



Chef di cucina salutistica

KA2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices Sector Skills Alliances
AGREEMENT NUMBER – 621707-EPP-1-2020-1-BE-EPPKA2-SSA

1_Premessa

La comunità scientifica internazionale ha identificato nella nutrizione la chiave per invecchiare in salute, soprattutto prevenendo e curando le patologie tipicamente legate all'alimentazione sottolineando la necessità di una health work force, competente e possibilmente pubblica, che al momento manca.

Il team del progetto Erasmus + (*Azione chiave 2 - Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone pratiche - Skills Alliances*), denominato **N.E.C.T.A.R.**, coordinato dall'Università belga di Scienze applicate ODISEE VZW con un partenariato costituito da eccellenze europee (Università di Antwerp, Università dell'Algarve, Università di Graz), ha rilevato un mismatch tra le competenze attualmente possedute dai cuochi che lavorano per le mense ospedaliere e le residenze per anziani, e quelle effettivamente richieste dalle istituzioni sanitarie.

Il profilo professionale di "Chef di cucina salutistica", emerso dal fabbisogno individuato, è stato sviluppato in tutti i suoi aspetti e articolazioni nel corso di un lungo processo, di 36 mesi, di co-progettazione transnazionale della figura, dei principali contenuti della formazione, e dei risultati dell'apprendimento auspicati oltre che dei potenziali sbocchi professionali. L'intervento formativo sarà testato sul campo in quattro paesi (Austria, Belgio, Italia e Portogallo) attraverso l'erogazione di corsi pilota di qualificazione professionale della figura di Chef, successivamente inserito nel Sistema europeo e nei Repertori regionali dei titoli e delle qualificazioni dei territori di sperimentazione del progetto, nel caso specifico dell'Italia le Regioni Campania e Liguria.

2_Denominazione della figura professionale in uscita

"Chef di cucina salutistica" (V livello EQF)

3_Profilo professionale

Lo Chef di Cucina Salutistica (CCS) concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i metodi di preparazione, con una particolare attenzione agli aspetti del benessere alimentare, dell'equilibrio nutrizionale, della sostenibilità ambientale, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari.

Nel rispetto di elevati standard di qualità e delle caratteristiche del contesto socio-economico e culturale, un CCS si colloca in diversi contesti professionali, e si può occupare: della qualità del cibo e della gestione degli alimenti nelle PFC (ospedali, case di cura, assistenza domiciliare); della realizzazione di pietanze che incontrino le esigenze di persone anziane, nonché di persone con problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di problemi di deglutizione e masticazione, personalizzando ricette e modalità di preparazione; della promozione del benessere alimentare e dell'innalzamento della cultura culinaria.

Un CCS deve necessariamente possedere competenze di "gastro-ingegneria" che si intersecano con aspetti socio-culturali, storici, sensoriali, salutistici, di ingegneria dei menù e di tecnica di cottura, di sostenibilità etica e ambientale dell'alimentazione. È altresì fondamentale per un CCS padroneggiare la strumentazione tecnologica e possedere le abilità richieste dall'era digitale, al fine di interagire e lavorare in collaborazione con medici e operatori sanitari e altri professionisti sia della salute che dei comparti turistici e gastronomici.

4_Sbocchi occupazionali

Lo Chef di Cucina Salutistica potrà inserirsi nel mercato del lavoro, come lavoratore dipendente o autonomo o imprenditoriale, negli ospedali, nelle Residenze Sanitarie Assistite, nelle Case di riposo, Centri di riabilitazione diurni e residenziali, oltre che nelle imprese di catering per strutture socio-sanitarie e in quelle che si occupano di sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali.

5_Durata e articolazione del corso

Il corso ha una durata di 1000 ore che saranno erogate nell'arco di un semestre, a partire dal mese di **Gennaio 2023**, con un impegno giornaliero di circa 5/6 ore per le lezioni teoriche e di max 8 ore per la fase di stage e project work. È consentito un numero max di assenze non superiore al 20% del monte ore totale. I partecipanti che superano tale limite sono esclusi d'ufficio dal corso.

Il percorso formativo è articolato come segue: 35% del monte ore in apprendimento frontale e online, 30% in attività laboratoriali, 35% in attività di stage e project work aziendale. Sono previsti feedback e test di verifica periodici.

6_Destinatari

Possono accedere al corso di formazione professionale n.25 (+ 5 uditori) giovani e adulti (inattivi, inoccupati, disoccupati, occupati) cittadini italiani e stranieri (UE e EXtraEU) residenti in Italia. Si accede al corso con il superamento di una **procedura di selezione**. I candidati dovranno essere in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, oppure del diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale con frequenza di un corso annuale integrativo di istruzione e formazione tecnica superiore.

Per gli occupati nel settore della ristorazione, anche se non in possesso dei titoli richiesti in ingresso, è comunque possibile l'accesso al corso, previa messa in trasparenza, validazione e certificazione delle competenze in ingresso, con eventuale riduzione delle ore di presenza.

