

BANDO / REGOLAMENTO

per le DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ALLE PROVE DI SELEZIONE del corso di qualifica professionale
"Tecnico per la gestione della cantina" dal titolo "Sapori di..vini "
Avviso Pubblico n.5/FSE/2018 – Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di
qualifiche professionali regionali nei settori prioritari

FINALITÀ :

La Puglia, situata nel tacco dello Stivale della penisola italiana, è una Regione geograficamente singolare con un terreno che beneficia dei preziosi venti di mare, di un clima temperato e di buone escursioni termiche. Le temperature medie estive registrate non sono mai le più elevate del Sud, tutto ciò a vantaggio della bontà delle uve. Questa regione costiera – la settima in ordine di grandezza- ha più vigneti di altre regioni italiane, dopo la Sicilia. In termini di produzione, è il produttore leader del Paese. In Puglia sotto il profilo enologico si può parlare di zone o macroaree nella maggior parte dei casi coincidenti un po' con quelli che sono i confini delle IGT (indicazione geografica tipica.)

Tale analisi ha spinto l'Ente "Medeur" a promuovere un progetto fondato sulla formazione professionale della figura della figura del "Tecnico per la gestione della cantina", la cui reperibilità risulta ormai difficoltosa, favorendo l'ingresso nel mondo del lavoro di giovani diplomati.

ARTICOLAZIONE DIDATTICA CORSO:

600 ORE DI CUI 420 di Teoria e 180 di Stage (90 ore fuori regione) .

N.	Denominazione U.F.	Durata
1	LA VITE E IL VINO. PARAMETRI E VARIETA'	70
2	VINIFICAZIONE: CONOSCENZA DEL PROCESSO E CONTROLLO	120
3	AFFINAMENTO, STABILIZZAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO	90
4	GESTIONE DI IMPIANTI E MACCHINARI. ADEMPIMENTI E PRINCIPI BUROCRATICI E AMMINISTRATIVI PER LA GESTIONE DELLA CANTINA	80
5	TRA INNOVAZIONE E SVILUPPO: L'UTILIZZO DI SOFTWARE, SENSORI E DRONI	60
6	STAGE	180
	Totale	

A CHI SI RIVOLGE:

I soggetti destinatari del percorso formativo sono n. 20 GIOVANI in possesso delle seguenti caratteristiche:

1. siano in possesso di un titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento
2. fino ai 35 anni d'età,
3. disoccupati o inattivi,

BANDO / REGOLAMENTO

per le DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ALLE PROVE DI SELEZIONE del corso di qualifica professionale
"Tecnico per la gestione della cantina" dal titolo "Sapori di..vini "
Avviso Pubblico n.5/FSE/2018 – Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di
qualifiche professionali regionali nei settori prioritari

4. residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia.

Ai sensi della CONVENZIONE OPERATIVA tra Regione Puglia e Comando Militare Esercito "Puglia" in materia di formazione professionale e di collocamento sul mercato del lavoro dei militari volontari congedandi e congedati, stipulata in data 02 luglio 2014, il 15% dei posti disponibili sarà riservato agli aventi diritto che ne faranno richiesta.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE :

Le domande di ammissione al corso (redatta su apposito modulo) pena l'esclusione della candidatura, corredate da:

-Copia del documento di identità e del codice fiscale in corso di validità;

-Stato occupazionale aggiornato alla data della presente o Dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 attestante lo stesso;

-Cv aggiornato datato e firmato;

-Diploma istruzione secondaria superiore o Dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 che ne attesti il conseguimento o dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 che attesti un'esperienza lavorativa almeno di 3 anni nell'attività professionale di riferimento

dovranno essere consegnate a mano presso la segreteria dell'Ente Medeur sita in Sannicola (LE) alla Via San Simone 161 , dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle 17:00 alle 18:30 entro e non oltre le ore 18.00_del 10 ottobre 2019 .

Il modulo per la domanda di ammissione potrà essere ritirato presso Medeur al suddetto indirizzo o scaricato dal sito www.medeur.eu.

L'ENTE ATTUATORE si riserva di prorogare il termine delle iscrizioni dandone opportuna comunicazione pubblicata sul sito www.medeur.eu .

