



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Regione Toscana

GIOVANI SÌ



RIAPERTURA AVVISO DI SELEZIONE

PER L'ASSUNZIONE DI 25 APPRENDISTI CON CONTRATTO di APPRENDISTATO di ALTA FORMAZIONE e RICERCA - Progetto Hospitality On Board – HOB.

La Regione Toscana ha autorizzato la **Fondazione ITS Turismo Arte e Beni culturali – TAB** (di seguito Fondazione TAB) a destinare quota parte dei fondi statali, alla stessa assegnati con Delibera di Giunta n.1167 del 17 ottobre 2022, per realizzare un progetto formativo in apprendistato di alta formazione. La stessa Regione, con nota del 18 aprile 2023, ha comunicato il nulla osta all'avvio del percorso ITS in apprendistato denominato Hospitality on board – Acronimo HOB.

La Fondazione TAB **riapre** l'avviso di selezione per l'assunzione di n. **25 apprendisti**, con contratto di apprendistato di alta formazione e ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive", con specializzazione in gestione dei Servizi e accoglienza a bordo Treno - "HOB – Hospitality On Board", di cui all'allegato E - Decreto Interministeriale del 5 febbraio 2013:

Area n. 5: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali - Turismo

Ambito 5.1: Turismo e attività culturali

Figura Nazionale 5.1.2: Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

Gli apprendisti saranno **assunti prima dell'inizio del corso**, ai sensi dell'art. 45 del Decreto Legislativo n. 81/2015, assumeranno il doppio "status" di studente e di lavoratore.

AZIENDA CHE ASSUMERA' GLI ALLIEVI

Le assunzioni saranno effettuate da Elio SpA, concessionaria di Trenitalia per la gestione dei servizi di ristorazione a bordo treno per i passeggeri delle Freccie. L'azienda è organizzata su tutto il territorio Nazionale, con sedi a Torino, Milano, Venezia, Firenze, Roma, Napoli, Salerno, Bari e Reggio Calabria. Complessivamente impiega circa 1100 lavoratori nei ruoli a bordo treno, 400 in area logistica e 100 in attività di staff.

AMBITI DI LAVORO

Gli apprendisti svolgeranno compiti/funzioni riguardanti l'accoglienza, la gestione della comunicazione e relazione con il cliente a bordo treno. Conosceranno l'offerta eno-gastronomica del territorio sapendola promuovere e valorizzare, sapranno elaborare menù e gestire gli approvvigionamenti e i servizi al banco e in sala valorizzando produzioni di filiera corta anche mediante degustazioni e abbinamenti. Utilizzeranno i Social network e le tecniche di marketing anche con l'impiego di tecnologie digitali atte a raggiungere performance commerciali e manageriali di alto livello.

DURATA CONTRATTO

La durata del contratto di apprendistato per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive, nel rispetto di quanto stabilito all'art. 4 del Decreto Interministeriale del 12 ottobre 2015, sarà pari alla durata del percorso formativo.

Ai fini dell'attivazione del contratto di apprendistato, la Fondazione ITS TAB ed Elio SpA hanno firmato un protocollo che disciplina compiti e responsabilità dell'istituzione formativa e del datore di lavoro per la realizzazione del percorso Hospitality on Board. Successivamente sottoscriveranno il piano formativo individuale degli allievi. In questo saranno specificati i contenuti, la durata e l'articolazione annua della formazione interna ed esterna, i relativi risultati di apprendimento attesi, nonché i criteri e le modalità della valutazione iniziale, intermedia e finale dell'apprendimento.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il termine per la presentazione delle domande di ammissione è fissato nel giorno 15 luglio 2023, e comunque entro e non oltre il raggiungimento del 10% delle ore previste dal percorso.

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

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

Il progetto è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 29 anni, da assumere con contratto di apprendistato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 81/2015, prima della data di inizio del corso e in possesso dei seguenti requisiti:

- ☐ 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** frequenza di 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, secondo quanto stabilito dalla Legge n. 107/2015 e nel rispetto delle indicazioni approvate con Accordo Stato-Regioni del 20/01/2016;
- ☐ nazionalità italiana o di altri paesi appartenenti all'Unione Europea, o nazionalità di altri paesi con regolare permesso di soggiorno in Italia. Per quest'ultimi è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello B2;
- ☐ buona conoscenza della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 2 - Caratteristiche del percorso

Il percorso ITS realizzato intende formare, combinando periodi di formazione in aula e periodi di formazione e lavoro in azienda, Tecnici Superiori dotati di competenze specifiche e trasversali utili a:

