



# EVENTITALIA

## Formazione & Comunicazione

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DEI DESTINATARI  
FINALIZZATO ALLA COSTITUZIONE UNA GRADUATORIA DI EVENTUALI  
POTENZIALI PARTECIPANTI DA INSERIRE A SCORRIMENTO IN CASO DI  
RINUNCIA DA PARTE DI UNO O PIÙ BENEFICIARI DELL'INTERVENTO  
ENTRO IL LIMITE DEL 30% DEL MONTE ORE CORSO

**Progetto**

## **TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE**

CUP C46H20000020009

a valere sull'Avviso Pubblico della Regione Abruzzo  
Programma Operativo Fondo Sociale Europeo 2014-2020  
Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione"  
ASSE 3 - Istruzione – Obiettivo Tematico 10 – Priorità di investimento 10iv – Obiettivo specifico  
10.4 – Tipologia di azione 10.4.1

**Intervento n. 47**

## **ENOGASTRONOMIA: ALTA FORMAZIONE E INSERIMENTO AL LAVORO**

Data di ripubblicazione: 02/09/2020

**EVENTITALIA S.C.A.R.L.**

Via Luigi Brigiotti n. 12/14 – 64100 Teramo (TE)

Tel. 0861.210821 – Fax 0861.217005

[info@eventitalia.net](mailto:info@eventitalia.net) – [www.eventitalia.net](http://www.eventitalia.net)

C.F./P.IVA 01478970674



---

## Indice

---

Indice .....	1
1. Premessa .....	2
2. Finalità e gratuità dell'intervento .....	3
3. Caratteristiche ed articolazione dell'intervento.....	3
3.1. Il percorso formativo di "Tecnico esperto in enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale" .....	3
3.2. Il tirocinio extracurricolare .....	4
4. Destinatari e requisiti di accesso .....	4
5. Modalità e termini per la presentazione della domanda di iscrizione .....	5
6. Valutazione dei requisiti, modalità di selezione e pubblicizzazione degli esiti .....	6
7. Tutela dei dati personali .....	6
8. Informazioni generali.....	6

## 1. Premessa

EVENTITALIA S.c.a.r.l. – Organismo di Formazione accreditato dalla Regione Abruzzo con D.D. n. DL35/56 del 20/02/2015 (Codice Accreditamento: F002-A-05112009-ABCDEF-X) per la Macrotipologia “Formazione Superiore” – con sede in Teramo (TE) alla via Luigi Brigiotti n. 12/14, capofila mandataria dell’Associazione Temporanea di Scopo (ATS) composta da:

- SPOON S.r.l.s. (Ristorante “Spoon”)
- SPOLTINO S.r.l. (“Borgo Spoltino” Ristorante Italiano)
- DILLINGER di Alessandro De Antoniis (Ristorante “Cipria Di Mare”)

in qualità di Soggetto Affidatario del Percorso formativo denominato “TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE” (CUP C46H20000020009) a valere sull’Avviso pubblico della Regione Abruzzo P.O. F.S.E. 2014-2020 – Obiettivo “Investimenti in favore della crescita e dell’occupazione” – Asse 3 Istruzione – Obiettivo Tematico 10 – Priorità di investimento 10iv – Obiettivo specifico 10.4 – Tipologia di azione 10.4.1 – Intervento n. 47 “Enogastronomia: alta formazione e inserimento al lavoro” approvato con D.D. n. 60/DPG009 del 03/04/2019 e rettificato con D.D. n. 72/DPG009 del 09/04/2019

