

**Percorso formativo per la
Valorizzazione delle Tipicità Enogastronomiche Locali in Albania**

Bando¹ di selezione dei partecipanti

Termine per la presentazione delle domande di partecipazione:
30 marzo 2024



¹ Bando promosso nell'ambito dell'Iniziativa "Resilienza marginale: il modello della circular economy per la valorizzazione delle vocazioni territoriali" - identificata con il codice AID 012314/02/5 - approvata ed ammessa a finanziamento nell'ambito dell'Avviso per la concessione di contributi a iniziative presentate dagli enti territoriali per la "Promozione dei partenariati territoriali e implementazione territoriale dell'Agenda 2030" - GURI serie generale 27 dicembre 2019 n. 302

PREMESSA E CONTESTO

Il presente Bando “Percorso formativo per la Valorizzazione delle Tipicità Enogastronomiche Locali in Albania” si inserisce nell’ambito dell’Iniziativa “Resilienza marginale: il modello della *circular economy* per la valorizzazione delle vocazioni territoriali” (d’ora in avanti Iniziativa) - identificata con il codice AID 012314/02/5 - approvata ed ammessa a finanziamento nell’ambito dell’Avviso per la concessione di contributi a iniziative presentate dagli enti territoriali per la “Promozione dei partenariati territoriali e implementazione territoriale dell’Agenda 2030” - GURI serie generale 27 dicembre 2019 n. 302.

L’Iniziativa è svolta in Partenariato Territoriale dai seguenti soggetti: Regione Puglia in qualità di Ente Capofila, Regione di Valona, Municipalità di Valona e Municipalità di Himara, in qualità di Controparti; Amministrazione Provinciale di Lecce, Comune di Casalvecchio di Puglia, Gruppo Locale di Azione (GAL) Meridaunia e Biznes Albania, in qualità di Partner; Associazione Nazionale Comuni d’Italia (ANCI) Puglia, Ministero dell’Agricoltura e Sviluppo Rurale della Repubblica d’Albania e Agenzia Nazionale della Diaspora della Repubblica d’Albania, in qualità di Partner Associati.

L’iniziativa ha una durata complessiva pari a mesi 36 (trentasei) decorrenti dal 15 febbraio 2022 e dispone di una dotazione finanziaria complessiva pari a € 1.468.033,77.

Obiettivo generale dell’Iniziativa è quello di orientare i processi di sviluppo agli obiettivi dell’Agenda 2030 e migliorare la capacità di governo degli Enti Locali target nelle attività di programmazione e implementazione di politiche place-based. In particolare, le finalità dell’iniziativa sono:

- migliorare la capacità di programmazione in una prospettiva di sviluppo sostenibile del territorio in linea con i principi dell’economia circolare;
- migliorare il livello dei servizi offerti ai cittadini da parte delle amministrazioni pubbliche target valorizzando il potenziale socio-economico locale e le specifiche vocazioni territoriali in applicazione dei principi dell’economia circolare.

Tali finalità saranno conseguite attraverso un esercizio di pianificazione di area vasta che, nel tentativo di promuovere le unicità e le tipicità locali, contribuisca anche a ridurre la divaricazione territoriale tra l’entroterra e la costa. L’iniziativa prevede l’implementazione di una serie di attività, tra le quali:

- definizione del Piano Strategico delle Vocazioni Territoriali, ovvero una strategia di valorizzazione delle tipicità locali;
- realizzazione di un micro centro di raccolta e trasformazione di prodotti agricoli a seguito di un adeguato percorso formativo e di azioni di marketing;
- realizzazione di un micro centro di trasformazione delle produzioni lattiero-casearie con attività di qualificazione dei prodotti ed avvio di start up giovanili attivate attraverso il micro credito;
- attività di comunicazione innovativa al fine di dare visibilità al progetto e rafforzare il networking istituzionale.

Ai fini della realizzazione del Percorso formativo di cui al presente Bando, il Comune di Casalvecchio di Puglia, in qualità di Partner dell’Iniziativa, con Determina Dirigenziale numero generale 266 del 26/10/2023 ha affidato l’implementazione delle attività al soggetto **Scuola Centrale Formazione**, avente sede legale in Venezia - CF 80223150584.

1. OGGETTO E FINALITÀ DEL BANDO

Il presente bando intende selezionare 15 partecipanti al “Percorso formativo per la Valorizzazione delle Tipicità Enogastronomiche Locali in Albania”.

