



# C.O.L.T.O.

## Cogliere e Offrire Le Tipicità del Territorio

Percorso di specializzazione IFTS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica", per la figura "Responsabile della Pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica" (n. 247) approvato con DD 11219 del 25/07/2017 e realizzato dall'agenzia formativa **SO.GE.SE.TER. Srl** (cod. accr. Regionale LU0466) in partenariato con **Cescot Toscana Nord srl** (cod. accr. Regionale PI0414), **Università di Pisa**, **Università di Siena**, **I.I.S. Carrara Nottolini Busdraghi** (cod. accr. Regionale LU0610) e **Il Baretto di Dini Ruggero e C. Snc**.

**"Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani"**

<b>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</b>	<p>Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento della specializzazione IFTS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica" declinata sulla figura del repertorio regionale "Responsabile della Pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica" (n. 247). Avrà una <b>durata complessiva di 800 ore</b>, di cui <b>240 di stage, 335 di aula, 195 di laboratorio e 30 di accompagnamento</b>. Il percorso è articolato in 11 unità formative: Normativa di settore, sicurezza e prevenzione, haccp; Inglese; Informatica; Tecniche di marketing, politiche di promozione e web marketing; Tecniche di comunicazione e customer satisfaction; Servizi di conciergerie; Composizione, trasformazione e conservazione degli alimenti; L'enogastronomia del territorio; La predisposizione di menù; Economia e organizzazione aziendale; Stage</p> <p><b>Periodo di svolgimento:</b> ottobre 2018 - giugno 2019</p> <p><b>Sede di svolgimento:</b> Confcommercio Lucca, Via Fillungo n. 121; I.I.S Carrara-Nottolini-Busdraghi sede Via Giovanni Gallesi, Mutigliano Lucca; Scatena Inox Via delle Piastre n. 20 Guamo Capannori (LU).</p> <p><b>Sbocchi occupazionali:</b> Settore della valorizzazione dei prodotti e delle produzioni tipiche; Settore della ristorazione; Settore dell'accoglienza turistica.</p>
<b>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. <b>20 soggetti di cui 10 donne</b> maggiorenni.</p> <p>I candidati dovranno possedere almeno uno dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diploma di istruzione secondaria superiore;</li> <li>- diploma professionale di tecnico;</li> <li>- ammissione al V anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2, comma 5;</li> <li>- coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.</li> </ul> <p>Dovranno inoltre: avere residenza o domicilio in Toscana; avere una conoscenza della lingua italiana almeno di livello B1 (per i candidati stranieri) avere una conoscenza della lingua inglese almeno di livello A2 avere una conoscenza dell'informatica almeno pari al livello 3 ECDL</p>
<b>SELEZIONE</b>	<p>Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, si terrà una selezione dei candidati attraverso: <u>test</u> volto a valutare le competenze scientifiche tecnologiche (informatica) e linguistiche (lingua inglese); <u>colloquio di verifica</u> della motivazione; <u>valutazione del CV</u>. Qualora tra i candidati ci siano persone non aventi la certificazione richiesta per la lingua italiana, la lingua inglese e l'informatica, si procederà ad effettuare dei test volti a verificare i requisiti minimi di accesso. Al termine di tutte le attività di valutazione verrà predisposta una graduatoria. Eventuali crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi nel rispetto della DGR 532/09 e sm.i</p>
<b>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SO.GE.SE.TER. S.R.L., Via Fillungo 121, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.00 – tel. 0583/473126 Andrea Giammattei/tel. 0583/473161 Sara Panattoni – <a href="mailto:sogeseter@confcommercio.lucca.it">sogeseter@confcommercio.lucca.it</a></b></li> <li>• <b>CESCOT TOSCANA NORD S.R.L., Via delle Tagliate 130, Lucca, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e i lunedì, martedì e giovedì anche dalle 14.30 alle 17.30 – tel. 0583/43281 Martina Sbragia e 050/888084 Simona Ferrari - <a href="mailto:cescot@confesercentitoscananord.it">cescot@confesercentitoscananord.it</a></b></li> </ul> <p>Le domande di iscrizione potranno essere presentate <b>dal giorno 1/09/2018 al giorno 30/09/2018, entro e non oltre le ore 13.00 del 30/09/2018</b> nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>a mano</b> presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• <b>via Raccomandata A/R</b> all'indirizzo: So.ge.se.ter. Srl, via Fillungo n. 121, 55100 Lucca</li> <li>• <b>via fax</b> al numero 0583/48587 (assicurarsi dell'avvenuta ricezione)</li> </ul> <p><b>Non fa fede il fimbrio postale.</b></p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale (scaricabile dal sito <a href="http://www.sogeseter.com">www.sogeseter.com</a>)</li> <li>• Avviso di convocazione per la selezione controfirmata per presa visione (scaricabile con la domanda)</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Curriculum vitae</li> </ul>
<b>INDICAZIONI SULLA FREQUENZA DEL PERCORSO</b>	<p>La frequenza è obbligatoria per il <b>70%</b> delle ore complessive del corso e per almeno il <b>50%</b> delle ore di stage.</p>
<b>CERTIFICAZIONE FINALE</b>	<p>Certificato di specializzazione Tecnico Superiore in responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica" a seguito del superamento dell'esame finale.</p> <p>L'esito positivo del corso dà diritto al riconoscimento di crediti universitari nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in Scienze della Comunicazione dell'Università di Siena e nell'ambito del Corso di Laurea in Turismo dell'Università di Pisa.</p>