

In collaborazione con:



**BANDO DI SELEZIONE**  
PER L'AMMISSIONE DI N. 25 ALLIEVI AL CORSO BIENNALE  
PER IL CONSEGUIMENTO DEL  
**DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE**  
**PER LA MOBILITÀ DELLE PERSONE E DELLE MERCI**  
**GESTIONE DELLE ATTIVITÀ A SERVIZIO DEI PASSEGGERI A BORDO DELLE NAVI**  
**HOSPITALITY & FOOD MANAGER**  
(5° Liv. EQF) **EDIZIONE 5/2023**

**LA FONDAZIONE ITS ACADEMY PER LA MOBILITÀ SOSTENIBILE "G. CABOTO"**  
**TECNOLOGIE PER IL MARE E LA LOGISTICA**  
**(SEDE DISTACCATA DI CIVITAVECCHIA - RM)**

Vista la **LEGGE 15 luglio 2022, n. 99**

Visto il **D.I. 07/09/2011**

Viste le **C.M.** ed i **Decreti attuativi** emanati in materia;

## INDICE

una selezione pubblica per l'ammissione di **25 allievi** al Corso biennale per Tecnico Superiore per la Mobilità delle Persone e delle Merci (5° Liv. EQF) "Gestione delle attività a servizio dei passeggeri a bordo delle navi - Hospitality & Food Manager"

### Requisiti di ammissione

I Candidati, alla data di scadenza del presente bando, pena esclusione, devono:

1. Essere cittadini dell'Unione Europea;
2. Avere un'età compresa tra 18 anni e 36 anni non compiuti.
3. Essere in possesso di **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore quinquennale**
4. **Avere i requisiti per l'iscrizione alla Gente di Mare - 2° Categoria** (Capitaneria di Porto) con la qualifica prevista per il titolo di studio posseduto. **La Segreteria dell'ITS è disponibile ad offrire un supporto alle procedure di iscrizione alla Gente di Mare.**

**Titoli preferenziali:** Diploma e/o formazione aggiuntiva e/o esperienza lavorativa nel settore della Ristorazione e/o Cucina e/o Servizio Sala/Bar e/o Accoglienza.

### Finalità

Il Corso si prefigge di formare una figura professionale che sia capace di assistere i passeggeri con un elevato livello di professionalità, con competenze relative ai diversi ambiti in cui si articolano le molteplici attività legate ai servizi a bordo della nave. Il Tecnico che si vuole formare deve avere competenze spendibili nell'area dell'accoglienza e gestione del cliente da quando imbarca fino all'arrivo a destinazione, raccogliendone le esigenze e preoccupandosi del loro soddisfacimento, specializzandosi

nella gestione dei servizi di soggiorno e della ristorazione. Inoltre, acquisirà competenze per l'utilizzo di strumenti avanzati di innovazione tecnologica ed organizzativa. Tali competenze saranno opportunamente sviluppate nei seguenti moduli: Informatica di base e gestione dati – IoT, Tecnica professionale Food, Tecnica professionale Hospitality, Laboratorio Food ed infine Laboratorio Hospitality.

### Strutture didattiche

Le attività didattiche si svolgeranno presso la sede distaccata di **Civitavecchia (RM) – Molo Vespucci** e presso le aule messe a disposizione dall'AdSP del Mar Tirreno Centro Settentrionale, oltre che nelle aule laboratori dell'IIS Stendhal di Civitavecchia e a bordo delle navi delle Compagnie partner.

Ogni allievo svolgerà anche un periodo **formativo a bordo della Navi delle Compagnie di navigazione che aderiranno al progetto, della durata complessiva di circa 7 mesi non continuativi.**

### Organizzazione didattica e frequenza del corso

Le attività didattiche si svolgeranno, dal lunedì al sabato, anche in lingua inglese e francese, oltre a lavori di gruppo guidati da docenti di supporto con l'utilizzo di piattaforme multimediali e simulate.

