

In collaborazione con:

GRIMADDI LINES  
corsica ferries
sardinia ferries



BANDO DI SELEZIONE - PROROGA
PER L'AMMISSIONE DI N. 25 ALLIEVI AL CORSO BIENNALE GRATUITO
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, 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 25 Ottobre 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'ITS Fondazione G. Caboto – Tel. 0771712517 - 3516611825 – e-mail: selezioni@fondazionecaboto.it

Svolgimento prove di selezione

Gli aspiranti saranno ammessi al Corso a seguito di prove selettive che si svolgeranno presso la sede dell'ITS Fondazione G. Caboto, o altra sede opportunamente comunicata. L'elenco degli ammessi alle selezioni e la data delle prove sarà pubblicata sul portale dell'ITS Fondazione G. Caboto – www.fondazionecaboto.it - entro le **ore 18.00 del 26 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, 29/09/2023

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