7_Modalità per l'iscrizione

La domanda di iscrizione alle selezioni è formalizzabile nell'area dedicata sul sito www.itsbact.edu.it attraverso la **compilazione di un form**, secondo le istruzioni contenute al suo interno. Il modulo compilato, che arriverà al proprio indirizzo email, dovrà essere stampato, sottoscritto, scannerizzato e inviato, unitamente al documento di riconoscimento, alla copia del diploma (o una dichiarazione sostitutiva della certificazione del titolo di studio ai sensi dell'art. 46 - lettera l, m, n, - D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445), a tutti gli altri titoli valutabili dichiarati (cfr. griglia Titoli preferenziali) e alla copia del Curriculum Vitae (sottoscritto anche sul richiamo alla normativa vigente sulla privacy), alla mail iscrizione@itsbact.it.

La corretta ricezione della domanda sarà attestata attraverso una ricevuta di iscrizione inviata per email alla posta elettronica personale indicata dal candidato nella domanda. Le domande inviate verranno sottoscritte con la dichiarazione di autenticità dei dati ai sensi

del DPR 445/2000 durante l'identificazione in sede di esame. Le domande dovranno pervenire **entro e non oltre il 18 Dicembre 2022**.

8_Modalità di selezione

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 6 del presente Bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7.

I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso la **valutazione dei titoli preferenziali** (max 20 punti), una **prova scritta** (max 30 punti) e un **colloquio orale** (max 50 punti).

La Commissione di selezione sarà composta da: un rappresentante della Regione Campania, un rappresentante della Fondazione ITS BACT, la referente ITS BACT del progetto NECTAR per la Campania, un rappresentante del corpo docente.

Di seguito la griglia dei **titoli preferenziali**:

TITOLI PREFERENZIALI	max 20 punti
Voto diploma: Punti da 71-80= 1 ; 81-90= 2 ; 91-95= 4 ; 96-100= 6 ;	max 6 punti
Diploma correlato ai settori afferenti al corso (Diploma professionale in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; Diploma Tecnico dei Servizi Turistici; Diploma di perito agrario")	6 punti
Laurea (triennale e/o magistrale) correlata ai settori afferenti al corso (Aree disciplinari: Agraria, Scienze del Turismo, Scienze gastronomiche mediterranee)	1 punto
Competenze certificate in lingua inglese livelli QCER: B1= 1 ; B2= 2 ; C1= 3	max 3 punti
Esperienze lavorative e di volontariato documentate congruenti	max 4 punti (1 punto per esperienza)

La **prova scritta** consisterà in un test di 30 domande a risposta multipla su argomenti di cultura generale e psico-attitudinale, su abilità linguistiche e su conoscenze tecnico-professionali tendenti ad accertare il livello di conoscenza del settore.

La **prova orale** sarà un colloquio motivazionale finalizzato alla valutazione dell'interesse, delle aspirazioni personali, delle motivazioni professionali, oltre che delle competenze in ingresso del candidato maturate soprattutto nel settore della ristorazione, e in particolare nella ristorazione collettiva e per anziani.

L'elenco degli ammessi alla selezione sarà affisso il giorno **19 Dicembre 2022** presso la sede della Fondazione ITS BACT, e sarà consultabile sul sito www.itsbact.edu.it.

I candidati ammessi alla selezione saranno convocati via mail e dovranno presentarsi senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede della Fondazione per svolgere la prova scritta e il colloquio motivazionale nei giorni **20-21-22 Dicembre 2022**, secondo il calendario pubblicato sul sito e comunicato via mail.

La graduatoria finale degli ammessi al corso, che sarà a scorrimento, sarà pubblicata entro e non oltre due giorni dall'ultima sessione di prova orale.

9_Sede delle attività

Le attività formative teoriche e laboratoriali si terranno presso la sede dell'Istituto Polispecialistico San Paolo a Sorrento (NA), in Piazza della Vittoria n.1. Le attività di stage e project work presso le strutture indicate al punto 4 del presente Bando.

10_Certificazione finale

Al termine del corso i partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore, e che avranno superato gli esami finali, potranno conseguire la qualifica di **Chef di Cucina Salutistica** valida all'interno dell'Unione Europea, raccordandosi con il V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche. Per tutti coloro che sono interessati all'istruzione terziaria professionalizzante, potranno altresì essere verificate le condizioni per un eventuale accesso al II° anno di un corso dell'ITS BACT per il conseguimento anche di un Diploma di Istruzione Tecnologica Superiore (ai sensi del D.P.C.M. del 25 gennaio 2008) in area affini.

11_Informazioni

Per informazioni rivolgersi a Fondazione ITS BACT con sede a Napoli in Via Armando Diaz n. 58, C.A.P. 80134, Tel. 081.8799822, oppure consultare il sito www.itsbact.edu.it e i canali Facebook *Fondazione ITS BACT* e Instagram *its_bact*.

F.to Il Presidente Aniello Di Vuolo