Il **periodo formativo a bordo delle navi** sarà assistito dal personale preposto.

**Gli allievi saranno retribuiti per tutto il periodo formativo a bordo, secondo i contratti vigenti**

La partecipazione alle attività didattiche in aula/laboratorio è obbligatoria. Eventuali **assenze non potranno superare il 20% del totale del monte ore.**

### Domanda di ammissione

La domanda di ammissione al Corso deve essere compilata on-line sul sito [www.fondazionecaboto.it](http://www.fondazionecaboto.it), nella sezione **“Iscrizioni On Line”** o dovrà pervenire in forma cartacea, all'indirizzo Via Annunziata, 58 – 04024 Gaeta (LT), entro e non oltre le **ore 12.00 del 29 Settembre 2023**, pena l'esclusione. L'iscrizione, correttamente effettuata on line, sarà confermata da una e-mail automatica.

In caso di mancato arrivo di tale e-mail di conferma, il candidato dovrà contattare direttamente la segreteria dell'IIS Fondazione G. Caboto – Tel. 0771712517 - 3516611825 – e-mail: [selezioni@fondazionecaboto.it](mailto:selezioni@fondazionecaboto.it)

Il contributo di iscrizione è fissato in € 250,00 complessivi, da versare in due rate. La prima rata di € 125,00 (centoventicinque/00) dovrà essere versata dai soli candidati ammessi **entro 30 gg. dall'inizio del Corso.**

### Svolgimento prove di selezione

Gli aspiranti saranno ammessi al Corso a seguito di prove selettive che si svolgeranno presso la sede dell'IIS Fondazione G. Caboto, o altra sede opportunamente comunicata. L'elenco degli ammessi alle selezioni e la data delle prove sarà pubblicata sul portale dell'IIS Fondazione G. Caboto – [www.fondazionecaboto.it](http://www.fondazionecaboto.it) - entro le **ore 18.00 del 4 Ottobre 2023.**

Le prove di selezione mireranno ad accertare:

- le conoscenze, competenze e abilità, relative all'ambito professionale, già possedute;
- le abilità linguistiche;
- il livello culturale generale;
- il livello motivazionale.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:

- a. **Titolo di studio: fino a 15 punti** (vedi Tab. 1);
- b. **Prova scritta: fino a 30 punti;**
- c. **Colloquio: fino a 55 punti.**

La Prova scritta è costituita da 15 quesiti a risposta multipla. Alla risposta corretta saranno attribuiti 2 punti, alla risposta non data o errata 0 punti.

Il Colloquio consisterà in una prova atta a verificare il possesso delle competenze linguistiche, culturali e l'elemento motivazionale dell'allievo.

**I 25 posti disponibili potranno essere suddivisi nel modo seguente:**

- **Categoria 1:** 12 posti **Area Food (Ristorazione – Cucina)**
- **Categoria 2:** 13 posti **Area Hospitality (Sala/Bar – Accoglienza)**

La categoria sarà scelta dal Candidato sulla base dei propri requisiti in fase di iscrizione al Bando e confermata dalla Commissione al termine della selezione.

La Commissione redigerà due graduatorie in relazione alle due categorie di assegnazione dei posti a bando, in ordine di punteggio; in caso di parità verrà data precedenza al più giovane non occupato.

Il numero degli ammessi in graduatoria potrà essere ulteriormente aumentato, qualora si creassero i presupposti per l'ampliamento del numero di allievi.

Nel caso in cui tra gli ammessi al Corso vi siano delle rinunce durante lo svolgimento del primo 10% del totale del monte ore, verranno sostituiti dai candidati in graduatoria.

