



Prot. 474/2016

Jesolo, 28 luglio 2016

**AVVISO DI SELEZIONE PER L'INSERIMENTO  
ALL'ALBO FORMATORI DELLA FONDAZIONE  
per il corso di  
TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI IMPRESE E SERVIZI RISTORATIVI  
"Esperto in Restaurant Business Management"**

La Fondazione ITS per il Turismo di Jesolo, con il presente avviso, intende procedere alla selezione di formatori per il corso di **Tecnico superiore per la gestione di imprese e servizi ristorativi** da inserire nel proprio Albo Formatori per il biennio 2016/18.

All'interno dello stesso saranno inseriti i nominativi dei docenti di cui la Fondazione potrà avvalersi conferendo regolare e specifico incarico per l'attività presso i corsi organizzati.

L'incarico verrà espletato presso la sede didattica dell'Istituto Tecnico Superiore per il Turismo di Jesolo e consisterà in un monte ore variabile a seconda dell'unità formativa che il docente andrà a svolgere, in base alle competenze professionali e culturali possedute.

I candidati dovranno essere in possesso, alla data di scadenza per la presentazione delle domande, di uno dei seguenti titoli di studio:

- diploma di scuola superiore (ad indirizzo tecnico-professionale, ecc.);
- laurea (congruente alle unità formative d'interesse) di vecchio o nuovo ordinamento;
- master post diploma o post laurea.

Al titolo di studio dovrà esser associato uno o più titoli di specializzazione, riguardanti:

- attività lavorativa nel settore, comprovata per minimo 5 anni
- e/o
- attività di formazione, consulenza e ricerca, comprovata per minimo 5 anni

La domanda di partecipazione, redatta in carta semplice e sottoscritta dal candidato, dovrà essere indirizzata a:

*Fondazione ITS per il Turismo di Jesolo  
Via M.L. King, 5. – Cap. 30016 Jesolo (VE)*

*indicando sulla busta: **Selezione per "Inserimento all'Albo formatori della Fondazione ITS per il Turismo"***

e potrà essere presentata direttamente presso la Fondazione dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 o a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, con esclusione di qualsiasi altro mezzo, entro e non oltre il **27 agosto 2016**. Non saranno prese in considerazione domande che perverranno oltre il termine suindicato.

Nella domanda, di cui si allega schema esemplificativo, dovranno essere dichiarati:

- cognome e nome, data e luogo di nascita, codice fiscale, il possesso del titolo di studio indicato e ogni altro titolo ritenuto utile;
- il domicilio o recapito al quale si desidera che vengano trasmesse eventuali comunicazioni;

- le Unità Formative per le quali si presenta la propria candidatura

Alla domanda dovrà altresì essere allegato un curriculum formativo e professionale in formato europeo, datato e firmato.

La Commissione esaminatrice individuata dal Comitato Tecnico Scientifico, all'interno dei suoi componenti, e nominata dal Presidente della Fondazione procederà all'esame dei titoli e alla valutazione delle candidature. I candidati potranno essere altresì convocati per un colloquio conoscitivo.

I candidati valutati idonei saranno inseriti nell'albo formatori della Fondazione.

L'inserimento nell'Albo non costituisce obbligo di chiamata da parte della Fondazione.

I candidati idonei e convocati per la docenza dovranno firmare un contratto con la Fondazione ITS redatto secondo le normative specifiche per ITS e dovranno seguire i regolamenti previsti dalla gestione del Fondo Sociale Europeo.

Ai fini del decreto legislativo 30.06.2003 n. 196, si informa che tutti i dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali al presente avviso e alla eventuale stipula e gestione del contratto, nel rispetto delle disposizioni vigenti.

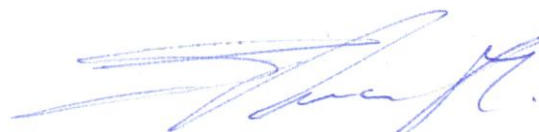
Per opportuna conoscenza si elencano le unità formative di interesse.

<b>Unità Formative prima e seconda annualità</b>
1. Lingua inglese
2. Informatica, tecniche grafiche e nuove tecnologie per la ristorazione
3. Turismo, enogastronomia e mercati internazionali
4. Economia, gestione e sostenibilità delle imprese e dei servizi ristorativi
5. Food & Beverage management: contratti e professionalità
6. Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo
7. Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione
8. La valorizzazione della tipicità alimentare italiana e veneta
9. Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione
10. Organizzazione del lavoro e gestione delle risorse umane
11. Tecniche di comunicazione e vendita

12. Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare
13. Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino
14. Gestione del reparto bar
15. Gestione del servizio di sala
16. Laboratorio del gusto e della vendita: il beverage e le carte bevande
17. Laboratorio del gusto e della vendita: il food e le carte menu
18. Laboratorio del gusto e della vendita: specifiche esigenze alimentari della clientela e personalizzazione del prodotto
19. Laboratorio di filiera e territorio: i vini veneti nella ristorazione turistica
20. Laboratorio di impresa: la ristorazione in hotel
21. Laboratorio di impresa: il breakfast nell'ospitalità
22. Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità
23. Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e del menu
24. Laboratorio di impresa: la ristorazione "in viaggio" e il catering
25. Laboratorio di impresa e creativo: la banchettistica e il mondo del wedding
26. Laboratorio di impresa e creativo: l'organizzazione di un evento sul food, con budget a disposizione
27. Project work e visite didattiche

Jesolo, 28/07/2016

Il Presidente  
Sig. Massimiliano Schiavon





*In calce*

*Il presente avviso viene affisso all'Albo dell'ITS per il Turismo il giorno 28/07/2016 per gg. 30 e pubblicato in pari data sul sito web dell'ITS per il Turismo ([www.itsturismo.it](http://www.itsturismo.it)) alla voce Avvisi selezione.*

*Jesolo, 28/07/2016*

*Il Presidente  
Sig. Massimiliano Schiavon*





Il/La sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto comunicazione e di aver liberamente preso atto che i suoi dati personali saranno utilizzati per la gestione della procedura dell'avviso di selezione ed i conseguenti adempimenti presso l'Ente al quale è riconosciuto il diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, apporti al trattamento dei dati, nonché alla applicazione degli altri diritti riconosciuti dall'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196.

Dichiara altresì, sotto la propria personale responsabilità, che quanto su affermato corrisponde a verità e si obbliga a provarlo mediante presentazione dei prescritti documenti che verranno richiesti.

Il sottoscritto, in caso di conferimenti di incarico, autorizza altresì la pubblicazione del proprio curriculum professionale sul sito web della Fondazione.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_