- gestire le relazioni con la clientela e con il personale con cui collabora, attivandosi anche autonomamente in situazioni di criticità;
- proporsi al cliente con empatia, attuando gli obiettivi di qualità del servizio propri dell'azienda;
- utilizzare strategie di marketing, adottando comportamenti e linguaggi coerenti con gli obiettivi delineati;
- gestire il servizio di ristorazione promuovendo proposte di qualità e organizzando il personale in funzione del risultato atteso;
- gestire gruppi di lavoro e adottare le migliori soluzioni organizzative allo scopo di garantire la qualità del servizio erogato;

- elaborare offerte eno-gastronomiche con prodotti di filiera corta e eccellenze del territorio;
- selezionare gli approvvigionamenti avendo consapevolezza delle compatibilità e dei vincoli economici e finanziari dell'azienda;
- utilizzare le applicazioni tecnologiche per valorizzare e promuovere l'offerta ed eventi;
- utilizzare le tecnologie digitali per promuovere la fidelizzazione del cliente ed ottimizzare le vendite.

Il Piano di studi del corso incentra i propri obiettivi sull'acquisizione di competenze relazionali e tecnico professionali specialistiche.

Quelle relazionali si riferiscono in particolare alle aree Relation e Client Management nell'ambito delle quali i corsisti avranno modo di apprendere, con modalità didattiche incentrate su simulazioni e giochi di ruolo, il controllo dell'emotività, una comunicazione empatica, il linguaggio della gestualità, la capacità di assumere decisioni rapide ed efficaci.

Le competenze specialistiche nell'ambito della ristorazione integrano le aree della comunicazione. Il servizio a bordo treno è strettamente collegato con l'offerta ristorativa, della quale gli apprendisti conosceranno le modalità di proposta, le tecniche di accoglienza e servizio in sala, di elaborazione dei menù e di presentazione dei piatti, di abbinamento, le produzioni locali e di filiera corta. In questo ambito apprenderanno le tecniche per la gestione degli scarti e il riciclo, l'utilizzo di materiali a scarso impatto ambientale e di risparmio energetico. Completerà la loro formazione la conoscenza delle norme di settore, del lavoro, delle pari opportunità, dell'igiene, della sicurezza e la capacità di utilizzare le tecnologie digitali per gestire il servizio e promuoverlo attraverso le tecnologie abilitanti di Industria 4.0.

Ai partecipanti del percorso formativo, in possesso di esperienza/professionalità affine, sono riconosciuti crediti formativi. I crediti in ingresso, valutati positivamente dal Comitato Tecnico Scientifico del progetto, saranno attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze possedute.

Art. 3 - Selezione degli apprendisti

L'individuazione degli apprendisti è effettuata da una commissione composta dalla Fondazione TAB e da Elior SpA. La selezione sarà effettuata, **entro una settimana dalla presentazione delle domande**, per esami e titoli: prova scritta, colloquio e curriculum vite. Per il suo superamento è richiesto un punteggio minimo di sette decimi. Con la stessa saranno accertati e valutati:

- il livello di conoscenza della lingua inglese (minimo B1);
- il livello delle conoscenze informatiche;
- il livello di conoscenze elementari su discipline del settore turistico e commerciale ritenute necessarie per affrontare con successo il percorso formativo.

Prova scritta

Per la prova scritta sono previsti massimo 30 punti, per il suo superamento è richiesto un punteggio minimo di sette decimi. Con la stessa saranno accertati e valutati:

- il livello di conoscenza della lingua inglese (minimo B1);
- il livello delle conoscenze informatiche;
- il livello di conoscenze elementari su discipline del settore turistico e commerciale ritenute necessarie per affrontare con successo il percorso formativo.

La prova è finalizzata a verificare le conoscenze tecniche, tecnologiche, informatiche e di lingua inglese.

Il punteggio sarà attribuito indicativamente come di seguito specificato:

- prova di informatica: massimo 5 punti

- prova lingua inglese: massimo 10 punti
- prova tecnica e tecnologica sul settore professionale: massimo 15 punti.

Coloro che sono in possesso di formale certificazione ECDL o EIPASS saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica e avranno di diritto l'attribuzione dei 5 punti previsti.

Coloro che sono in possesso di formale certificazione livello B.1 di lingua inglese saranno esonerati dal sostenere la relativa prova ed avranno di diritto l'attribuzione dei 10 punti previsti.

