



Il Centro Internazionale per la valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione - Tuscan Food Quality Center (di seguito denominato TFQC) organizza il seguente corso di formazione professionale:

TU.F.AL: Corso per “Tutor di Filiera Agroalimentare e delle tipicità enogastronomiche toscane”

N. 288 ORE N. 15 ALLIEVI

Il corso è cofinanziato dalla Regione Toscana attraverso la Misura A.2.6 azione d del PRAF 2014

FINALITA' DELLE AZIONI

Attività formativa finalizzata alla preparazione specifica di giovani, disoccupati o inoccupati, sui prodotti tipici della filiera agroalimentare toscana e delle connessioni con l'ambiente, il territorio, la cultura, le tradizioni locali ed enogastronomiche toscane, capaci di sviluppare progetti ed opportunità per il territorio e per le imprese toscane del settore.

I Tutor di Filiera Agroalimentare potranno, singolarmente o associati tra di loro:

- ✦ Progettare e gestire percorsi per una utenza interessata a conoscere luoghi e prodotti del sistema agroalimentare e della ristorazione in toscana;
- ✦ Proporsi a soggetti pubblici e privati quali punti di riferimento per la valorizzazione delle opportunità offerte dal territorio, dalle imprese e dai prodotti agroalimentari toscani;
- ✦ Mettere a disposizione di strutture di viaggio e recettive toscane le loro competenze per facilitare percorsi turistici di conoscenza dei vari aspetti legati alle produzioni agroalimentari toscane (storia, territorio, produzioni tradizionali, tipiche e di qualità).

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO

Il corso è strutturato nelle seguenti tre Unità Formative (208 ore totali), a completamento delle quali è previsto uno stage aziendale (80 ore):

1. Sostenibilità dei sistemi
2. Analisi del territorio e delle filiere
3. Strumenti di marketing e comunicazione per l'innovazione di filiera
4. Stage aziendale.

L'articolazione complessiva del corso è la seguente:

- ✦ AULA: 184 ore (8 ore giornaliere)
- ✦ VISITE DIDATTICHE: 24 ore
- ✦ STAGE AZIENDALE: 80 ore (8 ore giornaliere)
- ✦ VERIFICA FINALE

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Febbraio 2015 – Aprile 2015



SEDE DI SVOLGIMENTO

AULA: presso Azienda Agricola Montepaldi (Università Firenze) S. Casciano V.di P. (FI).

STAGE: presso imprese agricole e/o di trasformazione e/o artigianali e/o enogastronomiche e/o di comunicazione, dislocate sul territorio toscano.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA

- ⤴ Soggetti disoccupati o inoccupati
- ⤴ Diploma di scuola secondaria di II° Ciclo
- ⤴ Età uguale o superiore a 20 anni ed inferiore a 35
- ⤴ Conoscenza almeno della lingua inglese parlata e scritta a livello avanzato.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Per ogni partecipante è prevista una **quota di partecipazione di euro 250,00** che dovrà essere corrisposta al TFQC dopo la conferma di ammissione al corso e prima dell'inizio dello stesso, pena la decadenza del diritto a parteciparvi.

ISCRIZIONI

Le domande di iscrizione, debitamente compilate e redatte su apposito modulo (scaricabile dal sito www.tuscanfoodqualitycenter.com) e corredate della documentazione richiesta (curriculum vitae, copia di un documento di identità, eventuali certificazioni o attestati), dovranno essere inviate:

- ⤴ via posta elettronica all'indirizzo info@tuscanfoodqualitycenter.com (formato pdf), oppure
- ⤴ con raccomandata A/R da inviare a: Tuscan Food Quality Center, Logge degli Uffici Corti, 50122 Firenze (farà fede il timbro postale),

entro e non oltre le ore 13.00 del 23 gennaio 2015.

AMMISSIONE AL CORSO e SELEZIONE

Il TFQC procederà alla valutazione dei candidati avanzando, nell'ordine, secondo i seguenti **criteri di selezione**: verifica della regolarità della domanda, valutazione del curriculum vitae e degli allegati, test di lingua inglese, colloquio individuale cui accederanno unicamente i candidati la cui domanda sarà ritenuta ammissibile in relazione ai criteri precedenti.

Il colloquio di selezione dei candidati sarà effettuato a cura di una commissione, della quale farà parte un esperto orientatore ed uno per la lingua (perlomeno inglese). La commissione definirà una graduatoria a punteggio decrescente, dallo scorrimento della quale saranno scelti gli ammessi al corso.

Non sono riconosciuti Crediti Formativi in ingresso.

Nel caso in cui, entro la data di scadenza del bando, non fosse raggiunto il numero di allievi previsti, il termine di iscrizione al corso si intende prorogato fino al raggiungimento di tale numero e comunque, salvo indicazioni diverse, non oltre il 15° giorno da tale data. Le ulteriori domande pervenute nei 15 giorni di proroga, saranno valutate sulla base del loro ordine di arrivo e i candidati selezionati, con i suddetti criteri, secondo tale ordine, fino a copertura dei posti disponibili.



E' fatta salva la facoltà del TFQC di non dare avvio all'attività formativa qualora non sia raggiunto il numero previsto di allievi.

Nel caso in cui l'attività formativa sia avviata ma il numero di ore svolte non superi il 10% del totale delle ore di formazione totali previste, i posti che si rendessero disponibili, causa rinunce, potranno essere coperti scorrendo la graduatoria definita dalla commissione di selezione.

FREQUENZA

La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore previste

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza al corso rilasciato da TFQC con la specifica dei contenuti e dell'articolazione del percorso formativo

INFORMAZIONI

Via e-mail all'indirizzo info@tuscanfoodqualitycenter.com.

CONVOCAZIONE PER LA SELEZIONE

Tutti coloro la cui domanda risulterà ammissibile in seguito alla valutazione della documentazione da loro inviata (regolarità della domanda, idoneità del curriculum) saranno riportati in un elenco dei candidati ammessi reso pubblico sul sito TFQC.

I suddetti candidati sono **sin d'ora convocati alle ore 9 di lunedì 2 febbraio 2015** e dovranno presentarsi muniti di un documento di riconoscimento in corso di validità, presso l'Azienda Agricola Villa Montepaldi sita in via Montepaldi, 12 – San Casciano Val di Pesa (FI), per il colloquio di selezione.

La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso.