

Bando di partecipazione al progetto

F.O.O.D.I.E

For the develOpment of skills in the f0oD and wine sector
through the promotion of IntErnational mobility

L'Unione Regionale Cuochi Lucani

Promuove nell'ambito del Programma Erasmus Plus

Invito a presentare proposte 2020 (EAC/A02/2019)

**“F.O.O.D.I.E.: For the develOpment of skills in the f0oD and wine
sector through the promotion of IntErnational mobility”**

Convenzione n° 2020-1-IT01-KA102-007954

CUP G35F20004970006

ERASMUS PLUS

L'Unione Regionale Cuochi Lucani

In partenariato con:

- IPSSCOA Di Pasca;
- ISIS "Giovanni Paolo II" - Maratea";
- Istituto Istruzione Superiore "G. Gasparri";
- Istituto Istruzione Superiore "A. Turi";
- Comune di Pietragalla;
- Sagiba Turismo Srl;
- Service 2000 - Società Cooperativa;
- Associazione Cuochi Potentini;
- Associazione Cuochi Materani;
- Associazione Cuochi Del Vulture.

PROGETTO “F.O.O.D.I.E.”

Il Consorzio nazionale del progetto “**For the development of skills in the food and wine sector through the promotion of International mobility**” promosso dall’Unione Regionale Cuochi Lucani, quale Capofila di un Consorzio composto da Istituti Professionali ed Alberghieri lucani, dal Comune di Pietragalla, da Associazioni di rappresentanza e da aziende di ristorazione e di ospitalità alberghiera rappresenta la volontà condivisa di coniugare la promozione culturale del patrimonio enogastronomico lucano con lo sviluppo economico-produttivo del territorio stesso.

Il Progetto prevede la realizzazione di una short mobility di 2 mesi per 70 neodiplomati di Istituti Professionali ed Alberghieri lucani, i quali si recheranno all’estero (20 in Spagna, 20 in Germania, 20 in Regno Unito e 10 in Francia) per svolgere una attività di tirocinio presso aziende del settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera che si formeranno nelle seguenti figure professionali:

- 1.** Tecnico della Ristorazione;
- 2.** Tecnico di Sala;
- 3.** Tecnico della Promozione e dell’Accoglienza Turistica.

In questa ottica, il progetto prevede di raggiungere i seguenti obiettivi specifici:

- promuovere lo sviluppo di specifiche competenze tecnico professionali nel settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, atte a tradursi in sviluppo dell’intera comunità lucana;
- rafforzare le competenze chiave europee dei beneficiari, in particolare, le competenze in lingua straniera e lo spirito di iniziativa e di imprenditorialità;
- creare una strategia condivisa tra Istituti di formazione, Enti locali, Associazioni di rappresentanza e aziende della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera, al fine di promuovere il turismo enogastronomico, elaborando percorsi innovativi in favore del c.d. turista “foodie”;
- incrementare i rapporti di collaborazione con i partner esteri, diretti a progettare percorsi formativi innovativi in tema di turismo enogastronomico;
- definire, nel rispetto dei criteri ECVET, le figure professionali del Tecnico di ristorazione, Tecnico di sala e del Tecnico di promozione ed accoglienza turistica.

Il presente bando si rivolge a 10 giovani neodiplomati la cui mobilità seguirà le seguenti tempistiche*:

APERTURA CANDIDATURE	CHIUSURA CANDIDATURE	SELEZIONE	PREPARAZIONE	PARTENZE	RIENTRI	PAESE	N.BORSE
07/04/2021	21/05/2021	24/05/2021	25/06/2021	02/07/2021	01/09/2021	Francia	10

*Le tempistiche previste sono indicative e potrebbero subire variazioni per motivi organizzativi.

Chi Può Partecipare?

Potranno presentare domanda di partecipazione al progetto **"F.O.O.D.I.E."** i giovani neodiplomati dell'a.s. 2019-2020 che alla data di pubblicazione del bando:

- ✓ essere maggiorenni al momento della partecipazione alle mobilità all'estero;
- ✓ aver conseguito il diploma di maturità, negli indirizzi di progetto, entro i 12 mesi precedenti la mobilità;
- ✓ provenienza da situazioni di disagio socio-economico e socio-culturale;
- ✓ competenza linguistica in inglese/francese/spagnolo/tedesco uguale o superiore al livello minimo richiesto B1.

Modalità di partecipazione al bando

I candidati dovranno compilare ed inviare, in risposta ai bandi di selezione, i seguenti documenti:

- ✓ Domanda di Partecipazione;
- ✓ Curriculum vitae, redatto utilizzando il format Europass, completo di foto del candidato, in italiano e nella lingua di riferimento (Inglese per la destinazione Regno Unito; Francese per la destinazione Francia; Spagnolo per le destinazioni Spagna; Tedesco per la destinazione Germania);
- ✓ Eventuali certificazioni e/o attestati linguistiche se in possesso;
- ✓ fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- ✓ fotocopia tessera sanitaria.

Tutta la documentazione suindicata dovrà essere inviata, impiegando i format appositamente predisposti, esclusivamente tramite mail al seguente indirizzo di posta elettronica: info@erasmus-foodie.com

L'oggetto della mail dovrà essere: **Candidatura progetto F.O.O.D.I.E. "SPAGNA" - "Cognome e Nome"**

L'intera documentazione è reperibile sul sito di progetto www.erasmus-foodie.com

Tutte le candidature pervenute oltre il termine previsto o in maniera difforme/incompleta da quanto indicato non saranno considerate ammissibili.