Titoli ed esperienze

I candidati dovranno presentare il proprio curriculum vite, dichiarazioni sostitutive di certificazione, contenenti l'indicazione dei titoli posseduti e le esperienze maturate. Per tale fattispecie sono previsti massimo 10 punti, distribuiti come segue:

- Diploma di scuola superiore attinente al corso: massimo 4 punti (4 punti per Diploma Tecnico e Professionale ad indirizzo turistico, alberghiero e linguistico; 3 punti per Diploma Tecnico e Professionale di altro indirizzo; 2 punti per altri Diplomi);
- votazione riportata all'esame di maturità: massimo 2 punti;
- titoli professionali di attività specifica nel settore: massimo 4 punti.

Il possesso del Diploma di Laurea non costituisce titolo privilegiato nella valutazione della prova di selezione.

Graduatoria provvisoria

Terminata la prova scritta e la valutazione del curriculum vite la commissione di selezione predisporrà la graduatoria provvisoria degli idonei sommando i punteggi rispettivamente attribuiti.

Colloquio

I soggetti inseriti nella graduatoria provvisoria saranno ammessi a colloquio individuale con l'azienda Elior SpA, che si terrà in presenza del rappresentante di TAB, presidente della commissione esaminatrice.

Graduatoria definitiva

Il punteggio assegnato per il colloquio sarà sommato a quello di cui alla graduatoria provvisoria. Si formulerà quindi la graduatoria definitiva.

Ammissione al percorso formativo in apprendistato

Le ammissioni al corso saranno effettuate nel rispetto della graduatoria finale. Il 50% dei posti è riservato alle candidate di genere femminile.

In caso di parità di punteggio tra due candidati avranno priorità le candidate di genere femminile ed in subordine il soggetto più giovane di età.

Entro lo svolgimento del 10% del monte ore del corso, è prevista la possibilità di inserire nuovi allievi. In caso di disponibilità di posti si procederà allo scorrimento della graduatoria.

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

I candidati ammessi al corso saranno assunti da Elior SpA con contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca: CCNL Mobilità e Attività Ferroviarie.

Art. 4 - Competenze tecniche in esito al percorso

Gli apprendisti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo e conseguiranno il diploma ITS saranno in grado di:

- predisporre l'accoglienza del cliente a bordo treno offrendo informazioni e assistenza durante il viaggio;
- gestire la comunicazione a monte e a valle, sapendo approcciare assertivamente l'interlocutore e risolvere le situazioni problematiche, anche con il cliente estero;
- operare nel rispetto della sicurezza e del rispetto delle normative di igiene e salute pubblica;
- definire, unitamente ai capi servizio e all'azienda, le politiche commerciali e di vendita a bordo treno, valorizzando prodotti e servizi offerti;
- concordare con l'azienda menù e tariffe per i servizi di ristorazione a bordo treno sapendo descrivere le caratteristiche di piatti e prodotti offerti;
- gestire le politiche di customer satisfaction nelle fasi dell'accoglienza, dell'assistenza e dell'erogazione dei servizi di ristorazione, per garantire la fidelizzazione del cliente;
- gestire, in conformità alle politiche aziendali, le strategie di marketing e di vendita, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali e strumenti di Social Media;
- governare i processi di approvvigionamento e di piccola manutenzione nei servizi a bordo treno, in base alle strategie di offerta, gestendo i rapporti con i fornitori e con le imprese di manutenzione incaricate;
- gestire le richieste del cliente e gli eventuali imprevisti, attivando le risorse per fornire l'assistenza necessaria e risolvere le difficoltà segnalate, nel rispetto dei regolamenti.

Art. 5 – Organizzazione del percorso didattico in apprendistato

Il percorso didattico biennale in apprendistato sarà articolato in 4 semestri per un totale di **2000 ore con alternanza di periodi di formazione esterna (in aula e in laboratorio) presso TAB e periodi di formazione interna presso Elior SpA.**

Le attività formative interne si svolgeranno dal lunedì al venerdì con lezioni della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore. Di seguito il **Piano formativo**.

Primo anno

	UNITA' FORMATIVE	ITS TAB - 1° ANNO		
AREE		TAB	ELIOR	TOTALE ORE 1° ANNO
		AULA LAB	ON THE JOB	
OVERVIEW	INTRODUZIONE AL TRASPORTO FERROVIARIO	6	18	24
	STRUMENTI A BORDO		20	20
	HOSPITALITY IN MOVIMENTO		20	20
	SISTEMI GESTIONALI A BORDO TRENO	4	12	16
				80
RELATION	EMOTIONAL INTELLIGENCE	20		20
	SELF EFFICACY E TECNICHE DI COMUNICAZIONE	18	20	38