SELEZIONE:

L'ammissione al corso, dopo aver verificato i requisiti per l'ingresso previsti dal bando e l'ammissibilità della domanda, avverrà mediante le seguenti modalità:

- prova psico-attitudinale con al somministrazione di appositi test strutturati da 30 domande a risposta multipla (punteggio max. 30 pt)

ad ogni risposta esatta sarà attribuito 1 punto (uno);

ad ogni risposta sbagliata sarà attribuito punteggio pari a - 0,5 (meno zero virgola cinque) ;

ad ogni risposta non data, sarà attribuito punteggio nullo pari a 0 (zero) ;

BANDO / REGOLAMENTO

per le DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ALLE PROVE DI SELEZIONE del corso di qualifica professionale
"Tecnico per la gestione della cantina" dal titolo "Sapori di..vini "
Avviso Pubblico n.5/FSE/2018 – Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di
qualifiche professionali regionali nei settori prioritari

non sono ammesse correzioni che comunque verranno valutate quali risposte errate e sarà attribuito punteggio - 0,5 (meno zero virgola cinque).

-prova selettiva mediante colloquio individuale volto a valutare la motivazione e la propensione personale del candidato, consapevolezza al percorso formativo e alla figura professionale in uscita (punteggio max. 30 pt)

Il luogo, le date e gli orari delle prove di selezione – scritto e orale – saranno comunicati esclusivamente sul sito www.medeur.eu, con valore di unica notifica ai/alle Candidati/e a tutti gli effetti senza alcuna altra forma di comunicazione.

L'ente MEDEUR si riserva di organizzare nella medesima giornata, ovvero in più giorni, più sessioni della prova scritta sulla base del numero dei/delle Candidati/e.

Tutti/e i/le Candidati/e dovranno presentarsi puntuali e muniti di un documento valido di identità, in mancanza NON saranno ammessi/e alla prova.

SEDE DI SVOLGIMENTO CORSO:

Sede operativa Medeur, Sannicola (LE), Via San Simone 161.

GRADUATORIA FINALE

L'esito finale delle graduatorie verrà reso noto a cura dell' ASSOCIAZIONE MEDEUR - MEDITERRANEO EUROPA CENTRO STUDI E FORMAZIONE esclusivamente mediante affissione presso la sede Medeur e sul sito internet www.medeur.eu , con valore di unica notifica ai/alle Candidati/e a tutti gli effetti senza alcuna altra forma di comunicazione.

La graduatoria finale si comporrà sommando le votazioni della prova scritta e della prova orale. In caso di ex equo, vale a dire di Candidati/e che conseguano il medesimo punteggio a seguito delle valutazioni delle prove di selezione, sono definiti e resi fin da ora pubblici i seguenti criteri oggettivi e non discrezionali per l'ordinamento dei/delle Candidati/e della graduatoria finale di ammissione al corso:

A) si predilige il/la Candidato/a più giovane secondo l'art. 3 comma 7 L. n. 127/1997, così come integrato dall'art. 2 comma 9 L. n. 191/1998;

B) nell'eventualità si presenti un'ulteriore parità, sarà preferito/a il/la Candidato/a dal reddito più basso. Esclusivamente in tal caso sarà richiesto agli/alle interessati/e la copia del modello ISEE

(relativo all'anno fiscale 2017);

C) nell'ipotesi di ulteriore ex equo, infine, sarà favorito/a il/la Candidato/a con un periodo di disoccupazione più lungo.

BANDO / REGOLAMENTO

per le DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ALLE PROVE DI SELEZIONE del corso di qualifica professionale
"Tecnico per la gestione della cantina" dal titolo "Sapori di..vini "
Avviso Pubblico n.5/FSE/2018 – Avviso Pubblico per progetti di formazione finalizzati all'acquisizione di
qualifiche professionali regionali nei settori prioritari

Nella pubblicazione delle graduatorie sarà utilizzata la dicitura " ammesso/a alla frequenza del corso " per il/le Candidati/e classificatisi ai primi 20 posti, mentre i restanti saranno contrassegnati con " idoneo/a " .

Nell'eventualità di rinuncia di uno o più corsisti/e , si darà luogo allo scorrimento delle graduatorie.

L'eventuale richiesta di accesso alla documentazione delle prove scritte e degli esiti di votazione dei Candidati saranno regolamentate nel rispetto dei termini di legge sulla Privacy.

Il/la Candidato/a conferma di aver letto il regolamento delle procedure di selezione e di accettarne il contenuto.

FIRMA