

<b>Asse 1</b>	<b>Sostegno a strategie pilota di sviluppo rurale a carattere territoriale e integrato</b>
<b>Misura 1.2</b>	<b>Innovazione e qualificazione del sistema produttivo locale</b>
<b>Azione 1.2.6</b>	<b>Formazione mirata per operatori dell'ospitalità</b>

**BANDO PUBBLICO  
PER LA SELEZIONE DI ALLIEVI  
NELL'AMBITO DI ATTIVITÀ FORMATIVE  
2ª edizione**

**Oggetto: Selezione pubblica di partecipanti alla 2ª edizione del programma formativo dal titolo: "Formazione mirata per operatori dell'ospitalità" – Azione 1.2.6 del PSL "Un nuovo inizio nella qualità"**

**Fondo: FEAOG – Sez. Orientamento**

**Art. 1 (Finalità dell'azione)**

L'attività formativa prevista nella presente Azione è rivolta agli operatori della ristorazione, del turismo, dell'agriturismo e del turismo rurale e ai neo imprenditori dei suddetti settori.

L'obiettivo centrale dell'attività consiste nel fornire conoscenze e capacità tecniche e strategiche agli operatori dell'ospitalità del territorio dell'area Leader + "Medio Molise e Fortore" al fine di rafforzare complessivamente l'offerta territoriale integrata.

I contenuti oggetto dell'attività formativa saranno i seguenti:

- a) tecniche di accoglienza ed organizzazione dell'ospitalità;
- b) marketing turistico;
- c) organizzazione aziendale e tecniche di gestione della ricettività, della cucina e dei servizi per gli ospiti;
- d) elementi di budgeting e di controllo di gestione per l'efficienza aziendale;
- e) approfondimento delle conoscenze sulle produzioni tipiche agroalimentari, enogastronomiche e artigianali dell'area Leader + e del Molise;
- f) programmi di valorizzazione della cucina e dell'enogastronomia tradizionale locale;
- g) importanza di internet nelle attività di promozione aziendale;
- h) norme e discipline in materia igienico-sanitario per gli alimenti, i locali e gli addetti, per la sicurezza e per la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni e nei processi di lavorazione;
- i) adozione di sistemi di qualità e di conformità ambientale.

Il corso avrà la durata di 160 ore di cui 96 ore di aula, 24 ore di visite guidate e 40 ore di esercitazioni collegiali in laboratorio/cucina.

Al corso potranno partecipare massimo 25 persone..

**Art. 2 (Caratteristiche curriculari dei partecipanti)**

L'Azione formativa è rivolta a:

- a) titolari, coadiuvanti, addetti, familiari (parenti e affini entro il quarto grado) e dipendenti di ristoranti, pizzerie, locande, alberghi;

- b) titolari, coadiuvanti addetti, familiari (parenti e affini entro il quarto grado) e dipendenti di aziende agrituristiche e del turismo rurale;
- c) titolari, coadiuvanti, addetti, familiari (parenti e affini entro il quarto grado) e dipendenti di neo imprese che si apprestano a svolgere una delle attività di cui ai precedenti punti a) e b).

### **Art. 3 (Articolazione e calendario delle attività)**

L'inizio delle attività formative è previsto indicativamente per il mese di ottobre 2007, i locali dove si svolgerà il corso avranno sede nel Comune di Larino.

Gli incontri formativi avranno una frequenza di almeno 8 ore settimanali.

I partecipanti dovranno assicurare almeno l'80% di presenza sul totale di 160 ore previste, pena l'esclusione dalla attività formativa.

### **Art. 4 (Area Leader + interessata)**

Potranno partecipare al corso titolari, coadiuvanti, addetti, familiari (parenti e affini entro il quarto grado) e dipendenti di imprese esistenti o di nuova costituzione ubicate nei comuni dell'Area Leader+ "Medio Molise e Fortore" (Acquaviva Collecroce, Bonefro, Casacalenda, Civitacampomarano, Colletorto, Guglionesi, Larino, Lupara, Mafalda, Montecifolone, Montelongo, Montorio nei Frentani, Palata, Ripabottoni, Rotello, San Giuliano di Puglia, Santa Croce di Magliano, Tavenna). Saranno prese in considerazione richieste di adesione provenienti da fuori area qualora non si dovesse raggiungere il numero massimo previsto di 25 allievi.