	PROBLEM SOLVING & DECISION MAKING	15	20	35
	LINGUAGGIO DEL CORPO	15		15
	LAVORARE IN TEAM	15	4	19
				127
CLIENT MANAGEMENT	ACCOGLIENZA IN STAZIONE (LOUNGE & CLUB DEDICATI)		16	16
	BENVENUTO A BORDO. I SERVIZI DI WELCOME DRINK		25	25
	SERVIZI A BORDO		97	97
	IL CLIENTE EXECUTIVE e GESTIONE DELLA SALA		20	20
	I PRODOTTI EXECUTIVE: PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE		20	20
				178
Project Work : FOOD & BEVERAGE	SALA E ACCOGLIENZA	4	28	32
	MERCEOLOGIA E PRINCIPI NUTRIZIONALI	12		12
	PROGETTAZIONE DI MENU E TRADIZIONE ENO-GASTRONOMICA	24	24	48
	LABORATORIO SOMMELLERIE	32		32
	CUCINA E DEGUSTAZIONE	28	32	60
	INTERCULTURAL TOURISM & TRAVEL LAB I E II	8	32	40
	UNCONVENTIONAL FOOD E SOSTENIBILITÀ	12	36	48
				272
DIGITAL	SALES & MARKETING	4	16	20
	INFORMATION SYSTEM TOOLS - OFFICE I E II	12		12
	SOCIAL MEDIA MARKETING	20		20
	TECNOLOGIE DIGITALI 4.0	20		20
				72
	ECONOMICS I E II	25		25
	GESTIONE RISORSE UMANE SALA E CUCINA I E II		20	20
	DESIGN THINKING E SVILUPPO INNOVATIVO	15		15
				60
	LEGISLAZIONE SANITARIA	5		5

NORMS	SICUREZZA SUL LAVORO		20	20
	CCNL DELLA MOBILITA'	6		6
	HACCP CERTIFICAZIONE	20		20
				51
INTERCULTURAL APPROACH	LINGUA INGLESE	100		100
	LINGUA FRANCESE	60		60
				160
	TOTALE ORE TRAINING ON THE JOB		500	
	TOTALE ORE AULA E PROJECT WORK	500		1000

Secondo anno

	UNITA' FORMATIVE	ITS TAB - 2° ANNO		
AREE		TAB	ELIOR	TOTALE ORE 2° ANNO
		AULA LAB	ON THE JOB	
RELATION	EMOTIONAL INTELLIGENCE	20		20
	SELF EFFICACY E TECNICHE DI COMUNICAZIONE	18	50	68
	PROBLEM SOLVING & DECISION MAKING	15	20	35
	LINGUAGGIO DEL CORPO	15		15
	LAVORARE IN TEAM		40	40
				178
CLIENT MANAGEMENT	ACCOGLIENZA IN STAZIONE (LOUNGE & CLUB DEDICATI)		20	20
	BENVENUTO A BORDO. I SERVIZI DI WELCOME DRINK		20	20
	SERVIZI A BORDO	12	90	102
	IL CLIENTE EXECUTIVE e GESTIONE DELLA SALA		60	60
	I PRODOTTI EXECUTIVE: PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE	6	60	66
				268

Project Work: FOOD & BEVERAGE	SALA E ACCOGLIENZA	20	12	32
	PROGETTAZIONE DI MENU E TRADIZIONE ENO-GASTRONOMICA	0	24	24
	LABORATORIO SOMMELLERIE	20		20
	CUCINA E DEGUSTAZIONE	20	32	52
	INTERCULTURAL TOURISM & TRAVEL LAB I E II	15	32	47
	UNCONVENTIONAL FOOD E SOSTENIBILITÀ	0	32	32
				207
DIGITAL	SALES & MARKETING	30	8	38
	INFORMATION SYSTEM TOOLS - OFFICE I E II	36		36
	SOCIAL MEDIA MARKETING	20		20
	TECNOLOGIE DIGITALI 4.0	20		20
				114
Project Work: MANAGEMENT	MENU ENGINEERING	20		20
	ECONOMICS I E II	28		28
	GESTIONE RISORSE UMANE SALA E CUCINA I E II	20		20
	DESIGN THINKING E SVILUPPO INNOVATIVO	15		15
				83
NORMS	SICUREZZA SUL LAVORO	10		10
				10
INTERCULTURAL APPROACH	LINGUA INGLESE	80		80
	LINGUA FRANCESE	60		60
				140
	TOTALE ORE TRAINING ON THE JOB		500	
	TOTALE ORE AULA E PROJECT WORK	500		1000

La **Formazione Esterna** di 1000 ore si svolgerà in aula e in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.

La **Formazione Interna** di 1000 ore sarà svolta in azienda.

