

FUTURA**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Riapertura Avviso di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnica Superiore:

F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive

Area Tecnologica: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali-Turismo

Ambito: Turismo e attività culturali

Figura Nazionale: Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive (Ambito 5 Turismo e attività culturali - Figura 5.1.2 dell'allegato E - Decreto Interministeriale 05/02/2013) - Biennio 2023 – 2025.

Il corso originariamente cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo, assegnate dalla Regione Toscana, è stato recentemente finanziato interamente con il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB)** riapre l'Avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore "F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive".

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze tecniche e tecnologiche altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'Area delle Tecnologie Innovative per le Attività Culturali e il Turismo, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Il termine per la presentazione delle domande di ammissione è fissato nel **giorno 15 marzo 2024**.

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il bando è riaperto per completare il numero degli allievi del corso.

Il corso è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 55 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:

- siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- siano in possesso di buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il corso intende formare figure altamente qualificate per lo svolgimento delle attività di gestione delle strutture turistico-ricettive, in possesso degli strumenti operativi e manageriali utili per posizionarsi in maniera rapida ed

efficace nel settore turistico con un profilo che opera in qualità di responsabile **Food&Beverage**, che gestisca tutte le attività legate alla ristorazione, sia all'interno di strutture ricettive che ristorative, sia nelle diverse forme attraverso cui si esprime l'offerta enogastronomica (catering, eventi enogastronomici, enoturismo, etc.).

Il tecnico superiore ha un'ottima conoscenza della gestione delle **risorse economiche**, dei servizi di organizzazione del personale del reparto Food&Beverage, dell'approvvigionamento, del **controllo qualità** nella produzione e distribuzione di cibi e bevande, della ricerca e valorizzazione di prodotti enogastronomici, anche attraverso strumenti di comunicazione digitale e web marketing.

La figura professionale in uscita coniuga le più innovative competenze di pianificazione, organizzazione e gestione delle attività del settore Food&Beverage con quelle delle nuove tecnologie, della sostenibilità, della qualità e della valorizzazione del **turismo enogastronomico**.

Il diplomato F&B Management conosce le **tendenze del gusto**, la cultura del gusto e delle produzioni enogastronomiche e vitivinicole; applica strumenti di scouting e ricerca delle risorse del territorio, favorendo lo sviluppo di iniziative utili alla valorizzazione a fini turistici delle produzioni tipiche, ad esempio nell'elaborazione di proposte enogastronomiche, nella costruzione di menù, nell'abbinamento cibo-vino, grazie anche alla **certificazione sommelier**, rilasciata dalla Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori (FISAR).

Attraverso unità formative dedicate alle **soft skills** quali: il problem solving, la gestione dei conflitti, l'ascolto attivo, l'empatia, la cura al dettaglio, le competenze comunicative, le tecniche di narrazione e storytelling dei piatti, è in grado di gestire con successo la relazione con il cliente e l'**esperienza enogastronomica** all'interno della struttura turistica, operando anche come manager di sala.

I diplomati potranno trovare impiego all'interno di strutture ricettive e resort di medie e grandi dimensioni, aziende della ristorazione, aziende agrituristiche e dell'enoturismo, aziende della promozione e valorizzazione del turismo enogastronomico.

Art. 3 - Competenze tecniche in esito al percorso

I partecipanti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo saranno in grado di:

- programmare, gestire e promuovere le attività di reparto Food&Beverage;
- collaborare alla definizione del piano di marketing e all'implementazione di azioni volte alla fidelizzazione del cliente e alla customer satisfaction;
- contribuire all'elaborazione del budget e al controllo dei costi, ottimizzando il rapporto tra qualità e prezzo e presidiando la gestione dei fornitori del reparto Food&Beverage;
- conoscere e applicare le tecniche di vendita di servizi e prodotti, in base ai principi e alle tecniche di revenue management;
- presidiare i processi di controllo dell'igiene di locali e impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande;
- gestire e controllare il reparto Food&Beverage e i processi aziendali, anche interni alla struttura ricettiva, perseguendo obiettivi di qualità, di sostenibilità dei prodotti, dei processi e degli impatti sull'ambiente;
- organizzare servizi ed esperienze turistiche incentrate sull'enogastronomia, anche attraverso la padronanza di strumenti digitali e tecnologie 4.0;
- promuovere e valorizzare prodotti e servizi enogastronomici;
- valorizzare in ambito aziendale l'utilizzo di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile a supporto dei processi di digital management;
- utilizzare App e nuove tecnologie per la ristorazione.

I diplomati acquisiranno competenze per l'ottenimento della certificazione sommelier (FISAR III livello) e della certificazione HACCP e sicurezza lavoratori.

Inoltre, acquisiranno anche competenze di carattere più generale e trasversale, di tipo linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale utili per un rapido e più efficace inserimento occupazionale.

Art. 4 - Percorso didattico

Il percorso didattico sarà strutturato in 4 semestri per un totale di **2000 ore tra lezioni frontali, laboratori, visite didattiche e stage**. Le attività giornaliere saranno comprese tra le 3 e le 8 ore, come di seguito sintetizzato.

Primo Anno

N. UF	Titolo UF	Durata
1	Inglese B2	100
3	Laboratorio di informatica applicata al settore F&B	30
4	Multimedia e nuove tecnologie per la ricettività e la ristorazione	40
5	Soft skills, leadership, comunicazione e gestione dei gruppi di lavoro	38
6	Antropologia e geografia del gusto	30
7	Diritto commerciale e del lavoro	34
8	Nutrizione e dietetica alimentare	20
10	Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	64
15	Tecniche di gestione del reparto sala, bar e breakfast	50
16	Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
19	Customer satisfaction e fidelizzazione del cliente	24
20	Sicurezza Lavoratori 81/2008, igiene e sicurezza sul lavoro, sicurezza dei dati e normativa della ristorazione	48
21	Sostenibilità, ecologia ed economia circolare applicati alla ricettività e al F&B	16
24	Laboratorio organizzazione eventi e banqueting	30
25	Corso di Sommelier a cura della FISAR	60
26	Focus: il business del breakfast	16
28	Stage	360
	Totale ore l'anno	1000

Secondo Anno:

N. UF	Titolo UF	Durata
1	Inglese B2	20
2	Inglese per il settore F&B	40

9	Strumenti di ricerca delle eccellenze enogastronomiche, tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	30
11	Pricing e revenue management per la ristorazione	28
12	Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi e delle risorse umane in hotel	60
13	Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	50
14	Laboratorio Menù and wine list concept e design	20
17	Neuromarketing per la ristorazione	16
18	Narrazione e storytelling per il Food&Beverage	20
22	Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	20
23	Laboratorio Food Experience Design per la struttura ricettiva	16
25	Corso di Sommelier a cura della FISAR	40
27	Project work: modelli gestionali a confronto	40
28	Stage	600
	Totale ore Il anno	1000

Le attività di stage saranno realizzate per 960 ore (48% del monte ore complessivo) presso aziende del settore e saranno suddivise in due esperienze rispettivamente di 360 ore al primo anno e 600 ore al secondo anno. I partecipanti al corso potranno realizzare una parte di stage in aziende di altre regioni o paesi europei. Il tirocinio all'estero è volontario e comunque vincolato al sostenimento delle spese necessarie.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.

Il Corso si avvarrà di Docenti qualificati che, per circa il 90% del monte ore del corso, proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Saranno coinvolti anche docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.

Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle ore previste: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.

In aggiunta alle attività del corso, sono inoltre previsti percorsi di allineamento delle competenze in ingresso e percorsi personalizzati di orientamento e accompagnamento al lavoro.