### **Art. 5 (Domanda di partecipazione)**

Le persone interessate dovranno compilare l'apposita domanda di ammissione secondo il fac-simile predisposto dal GAL (allegato 1 al presente bando).

Alla domanda di ammissione andranno allegati:

- a) fotocopia di un documento d'identità, in corso di validità;
- b) curriculum sintetico sulla propria esperienza imprenditoriale e/o professionale negli ambiti di cui alla presente Azione 1.2.6 (evidenziare chiaramente il numero di anni di esperienza maturata nei settori oggetto del presente bando).

### **Art. 6 (Selezione dei partecipanti e criteri di valutazione)**

Nel caso in cui le domande di ammissione superino il numero massimo previsto di 25, il GAL Innova Plus nominerà una apposita Commissione che effettuerà una valutazione delle domande pervenute. Sulla base di tale valutazione sarà predisposta una graduatoria da sottoporre alla approvazione del Consiglio di Amministrazione del GAL.

A seguito della decisione del Consiglio di Amministrazione del GAL sarà data pubblicità della graduatoria dei partecipanti ammessi tramite pubblicazione all'Albo Pretorio del GAL e sul sito [www.innovaplus.it](http://www.innovaplus.it).

Entro 15 giorni dall'approvazione della graduatoria, il GAL invierà ai soggetti richiedenti esclusi una nota contenente le motivazioni di tale esclusione.

In caso di parità di punteggio sarà scelto il candidato attraverso sorteggio, effettuato dal GAL in presenza delle parti interessate, convocate anche a mezzo fax.

#### **Criteri di valutazione**

<b>Numero</b>	<b>Criterio</b>	<b>Parametro</b>	<b>Punteggio</b>
<b>1</b>	Esperienza imprenditoriale, lavorativa e professionale presso imprese del comparto della ristorazione, agrituristico e turistico	Oltre 5 anni	6
		Da 3 a 5 anni	4
		Da 6 mesi a 3 anni	2
		Meno di 6 mesi	0
<b>2</b>	Età	Inferiore 32 anni	8
		Fra 32-40 anni	5
		Oltre 40 anni	2
<b>3</b>	Partecipazione femminile	Donna	2

#### **Art. 7 (Scadenza del presente bando)**

La domanda di ammissione (cfr. precedente art. 5) andrà presentata entro e non oltre le **ore 18:00** del giorno **18 settembre 2007**.

La domanda di ammissione, con i relativi allegati, dovrà essere inviata per posta o consegnata a mano al seguente indirizzo:

GAL INNOVA PLUS - Via Luigi Sturzo, 22 - 86035 LARINO (CB)

Farà fede la data del timbro postale di spedizione. Sulla busta di spedizione, oltre alle informazioni sul mittente, andrà indicata la seguente dicitura:

*“Domanda di ammissione alle attività formative di cui alla Azione 1.2.6 del PSL “Un nuovo inizio nella qualità”.*

#### **Art. 8 (Condizioni di partecipazione)**

Per quanto concerne le condizioni di partecipazione si precisa che:

- a) il GAL fornirà ai partecipanti ogni materiale e supporto didattico oltre che specifica documentazione tecnica riguardante i temi dell'attività formativa così come progressivamente si svilupperà nell'ambito del percorso didattico;
- b) con adeguato anticipo il GAL invierà ai partecipanti il programma definitivo del corso con l'indicazione delle materie ed argomenti da trattare, il nome e profilo dei docenti, il calendario e gli orari nonché ogni altra informazione organizzativa utile;
- c) la partecipazione alla attività formativa dell'Azione 1.2.6 del PSL di cui al presente bando è gratuita;
- d) non sono previsti sussidi in denaro per i partecipanti;
- e) a tutti i partecipanti, che avranno frequentato regolarmente il corso, sarà rilasciato uno specifico attestato.

#### **Art. 9 (Responsabile del procedimento)**

Responsabile del procedimento è il Direttore del GAL.

Ufficio informazioni:

Gruppo di Azione Locale Innova Plus

Via Luigi Sturzo, 22

86035 LARINO (CB)

Telefono 0874 824627

Fax 0874 833755

E-mail: [innovaplus@email.it](mailto:innovaplus@email.it)

Larino (CB), lì 23 luglio 2007

Il Presidente del GAL  
Innova Plus  
Prof. Cloridano Bellocchio