### PREMESSO

- a. l’Avviso pubblico della Regione Abruzzo P.O. F.S.E. 2014-2020 – Obiettivo “Investimenti in favore della crescita e dell’occupazione” – Asse 3 Istruzione – Obiettivo Tematico 10 – Priorità di investimento 10iv – Obiettivo specifico 10.4 – Tipologia di azione 10.4.1 – Intervento n. 47 “Enogastronomia: alta formazione e inserimento al lavoro” approvato con D.D. n. 60/DPG009 del 03/04/2019 e rettificato con D.D. n. 72/DPG009 del 09/04/2019;
- b. il progetto “Tecnico esperto in enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale” candidato dall’ATS a valere sull’Avviso pubblico di cui al precedente punto a;
- c. la D.D. n. 01/DPG009 del 07/01/2020 recante all’oggetto “Programma Operativo Regionale Fondo Sociale Europeo 2014-2020. Piano Operativo Fondo Sociale Europeo Abruzzo 2018-2020 - Obiettivo “Investimenti in favore della crescita e dell’occupazione”. Intervento n. 47 - Enogastronomia: Alta formazione e inserimento al lavoro. Approvazione esiti istruttoria di ammissibilità”;
- d. la D.D. n. 07/DPG009 del 09/01/2020 recante all’oggetto “Programma Operativo Regionale Fondo Sociale Europeo 2014-2020. Piano Operativo Fondo Sociale Europeo Abruzzo 2018-2020 - Obiettivo “Investimenti in favore della crescita e dell’occupazione”. Intervento n. 47 - Enogastronomia: Alta formazione e inserimento al lavoro. D.D. n. 01/DPG009 del 07/01/2020: approvazione esiti istruttoria di ammissibilità. Rettifica errore materiale”;
- e. la D.D. n. 51/DPG009 del 27/02/2020 recante all’oggetto POR FSE 2014-2020 – PO FSE 2018-2020 – Obiettivo “Investimenti a favore della crescita e dell’occupazione” Intervento n. 47 – Enogastronomia: Alta formazione e inserimento lavorativo. Soggetto Attuatore/Beneficiario: Eventitalia Scarl - Provvedimento di concessione;
- f. la D.D. n. 84/DPG009 del 18/06/2020 recante all’oggetto POR FSE 2014-2020 – PO FSE 2018-2020 – Obiettivo “Investimenti a favore della crescita e dell’occupazione” Intervento n. 47 – Enogastronomia: Alta formazione e inserimento lavorativo. Soggetto Attuatore/Beneficiario: Eventitalia Scarl – “Provvedimenti di concessione ODF beneficiari. Disposizioni integrative”;
- g. le Normative vigenti in materia richiamate dall’Avviso pubblico di cui al precedente punto a;

### EMANA

**il presente Avviso pubblico per la selezione dei destinatari del percorso formativo per il conseguimento della qualificazione professionale di “TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA**

**CUCINA REGIONALE” finalizzato alla costituzione una graduatoria di eventuali potenziali partecipanti da inserire a scorrimento in caso di rinuncia da parte di uno o più beneficiari dell’intervento entro il limite del 30% del monte ore corso.**

## 2. Finalità e gratuità dell’intervento

Nel rispetto delle disposizioni dell’Avviso pubblico della Regione Abruzzo, l’intervento ha la finalità di porre la basi per la modernizzazione del mercato del lavoro allo scopo di aumentare i livelli di occupazione e garantire la sostenibilità del modello sociale europeo. Questo significa migliorare la partecipazione delle persone al mercato del lavoro mediante l'acquisizione di nuove competenze che consentano un adeguamento alle mutate condizioni, ridurre la disoccupazione e aumentare la produttività del lavoro. Nel dettaglio, l’intervento è rivolto a formare professionisti del settore enogastronomico e a supportarne l’ingresso nel mercato del lavoro. Difatti, a seguito del percorso formativo, i soggetti coinvolti diventeranno esperti qualificati nella cultura enogastronomica e nella tecnica culinaria abruzzese, sperimentando poi l’inserimento lavorativo nello specifico settore attraverso esperienze di tirocinio in strutture di eccellenza.

Il percorso in oggetto è interamente finanziato da fondi pubblici ed è pertanto completamente gratuito. Per la realizzazione delle attività, le risorse disponibili sono stanziati a valere sull’Intervento 47 “Enogastronomia: alta formazione e inserimento al lavoro” del Piano Operativo Fondo Sociale Europeo Abruzzo 2018-2020.

## 3. Caratteristiche ed articolazione dell’intervento

L’intervento è articolato in un **percorso formativo** finalizzato al conseguimento della qualificazione professionale di “TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE” ed in un **percorso di tirocinio extracurricolare** della durata di 6 mesi.