La Formazione Esterna sarà svolta da docenti qualificati con esperienza specifica di almeno 5 anni, provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni. Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

Durante il percorso gli apprendisti saranno seguiti da tutor: rappresentanti di TAB e di Elier SpA. Questi supporteranno gli allievi, monitoreranno l'andamento del percorso ed interverranno nella valutazione iniziale, intermedia e finale. I tutor aziendali agevoleranno l'inserimento nell'impresa, affiancheranno ed assisteranno gli allievi nella formazione interna trasferendo le competenze necessarie allo svolgimento delle attività lavorative previste nel contratto e nel piano formativo.

In virtù del doppio status di studente e lavoratore, l'apprendista è tenuto a osservare:

- le regole comportamentali nell'istituzione formativa e nell'impresa;
- le norme in materia di igiene, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- gli obblighi di frequenza delle attività di formazione sia interna che esterna; le presenze sono obbligatorie e le eventuali assenze devono essere comunicate e motivate.

Art. 6 - Diploma e certificazione finale

Per essere ammesso al secondo anno e all'esame finale è obbligatoria la frequenza di almeno l'80% della formazione.

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.

I diplomati che vorranno proseguire gli studi presso l'Università di Firenze potranno usufruire di due crediti formativi.

Art. 7- Sedi di svolgimento

La formazione esterna si svolgerà principalmente presso le aule/laboratori della Fondazione TAB, Via Pisana 77/A Firenze; in caso di variazione, anche temporanea, saranno fornite tempestivamente le relative comunicazioni. Parte delle attività didattiche potranno tenersi presso altre strutture di interesse didattico o scientifico.

La formazione interna si svolgerà nelle sedi operative dell'azienda.

Art. 8 - Periodo di realizzazione

Il corso prenderà avvio dal 14 giugno 2023 e terminerà presumibilmente entro il mese di maggio 2025, per una durata complessiva di 2000 ore. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti.

Art. 9 – Termini e modalità di candidatura

Le domande dovranno pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS TAB entro e non oltre il 15 luglio 2023. Non potranno essere accolte domande oltre il raggiungimento del 10% delle ore previste dal percorso

L'ammissione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB (www.fondazionetab.it);
2. copia fronte/retro di un documento di identità e copia del Codice Fiscale;

3. 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 secondo il modulo (allegato B del presente bando);
4. copia del Curriculum Vitae firmato formato Europass (<http://europass.cedefop.europa.eu/>) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679);
5. 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, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata secondo una delle seguenti modalità:

- ☐ **mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione**, all'indirizzo info@fondazionetab.it; Il messaggio dovrà contenere il cognome ed il nome del candidato ed avere il seguente oggetto: *"Domanda di partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della certificazione ITS "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive" – Corso Hospitality On Board – HOB.*
- ☐ **mediante l'invio di un messaggio di posta certificata** all'indirizzo itstab@pec.it; Il messaggio dovrà contenere il cognome ed il nome del candidato ed avere il seguente oggetto: *"Domanda di partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della certificazione ITS "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive" – Corso Hospitality On Board – HOB.*
- ☐ **consegnata a mano, in busta chiusa**, presso la sede amministrativa della Fondazione TAB, Via Pisana 77/A Firenze (dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 17:00); la busta dovrà avere come mittente il cognome e il nome del candidato e recare la dizione: *"Domanda di partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della certificazione ITS "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive" – Hospitality On Board - HOB.*

Le domande pervenute dopo il termine sopra indicato nel presente articolo non saranno prese in considerazione.

Art. 10- Esclusioni

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

Art. 11 –Tutela della riservatezza dei dati personali

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da Fondazione TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n.101/2018.

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità relative all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per l'ammissione al corso e di tutte le attività connesse all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per informazioni, comparire sul sito web di TAB.

Art. 12 – Riserve

La Fondazione 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. 13 - Ulteriori informazioni

Il presente avviso è pubblicato nei siti web: della Fondazione TAB, www.fondazionetab.it, di Elior SpA, www.elior.it, del Centro Studi Turistici di Firenze www.centrostudituristicifirenze.it .
Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

Fondazione ITS TAB

Via Pisana 77
50143 Firenze
Tel. 055 8891366 – 389 9161063
e-mail: info@fondazionetab.it
sito web: www.fondazionetab.it

Elior SpA

e-mail: giuliana.sulis@elior.it

Centro Studi Turistici

Via Piemonte 7, 50145 Firenze
Tel. 055 3438720
e-mail: s.masi@cstfirenze.it – s.imundo@cstfirenze.it
sito web: www.centrostudituristicifirenze.it

Firenze, 6 giugno 2023

La Presidente Fondazione TAB
Sonia Nebbia