Art. 5 - Diploma e certificazione finale

Sono ammessi all'esame finale gli studenti che avranno frequentato il percorso per almeno l'80% dell'attività formativa e di stage, valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Al termine del percorso, superato l'esame finale, viene rilasciato un diploma relativo alla figura nazionale di riferimento di "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive".

Il diploma conseguito corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.**Art. 6- Sede di svolgimento**

Il corso si terrà presso l'**Istituto Superiore d'Istruzione Giacomo Matteotti**, Via Garibaldi, 194 - Pisa. Parte delle attività potranno tuttavia tenersi occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

Art. 7 - Periodo di realizzazione

Il corso, di durata complessiva di 2000 ore distribuite su due annualità, **è stato avviato lo scorso 16 gennaio e terminerà entro il mese di Settembre 2025**. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione

L'ammissione alla selezione di partecipazione al corso ITS "F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive" è subordinata alla presentazione di:

- domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB (www.fondazionetab.it);
- copia fronte/retro di un documento di identità e copia del Codice Fiscale;
- curriculum vitae firmato, redatto secondo il modello europeo (<http://europass.cedefop.europa.eu/>);
- copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione redatta nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di studio, la votazione riportata, l'anno e l'Istituto scolastico presso il quale è stato conseguito);
- eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (certificato di conoscenza della Lingua Inglese, esperienze lavorative, competenze informatiche, ecc.).

La domanda firmata in originale, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata secondo una delle seguenti modalità:

- consegnata a mano, in busta chiusa**, presso la sede amministrativa della Fondazione TAB, via Pisana, 77/A - 50143 Firenze (Villa Strozzi);
- mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione**, all'indirizzo info@fondazionetab.it ;
- mediante l'invio di una PEC**, all'indirizzo itstab@pec.it.

Le domande dovranno pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS **TAB entro e non oltre il 15 marzo 2024**. Quelle pervenute dopo tale termine non saranno ammesse alla selezione per la partecipazione al corso.

Art. 9 – Modalità di selezione e graduatoria

I candidati saranno ammessi al percorso formativo a seguito di analisi documentale, che evidenzia la loro idoneità in base ai requisiti previsti dal presente bando. Le domande di ammissione saranno esaminate da apposita Commissione, entro tre giorni dalla loro presentazione.

Sarà inoltre effettuato un colloquio orale tendente a verificare motivazione, attitudine e conoscenze per consentire la valutazione anche in merito alle capacità relazionali, decisionali e più in generale interdisciplinari.

Accertati i predetti requisiti, gli aspiranti allievi saranno ammessi alla partecipazione al corso, nel limite dei posti disponibili.

Su specifica richiesta dei candidati ammessi al corso, potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso. La documentazione sarà valutata dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto. I crediti riconosciuti saranno attribuiti in termini di ore formative, con esonero dalla frequenza di specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti (ad esempio IFTS, leFP, stages aziendali, apprendistato formativo, ecc).

Art.10 – Borse di studio

Sono previste borse di studio per gli allievi, così come disciplinate dalle istruzioni emanate dal Ministero dell'Istruzione e del Merito per il potenziamento dell'offerta formativa degli ITS, in attuazione del Decreto n.96 del 26 maggio 2023.

Art. 11 - Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

Art. 12 –Tutela della riservatezza dei dati personali

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da ITS TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da ITS TAB in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome, luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

Art. 13 – Riserve

La Fondazione ITS TAB si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 14 - Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it).

Il corso sarà gestito in base a quanto disposto dall'Allegato A alla Delibera 881 del 01/08/2022 della Regione Toscana "Procedure di gestione degli interventi formativi".

Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

Fondazione ITS TAB

Via Pisana, 77/A, 50143 Firenze (Villa Strozzi)

Tel. 055/8891366

Cell. 389/9161063

e-mail: info@fondazionetab.it

sito web: www.fondazionetab.it

La Presidente Fondazione TAB Sonia Nebbiai

Firenze, 7 febbraio 2024

Sonia Nebbiai