Il Percorso formativo è finalizzato a promuovere l’inclusione sociale di giovani con minori opportunità, donne e migranti di rientro, attraverso il rafforzamento dell’*empowerment* e l’incremento dell’*employability* nei settori ospitalità, ristorazione, per favorire:

- l’inserimento lavorativo di giovani, donne e migranti di rientro, attraverso un reimpiego delle competenze acquisite;
- lo sviluppo nei partecipanti di *soft skills* ricercate dalle aziende;
- un’apertura dei partecipanti più giovani all’UE come opportunità per la crescita personale, culturale, sociale e professionale.

Inoltre, le attività sviluppate nell’ambito del Percorso formativo potranno contribuire a:

- innalzare e consolidare il livello delle competenze di base di tutti i partecipanti;
- incrementare la capacità di relazione interpersonale e sviluppare la capacità di autovalutazione dei partecipanti, promuovendone l’autostima e l’auto-orientamento;
- promuovere l’emancipazione e l’integrazione sociale dei partecipanti attraverso la prevenzione e la riduzione del disagio scolastico/formativo e il rischio di assunzione di comportamenti devianti e disturbati e di emarginazione nel medio periodo;
- sviluppare nei partecipanti la consapevolezza circa il proprio progetto personale di vita, attraverso lo sviluppo dell’*empowerment* personale e l’integrazione sociale;
- valorizzare le competenze di base, trasversali e tecnico-professionali acquisite dai partecipanti in attività di stage in realtà aziendali del settore della ristorazione, per facilitarne l’ingresso qualificato nel mondo del lavoro e/o lo sviluppo della capacità di fare impresa, anche attraverso attività di work experience in realtà aziendali all’avanguardia nel settore della ristorazione;
- favorire l’accesso al lavoro autonomo nel settore della ristorazione tipica locale.

2. CARATTERISTICHE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Percorso formativo si articolerà come di seguito specificato:

Docenti

Antonio Calò, Mirko Esposito, Valentino Merla, Francesco Morra e Michele Parisi

Formazione teorica

Da lunedì 15 aprile a venerdì 10 maggio 2024 (4 settimane - 144 ore)*

Da lunedì 7 ottobre a venerdì 8 novembre 2024 (5 settimane - 180 ore)**

Valona, Hub

Lunedì-sabato: 08:00-14:00

Lunedì, mercoledì e venerdì pomeriggio: visite presso aziende (27)

*la lezione e la visita di mercoledì 1 maggio saranno recuperate sabato 4 maggio

**la lezione e la visita di venerdì 2 novembre saranno recuperate sabato 26 ottobre

Rafforzamento di competenze tecnico-professionali per l’inserimento lavorativo, con una forte connotazione inclusiva ed un rilevante orientamento alla crescita in autonomia ed alla scoperta di “nuove abilità e conoscenze” specifiche per l’indirizzo professionale (settori dell’ospitalità/ristorazione e del benessere). Le attività principali verteranno sulle competenze in:

- *ambito tecnico-professionale: conoscenze ed abilità connesse all'esercizio di mansioni di cuoco, cameriere, barista e con l'esercizio della preparazione e servizio di piatti e bevande tipiche del luogo, nel rispetto delle normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza nonché nel rispetto degli usi e costumi locali (ad es. legati alla mise en place e alle specificità della struttura ristorativo/alberghiera ospitante es. osteria, ristorante stellato, gastronomia, hotel, sala ricevimenti, mense).*

- *ambito life skill: analisi, pianificazione ed organizzazione; collaborazione con altri soggetti; problem solving; adattamento e resilienza.*

Formazione pratica

Da lunedì 13 maggio a domenica 26 maggio 2024 (2 settimane - 90 ore)

Da lunedì 4 novembre a domenica 17 novembre 2024 (2 settimane - 90 ore)

Pietramontecorvino, Palazzo Ducale
Troia, Centro Del Gusto Dei Monti Dauni

Lunedì-venerdì: 08:00-15:00

Sabato: 09:00-14:00

Domenica: visite presso aziende (2)

Il Percorso formativo si svolgerà in lingua Italiano con il supporto di un interprete Albanese.

La frequenza del Percorso formativo è obbligatoria e gratuita in tutte le sue attività e fasi didattiche. Ai partecipanti sarà fornito gratuitamente il materiale didattico individuale e di consumo (due divise, due cappelli, piccole attrezzature didattiche, a titolo esemplificativo mattarello, spatola, chitarra per la pasta) e le dispense; saranno completamente a carico di Scuola Centrale Formazione le spese di viaggio per il trasferimento dei partecipanti da Valona ai Monti Dauni nonché le spese di vitto ed alloggio dei partecipanti durante il periodo di permanenza sui Monti Dauni.