**Per gli allievi sono previste forme di agevolazione alle spese per il vitto e l'alloggio.**

**Discipline oggetto delle prove di selezione**

Le prove selettive verteranno sulle seguenti discipline:

1. Servizi enogastronomici – Servizi sala e vendita – Servizi di accoglienza turistica
2. Discipline turistiche ed aziendali
3. Lingua Inglese e Francese

Verranno valutate, inoltre, le attitudini e motivazioni alla professione.

**Moduli del corso di studi e Certificazioni STCW**

L'attività didattica sarà svolta approfondendo temi e sviluppando conoscenze, competenze e abilità afferenti alle seguenti

**Aree Disciplinari:**

Il ruolo professionale e l'organizzazione della nave
La gestione dei passeggeri a bordo
La gestione delle risorse umane
La gestione amministrativa e contabile
Informatica di base e gestione dati – IoT
Inglese
Francese
Sicurezza sul lavoro
Tecniche di vendita
La gestione commerciale

La pianificazione, organizzazione e gestione della Ristorazione a bordo
La Pianificazione ed organizzazione della gestione dei passeggeri a bordo
Elementi di struttura e sicurezza nave
La Cura del Cliente
Le dinamiche relazionali
Laboratorio Food
Laboratorio Hospitality

**Durante il corso di studi gli allievi conseguiranno le seguenti certificazioni STCW e altre certificazioni obbligatorie per lo svolgimento delle attività di bordo, a titolo completamente gratuito, compreso l'eventuale vitto e alloggio:**

Addestramento di Sopravvivenza e Salvataggio
Addestramento sulla sicurezza personale e responsabilità sociali – PSSR
Primo Soccorso Elementare a bordo di navi mercantili
Antincendio di Base

Corso di indottrinamento alle attività di security per il personale marittimo (Security Awareness)
Addestramento per il personale marittimo e altro personale in servizio su navi passeggeri.
HACCP

**Diploma di Tecnico Superiore**

Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi. Per favorirne la circolazione in ambito nazionale e comunitario, il diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS.

**Certificazione e riconoscimento dei crediti formativi**

E' assicurata una certificazione delle competenze acquisite anche in caso di mancato completamento del percorso formativo.

## Privacy

La Fondazione Caboto in qualità di titolare del trattamento, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, nonché dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 e successive modificazioni ed integrazioni, raccoglie, presso gli ASPIRANTI ALLIEVI nel rispetto delle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata dati personali di questi ultimi con le modalità e gli obblighi di riservatezza ivi previsti dalle norme su riportate.

I dati degli ASPIRANTI ALLIEVI (es. anagrafica, codice fiscale, estremi di documenti di identificazione) devono essere acquisiti dal Titolare per adempiere le attività proprie della Fondazione. I dati personali richiesti sono strettamente connessi e strumentali alla gestione dei rapporti con gli ASPIRANTI ALLIEVI ovvero per il perseguimento delle seguenti finalità:

- 1) corretta e completa esecuzione delle finalità proprie della Fondazione;
- 2) adempimenti di carattere amministrativo e contabile strettamente connessi alle finalità proprie della Fondazione;
- 3) adempimento di specifici obblighi previsti dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria connessi alle finalità proprie della Fondazione;
- 4) aggiornamento dell'interessato sulle iniziative formative, attraverso l'invio di materiale connesso alle finalità proprie della Fondazione.

Il Corso sarà attivato solo a seguito di valutazione, approvazione e finanziamento del progetto da parte degli Enti finanziatori. Il numero degli ammessi al Corso potrà subire delle variazioni, rispetto a quanto indicato nel Bando.

Gaeta, 19/07/2023

**Cesare d'Amico**  
PRESIDENTE



## TABELLA 1

VOTO DI MATURITA' DALL'A. S. 1998/99	PUNTEGGIO
60	0,5
61-62	1
63-66	1,5
67-69	2
70-73	3
74-76	4
77-79	5

80-82	6
83-85	7
86-87	8
88-89	9
90-92	10
93-94	11
95-96	12
97-98	13
99-100	14
Lode	15