### 3.1. Il percorso formativo di “Tecnico esperto in enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale”

Il percorso formativo, realizzato ai sensi della vigente Normativa nazionale e regionale, ha una durata complessiva di 600 ore ed è articolato nel rispetto del seguente quadro sinottico:

N.	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata in ore
1	Inquadramento della professione	5 ore
2	Definire le caratteristiche dell’offerta enogastronomica basata sulle risorse e le tradizioni del territorio	50 ore
3	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento	30 ore
4	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	40 ore
5	Progettare i menù, l’abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio	35 ore
6	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio	50 ore
7	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	35 ore
8	Gestire il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro	15 ore

9	Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace	45 ore
10	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale	40 ore
11	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio	55 ore
12	Tirocinio curriculare (Stage)	200 ore
<b>Durata complessiva del percorso formativo</b>		<b>600 ore</b>

In merito alle *sedes di svolgimento del percorso formativo*:

- Le *attività formative d'aula* saranno realizzate presso la sede di Eventitalia S.c.a.r.l. sita in via Luigi Brigiotti n. 12/14 a Teramo (TE);
- Le *attività formative di laboratorio* verranno realizzate presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Di Poppa-Rozzi" sita in via Felice Barnabei n. 2 a Teramo (TE);
- Lo *stage (tirocinio curriculare)* verrà svolto presso le sedi ristoranti membri dell'ATS, ovvero:
  - Spoon S.r.l.s. (Ristorante "Spoon"): Via Mario Capuani n. 61 a Teramo (TE);
  - Spoltino S.r.l. ("Borgo Spoltino" Ristorante Italiano): Contrada Selva Alta a Mosciano Sant'Angelo (TE);
  - Dillinger di Alessandro De Antoniis (Ristorante "Cipria Di Mare"): Lungomare Europa n. 36 a Martinsicuro (TE).

Al termine del percorso, previo superamento di una prova d'esame svolta nel rispetto della vigente normativa regionale, gli alunni conseguiranno il Certificato di qualificazione professionale di "Tecnico esperto in enogastronomia e valorizzazione della cucina regionale" (C.P. ISTAT 2011: 5.2.2.1.0 "Cuochi in alberghi e ristoranti").

A tal fine, si precisa che, ai fini dell'ammissione all'esame finale, gli allievi dovranno frequentare almeno il 70% delle ore di formazione previste dal percorso pari a 420 ore.

### 3.2. Il tirocinio extracurriculare

Al termine del percorso formativo ciascun allievo svolgerà un tirocinio extracurriculare presso una struttura ristorativa di eccellenza, individuata da Eventitalia S.c.a.r.l. in qualità di soggetto promotore, avente sede operativa in regione Abruzzo.

Detto tirocinio avrà una durata di 6 mesi, sarà rimborsato con un'indennità mensile di 600,00 euro e verrà attuato nel rispetto delle vigenti "Linee guida per l'attuazione dei tirocini extracurricolari nella Regione Abruzzo" di cui alla D.G.R. n. 112 del 22/02/2018 e s.m.i.

## 4. Destinatari e requisiti di accesso

Nel rispetto delle disposizioni dell'Avviso pubblico in premessa, sono **destinatari** della presente procedura di selezione tutti gli individui che, alla data di presentazione della domanda, siano in possesso dei seguenti **requisiti di accesso**:

- Disoccupati;
- Senza limiti di età;
- in possesso di un diploma conseguito presso un Istituto d'Istruzione Superiore con indirizzo alberghiero, nell'articolazione "enogastronomia" o titolo equipollente in base all'attuale normativa.

Non è consentita ad uno stesso allievo/partecipante la contemporanea partecipazione a più percorsi finanziati a valere sul PO FSE Abruzzo 2014-2020.

## 5. Modalità e termini per la presentazione della domanda di iscrizione

Per iscriversi all'intervento è necessario presentare una candidatura composta dalla seguente documentazione:

Documentazione da esibire	Note
<b>All. 12 – Domanda d'iscrizione all'intervento</b>	Compilato in ogni sua parte nel rispetto delle indicazioni riportate nell'allegato e sottoscritto in calce dal candidato
<b>Attestato di iscrizione al Centro per l'Impiego con rilascio di DID che certifichi lo status di disoccupazione</b>	Documentazione rilasciata dal Centro per l'Impiego competente attestante lo stato di disoccupazione
<b>Copia del titolo di studio</b>	Copia del titolo di studio rilasciato dall'istituzione scolastica/formativa attestante il possesso di un diploma conseguito presso un Istituto d'Istruzione Superiore con indirizzo alberghiero, nell'articolazione "enogastronomia" o titolo equipollente in base all'attuale normativa
<b>Copia fronte retro di un documento di identità in corso di validità del candidato</b>	---

**Le candidature potranno essere presentate a partire dalla data di pubblicazione del presente Avviso pubblico di selezione e dovranno pervenire entro le ore 18.00 del 30/09/2020** attraverso una delle seguenti modalità:

<b>Consegna a mano</b>	Consegna a mano presso la Eventitalia S.c.a.r.l. in Via Luigi Brigiotti n. 12/14 – 64100 Teramo (TE). La consegna può essere effettuata tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 18.00. Per la documentazione consegnata, l'ufficio ricevente provvederà a protocollare la domanda ed a restituire al candidato una copia con l'apposizione del timbro recante data, ora e numero di protocollo.
<b>Invio a mezzo Posta Elettronica Certificata</b>	Invio a mezzo pec all'indirizzo: <a href="mailto:eventitalia@pec.it">eventitalia@pec.it</a> . L'oggetto della pec dovrà recare la seguente dicitura: "Enogastronomia". Per la certificazione della ricezione nei tempi stabiliti dal presente Avviso farà fede la ricevuta rilasciata dal sistema di posta elettronica certificata.
<b>Invio a mezzo Raccomandata A/R</b>	Invio a mezzo raccomandata A/R in busta chiusa a: Eventitalia S.c.a.r.l. – Via Luigi Brigiotti n. 12/14 – 64100 Teramo (TE). Sulla busta dovrà essere apposta la seguente dicitura: "Enogastronomia". Per la certificazione della ricezione nei tempi stabiliti dal presente Avviso farà fede la data di ricevimento da parte dell'Organismo di Formazione.

***Vista la tipologia e le finalità del percorso, resta intesa la possibilità di accogliere ulteriori iscritti anche oltre i predetti termini di scadenza per la presentazione delle candidature nel rispetto delle vigenti Normative in materia.***

L'ATS non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da eventuali disguidi del sistema di posta elettronica certificata o postali o comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o forza maggiore, né per la mancata restituzione dell'avviso di ricevimento in caso di spedizione di raccomandata.

Il presente Avviso di selezione e gli allegati per la partecipazione sono reperibili presso la sede di Eventitalia in via Luigi Briotti n. 12/14 a Teramo (TE) e sul sito internet dell'Organismo di Formazione [www.eventitalia.net](http://www.eventitalia.net).

## 6. Valutazione dei requisiti, modalità di selezione e pubblicizzazione degli esiti

A seguito della **verifica del possesso dei requisiti** di cui al precedente art. 4 del presente Avviso, **la selezione dei beneficiari avverrà secondo il criterio dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione. Il numero di posti disponibili residui è in funzione delle eventuali rinunce da parte di uno o più beneficiari dell'intervento entro il limite del 30% del monte ore corso.**

Terminata la selezione verrà stilata una **graduatoria** in ordine cronologico di arrivo delle candidature che verrà pubblicata sul sito web [www.eventitalia.net](http://www.eventitalia.net). Nella graduatoria saranno indicati i candidati ammessi non beneficiari e quelli non ammessi. Tutte le **comunicazioni** relative al processo di selezione saranno pubblicate sul sito web [www.eventitalia.net](http://www.eventitalia.net) allo scopo di darne notizia ai candidati.

In caso di rinuncia da parte degli allievi beneficiari si procederà con lo scorrimento delle graduatorie, che avverrà secondo l'ordine di arrivo nelle stesse nel rispetto delle disposizioni dell'Avviso pubblico della Regione Abruzzo e delle vigenti normative regionali.

## 7. Tutela dei dati personali

Tutti i dati personali di cui il soggetto attuatore venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento (UE) 2016/679 recante "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (GDPR).

## 8. Informazioni generali

Per quanto non espressamente previsto nel presente Avviso di selezione si rimanda alle disposizioni stabilite dall'Avviso pubblico della Regione Abruzzo P.O. F.S.E. 2014-2020 – Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione" – Asse 3 Istruzione – Obiettivo Tematico 10 – Priorità di investimento 10iv – Obiettivo specifico 10.4 – Tipologia di azione 10.4.1 – Intervento n. 47 "Enogastronomia: alta formazione e inserimento al lavoro" approvato con D.D. n. 60/DPG009 del 03/04/2019 e rettificato con D.D. n. 72/DPG009 del 09/04/2019 e dalla vigente Normativa nazionale e regionale in materia.

Tutte le informazioni possono essere richieste telefonicamente al numero 0861/210821 o via mail all'indirizzo [info@eventitalia.net](mailto:info@eventitalia.net).

La segreteria organizzativa è aperta tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 18.00.

Teramo (TE), 02/09/2020

Per l'ATS  
Il Legale Rappresentante  
*Dott. Ivan Di Cesare*