Ai partecipanti che avranno frequentato (con una percentuale minima del 70%) il Percorso formativo sarà rilasciato l'Attestato di Partecipazione al *Percorso Formativo per la Valorizzazione delle Tipicità Enogastronomiche Locali in Albania*.

3. REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ DEI PARTECIPANTI

Le domande di partecipazione potranno essere presentate esclusivamente da soggetti residenti e/o domiciliati in Albania, che presentino almeno uno dei seguenti requisiti:

- giovani NEET (18-29 anni) in diritto/dovere di istruzione e formazione o in IFTS per la maggior parte provenienti da contesti fragili dal punto di vista geografico, sociale od economico
- giovani prossimi alla qualifica o neo-qualificati/diplomati,
- donne e migranti di rientro.

4. TERMINE E MODALITÀ DI INVIO DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il **termine** per la **presentazione della domanda di partecipazione** è il **30 marzo 2024, a pena di esclusione**.

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta secondo il modello allegato al presente Bando (**Modulo A**), compilata in ogni sua parte e debitamente sottoscritta.

Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati:

- a) copia di un documento di identità in corso di validità
- b) Curriculum Vitae datato e sottoscritto

La domanda di partecipazione ed i suddetti allegati dovranno essere in **formato .pdf**.

La domanda di partecipazione ed i suddetti allegati dovranno essere trasmessi **esclusivamente da posta elettronica** all'indirizzo: info@scformazione.org indicando nell'oggetto: Percorso formativo tecnico-professionale per la Valorizzazione delle Tipicità Enogastronomiche Locali in Albania - DOMANDA - (nome cognome).

5. MODALITÀ DI SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Scuola Centrale Formazione provvederà ad accertare l'ammissibilità delle domande di partecipazione verificando, ai sensi dell'art. 4 del presente Bando:

- le modalità e i termini di ricevimento della domanda di partecipazione,
- la completezza della documentazione inviata.

Successivamente, Scuola Centrale Formazione provvederà ad accertare il possesso dei requisiti di ammissibilità dei candidati, ai sensi dell'art. 3 del presente Bando, attribuendo agli stessi un punteggio secondo i criteri di seguito specificati:

REQUISITI (art. 3)	PUNTEGGIO
giovani NEET (18-29 anni) in diritto/dovere di istruzione e formazione o in IFTS per la maggior parte provenienti da contesti fragili dal punto di vista geografico, sociale ed economico	5
giovani prossimi alla qualifica o neo-qualificati/diplomati	5
donne e migranti di rientro	5

Inoltre, Scuola Centrale Formazione provvederà all'analisi del Curriculum Vitae dei candidati, attribuendo agli stessi un punteggio sulla base dei criteri di seguito specificati:

ATTINENZA DEL CV AI TEMI DEL PERCORSO FORMATIVO	PUNTEGGIO
scarsa	10
media	20
alta	30

Quindi, Scuola Centrale Formazione, provvederà a redigere la graduatoria provvisoria, come di seguito specificato:

GRADUATORIA PROVVISORIA	PUNTEGGIO	
	MIN	MAX
REQUISITI (art. 3)	5	15
ATTINENZA DEL CV AI TEMI DEL PERCORSO FORMATIVO	10	30
TOTALE	15	45

Scuola Centrale Formazione pubblicherà la **graduatoria provvisoria** sul proprio sito (<https://scformazione.org/>) entro il **5 aprile 2024**.

Qualora le domande di partecipazione ritenute ammissibili, ai sensi degli artt. 3 e 4 del presente Bando, dovessero essere in numero superiore a 15, si procederà ad una selezione per colloquio.

I colloqui si svolgeranno nelle giornate del 9, 10 ed 11 aprile 2024 presso l'Hub di Valona, in lingua albanese.²

² È previsto un servizio di interpretariato per i referenti di Scuola Centrale Formazione e/o Regione Puglia

L'ora di convocazione per lo svolgimento del colloquio sarà comunicata tramite posta elettronica ai soli candidati in possesso dei requisiti di cui all'art. 3 del presente Bando e le cui domande di partecipazione siano state ritenute ammissibili ai sensi dell'art. 4 del presente Bando.

I candidati dovranno presentarsi nella data, ora e luogo indicati, muniti di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In caso di assenza del candidato nella data e luogo indicati, lo stesso sarà considerato rinunciatario e NON sarà ammesso alla frequenza del Percorso formativo.