Il Processo Di Selezione

La selezione dei tirocinanti sarà realizzata da una Commissione, composta da un referente del Capofila, da un rappresentante scelto a turnazione dagli altri membri del Consorzio e da docenti di lingua degli Istituti coinvolti. Il bando di selezione sarà pubblicato sul sito di progetto www.erasmus-foodie.eu e sui siti web di tutti i membri del Consorzio, allo scopo di garantirne massima visibilità.

A seguito dello screening delle candidature, la Commissione provvederà a svolgere i colloqui individuali su:

- motivazione a partecipare al progetto;
- competenze tecnico professionali in possesso;
- competenze linguistiche in possesso.

La formulazione della graduatoria deriverà dalla compilazione della seguente griglia di valutazione:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Conoscenza linguistica	Max. 10
Colloquio conoscitivo-motivazionale	Max. 10
CV	Max. 20
Situazioni economiche svantaggiate	Max. 10
competenza linguistica in inglese/francese/spagnolo/tedesco uguale o superiore al livello minimo richiesto B1	Max. 10
TOT	Max. 60

Verranno dichiarati vincitori coloro che otterranno un punteggio minimo di 40 su 60 e, in caso di parità si darà preferenza a coloro che conseguiranno un maggiore punteggio relativamente allo stato di candidato con fewer opportunities ed in caso di rinuncia si provvederà a scorrere la graduatoria.

La graduatoria finale dei beneficiari sarà comunicata via mail e pubblicata sui siti internet di ogni membro del Consorzio e, in caso di rinunce, si procederà ad assegnare le borse di mobilità agli idonei non beneficiari.

*Tutti i dati personali trasmessi dai candidati con la domanda di partecipazione alla selezione, ai sensi del D. Lgs.196/2003, saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione della presente procedura e degli eventuali procedimenti di assegnazione delle borse di tirocinio all'estero.

Contributo alla mobilità

L'Unione Regionale Cuchi Lucani, in qualità di ente proponente, gestisce la borsa di mobilità in nome e per conto del beneficiario.

In forza di tale sistema di gestione, infatti, il capofila si fa carico, anche mediante il partenariato, dell'erogazione dei seguenti servizi:

- ✓ gestione amministrativo - contabile del progetto;
- ✓ individuazione del tirocinio e dell'organizzazione ospitante, sulla base del profilo del candidato, compatibilmente con i settori di tirocinio previsti;
- ✓ preparazione linguistica (tramite piattaforma europea OLS), culturale e pedagogica dei tirocinanti da effettuarsi prima della partenza. La partecipazione alla preparazione è obbligatoria, pena decadenza automatica dall'ammissione al progetto;
- ✓ viaggio di andata e ritorno verso la destinazione del tirocinio;
- ✓ copertura assicurativa (responsabilità civile e infortuni sul lavoro) per tutta la durata del soggiorno all'estero;
- ✓ alloggio: in base alla prassi seguita per l'accoglienza dall'ente di accoglienza partner del progetto, la sistemazione è in appartamento condiviso (in camera doppia o tripla), con altri partecipanti o inquilini (italiani o di altri paesi);
- ✓ tutoraggio e monitoraggio professionale, logistico e organizzativo per tutta la durata del soggiorno all'estero;
- ✓ pocket-money sarà pari a € 500,00 per partecipante, per i tirocini da svolgersi in **Francia**, quale contributo alle spese di trasporto locale;
- ✓ pocket-money sarà pari a € 500,00 per partecipante, per i tirocini da svolgersi in **Germania**, quale contributo alle spese di trasporto locale;
- ✓ pocket-money sarà pari a € 500,00 per partecipante, per i tirocini da svolgersi in **Spagna**, quale contributo alle spese di trasporto locale;
- ✓ pocket-money sarà pari a € 700,00 per partecipante, per i tirocini da svolgersi in **Regno Unito**, quale contributo alle spese di trasporto locale;
- ✓ rilascio certificazione e attestati. Si precisa che i certificati e gli attestati previsti saranno rilasciati esclusivamente nel caso in cui la fase di tirocinio all'estero sia portata a termine e sia consegnata tutta la documentazione richiesta dall'Unione Regionale Cuchi Lucani.

I tirocini Erasmus+ non sono retribuiti ma prevedono esclusivamente un rimborso spese a titolo di pocket money una tantum, ove previsto.

RINUNCIA ALLA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO PRIMA DELLA PARTENZA

Una volta effettuata la contrattualizzazione, in caso di rinuncia prima della partenza, ove l'ente promotore abbia già provveduto a sostenere spese in nome e per conto del beneficiario (ad es. emissione di polizza assicurativa, ecc.), questi sarà obbligato a rimborsare le eventuali spese o penali sostenute dall'Unione Regionale Cuochi Lucani e/o dai partner.

RIENTRO ANTICIPATO

In caso di interruzione del soggiorno prima della data prevista di conclusione del progetto, dall'Unione Regionale Cuochi Lucani potrà richiedere al beneficiario la restituzione delle somme già anticipate per il periodo di tirocinio non effettuato e quindi non riconosciute dall'Agenzia Nazionale

INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni sul progetto è possibile scrivere al seguente indirizzo mail: info@erasmus-foodie.eu