Al fine dello svolgimento dei colloqui, verrà nominata un'apposita Commissione di Valutazione, costituita da tre membri:

- un referente di Scuola Centrale Formazione (da remoto)
- un referente di Biznes Albania
- un referente di Regione Puglia

Il colloquio verterà sulle seguenti tematiche:

- elementi della cucina mediterranea,
- metodologie di cottura,
- presentazione dei piatti tipici albanesi e tecniche di preparazione.

La Commissione di Valutazione provvederà ad attribuire un punteggio al colloquio di ogni candidato secondo i criteri di seguito specificati:

CONOSCENZA DELLE TEMATICHE	PUNTEGGIO
scarsa	20
media	35
alta	50

La Commissione di Valutazione potrà attribuire un punteggio premiale (da un minimo di 0 ad un massimo di 5 punti) ai candidati che in sede di colloquio dimostreranno la conoscenza della lingua inglese e/o italiana.

La Commissione di Valutazione provvederà infine a redigere la graduatoria definitiva, come di seguito specificato:

GRADUATORIA DEFINITVA	PUNTEGGIO	
	MIN	MAX
REQUISITI (art. 3)	5	15
ATTINENZA DEL CV AI TEMI DEL PERCORSO FORMATIVO	10	30
CONOSCENZA DELLE TEMATICHE (COLLOQUIO)	20	50
PREMIALITÀ (LINGUA)	0	5
TOTALE	35	100

Scuola Centrale Formazione pubblicherà la **graduatoria definitiva** sul proprio sito (<https://scformazione.org/>) entro il **12 aprile 2024**.

In caso di rinuncia alla frequenza del Percorso formativo da parte di uno o più candidati utilmente collocati nella graduatoria definitiva si procederà allo scorrimento della stessa.

6. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ex Art. 13 GDPR 2016/679)

Si informa che i dati personali forniti ai sensi del presente Bando a Scuola Centrale Formazione, saranno trattati secondo quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR).

I dati personali sono raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, anche con modalità informatiche ed esclusivamente per le finalità di trattamento dei dati personali dichiarati nella domanda di partecipazione al Bando e comunicati a Scuola Centrale Formazione. Il trattamento è finalizzato all'espletamento delle funzioni istituzionali definite nello Statuto di Scuola Centrale Formazione e dal presente Bando.

I dati acquisiti a seguito della domanda di partecipazione saranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative alla procedura di selezione di cui al presente Bando.

L'acquisizione dei dati ed il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità sopra descritte; ne consegue che l'eventuale rifiuto potrà determinare l'impossibilità del Titolare del trattamento ad erogare il servizio richiesto.

I dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati sono: sacenti.f@scformazione.org

Il Titolare del trattamento dei dati personali è Scuola Centrale Formazione. Il Delegato al trattamento è il Presidente di Scuola Centrale Formazione, Federica Sacenti.

I dati conferiti saranno trattati esclusivamente da soggetti incaricati e Responsabili esterni individuati dal Titolare, o da soggetti incaricati individuati dal Responsabile esterno, autorizzati ed istruiti in tal senso, adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che sono riconosciuti per legge agli interessati.

I dati, resi anonimi, potranno essere utilizzati anche per finalità statistiche (d.lgs. 281/1999 e s.m.i.).

I dati personali sono conservati per il periodo di tempo definito nel Piano di fascicolazione e conservazione di Scuola Centrale Formazione.

I dati personali non saranno in alcun modo oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo, né di comunicazione a terzi fuori dai casi previsti dalla normativa in vigore, né di processi decisionali automatizzati compresa la profilazione.

Potranno essere esercitati i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 679/2016, quali: la conferma dell'esistenza o meno dei suoi dati personali e la loro messa a disposizione in forma intelligibile; avere la conoscenza delle finalità su cui si basa il trattamento; ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o la limitazione o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché l'aggiornamento, la rettifica o, se vi è interesse, l'integrazione dei dati; opporsi, per motivi legittimi, al trattamento stesso, rivolgendosi al Titolare, al Responsabile della protezione dati o al Responsabile del trattamento, tramite i contatti di cui sopra o il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente.

7. REFERENTI

I soggetti referenti per il presente Bando sono di seguito indicati:

Alessandro Tonon (responsabile amministrativo Scuola Centrale Formazione)

Elvira Scibinico (coordinatore di progetto)

Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

Scuola Centrale Formazione

Telefono: +39 (0)41 538 21 42

E-mail: info@scformazione.org

Il testo del presente Bando, con il relativo MODULO A allegato, è disponibile sul sito Internet:

<https://scformazione.org/>