



*Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, Istruzione, Ricerca e Università*

**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo 2014-2020**

**Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione"**

**ASSE 3 – Istruzione**

**Obiettivo Tematico 10**

**Priorità di investimento 10iv**

Migliorare l'aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d'insegnamento e di formazione, favorire il passaggio dall'istruzione al mondo del lavoro, e rafforzare e i sistemi di istruzione e formazione professionale e migliorandone la loro qualità, anche mediante meccanismi di anticipazione delle competenze, l'adeguamento dei curricula e l'introduzione e lo sviluppo di programmi di apprendimento basati sul lavoro, inclusi i sistemi di apprendimento duale e di apprendistato.

**Obiettivo specifico 10.4**

Accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolazione della mobilità, dell'inserimento/reinserimento lavorativo.

**Tipologia di azione 10.4.1**

Interventi formativi (anche a domanda individuale) strettamente collegati alle esigenze di inserimento e reinserimento lavorativo, prioritariamente indirizzati ai target maggiormente sensibili (over 55, disoccupati di lunga durata, cittadini con bassa scolarità) e alle iniziative di formazione specialistica (in particolare rivolti alla green economy, blue economy, ser-vizi alla persona, servizi socio-sanitari, valorizzazione del patrimonio e delle attività culturali) e per l'imprenditorialità. Percorsi formativi connessi al rilascio di qualificazioni inserite nei repertori nazionale o regionali (anche a domanda individuale) corredati ove appropriato da azioni di orientamento.

**Intervento n. 47**

**Enogastronomia: Alta formazione e inserimento al lavoro**

**AVVISO**

## Indice

DISPOSIZIONI DI RIFERIMENTO.....	3
ARTICOLO 1) FINALITÀ .....	5
ARTICOLO 2) COSA FINANZIA “ENOGASTRONOMIA: ALTA FORMAZIONE E INSERIMENTO AL LAVORO”?.....	5
ARTICOLO 3) RISORSE DISPONIBILI E VINCOLI FINANZIARI.....	6
ARTICOLO 4) DESTINATARI .....	7
ARTICOLO 5) CARATTERISTICHE DELLA FORMAZIONE E ARTICOLAZIONE DEL TIROCINIO EXTRACURRICOLARE ...	7
ADA.19.13.31 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI .....	7
ARTICOLO 6) SOGGETTI AMMESSI ALLA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE.....	24
ARTICOLO 7) MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA .....	25
ARTICOLO 8) CAUSE DI INAMMISSIBILITÀ DELLE CANDIDATURE.....	25
ARTICOLO 9) OBBLIGHI DERIVANTI DALL’AMMISSIONE A FINANZIAMENTO E MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL CONTRIBUTO. ....	26
ARTICOLO 10) ATTUAZIONE, MONITORAGGIO E CONTROLLO .....	28
ARTICOLO 11) QUANDO LA SOVVENZIONE PUÒ ESSERE REVOCATA? .....	28
ARTICOLO 12) INFORMAZIONE E PUBBLICITÀ .....	29
ARTICOLO 13) TUTELA DELLA PRIVACY .....	29
ARTICOLO 14) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E INFORMAZIONI GENERALI .....	29
ARTICOLO 15) ALLEGATI.....	30

## Disposizioni di riferimento

La Regione Abruzzo - *Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, Istruzione, Ricerca e Università*, adotta il presente Avviso in coerenza con la seguente normativa:

- Regolamento (UE, Euratom) n. 2018/1046 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, (UE) n. 1301/2013, (UE) 1303/2013, (UE) 1304/2013, (UE) 1309/2013, (UE) 1316/2013, (UE) 223/2014, (UE) 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;
- Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante disposizioni comuni sul Fondo Europeo di Sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, e che abroga il regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio;
- Regolamento (UE) n. 1304/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 relativo al Fondo sociale europeo e che abroga il regolamento (CE) n. 1081/2006 del Consiglio;
- Regolamento delegato (UE) n. 480/2014 della Commissione del 3 marzo 2014 che integra il Regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 215/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 che stabilisce norme di attuazione del regolamento (UE) n. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, recante disposizioni comuni sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione, sul Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca e disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo, sul Fondo di coesione e sul Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca per quanto riguarda le metodologie per il sostegno in materia di cambiamenti climatici, la determinazione dei target intermedi e dei target finali nel quadro di riferimento dell'efficacia dell'attuazione e la nomenclatura delle categorie di intervento per i fondi strutturali e di investimento europei;
- Accordo di Partenariato Italia 2014-2020, i cui elementi previsti dal Regolamento (UE) 1303/2013 sono stati approvati dalla Commissione Europea in data 29 ottobre 2014 con propria Decisione C (2014) 8021; Decisione (CE) n. C(2014)10099 final del 17 dicembre 2014 che approva il POR Regione Abruzzo - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo 2014-2020 per il sostegno del FSE nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione" per il periodo 01.01.2014 – 31.12.2020;
- Decisione (CE) n. C(2017) 5838 final del 21 agosto 2017 che modifica la Decisione di esecuzione n. C (2014) 10099 del 17 dicembre 2014 relativa alla approvazione del POR FSE Abruzzo 2014-2020 – Versione 2.0;
- Decisione (CE) n. C(2018) 5560 del 14 agosto 2018, di cui si è preso atto con DGR n. 841/2018;
- Regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati);
- Decreto del Presidente della Repubblica n.22 del 5 febbraio 2018, avente ad oggetto "Regolamento recante i criteri sull'ammissibilità delle spese per i programmi cofinanziati dai Fondi strutturali di investimento europei (SIE) per il periodo di programmazione 2014/2020",

- D.P.R. del 28 dicembre 2000, n. 445, Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- D. Lgs del 30 giugno 2003, n. 196, “Codice in materia di protezione dei dati personali”;
- D. Lgs. del 07 marzo 2005, n. 82, “Codice dell'amministrazione digitale”;
- Legge del 13 agosto 2010, n. 136, concernente la tracciabilità dei flussi finanziari e successive modifiche e integrazioni;
- Direttiva della Presidenza del consiglio dei Ministri del 22 dicembre 2011, n. 14, recante *“Adempimenti urgenti per l'applicazione delle nuove disposizioni in materia di certificati e dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 18 della Legge del 12 novembre 2011, n. 183”*.
- DGR n. 622 del 30 settembre 2014, come modificata ed integrata dalla DGR n. 681 del 21 ottobre 2014, di approvazione dell'atto di organizzazione relativo alla disciplina delle macrostrutture della Giunta regionale in attuazione della LR 26 agosto 2014, n. 35 attribuendo al Dipartimento della Presidenza e Rapporti con l'Europa le funzioni di Autorità di Gestione del FSE;
- DGR n. 1101 del 29/12/2015, di approvazione del Repertorio delle qualificazioni e dei profili professionali della Regione Abruzzo;
- DGR n. 526 del 23 luglio 2018, di approvazione del Piano Operativo FSE 2018-2020;
- DGR n. 7 del 17 gennaio 2018, recante “Approvazione modifiche alla Disciplina dell'Accreditamento dei Soggetti che erogano attività di Formazione e di Orientamento nella Regione Abruzzo di cui alla D.G.R. n. 274 del 31.03.2015 - Nuova Disciplina”;
- la Determinazione direttoriale DPA/433 del 28.12.2018 recante “POR FSE Abruzzo 2014-2020 - Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'occupazione"- Terzo Aggiornamento tecnico del Piano Operativo FSE 2018-2020, approvato con la DGR 526 del 23 luglio 2018.”;
- la Determinazione direttoriale DPA/380 del 27.11.2018, recante “Approvazione modifica del Sistema di Gestione e Controllo - Si.Ge.Co di cui alla DGR n. 395 del 18.07.2017 – versione 4.0 – Novembre 2018”;
- la Determinazione direttoriale DPA/403 del 04.12.2018 recante “Approvazione del Manuale delle procedure dell'Autorità di Gestione. Versione 6.0 – Dicembre 2018”;
- Determinazione Dirigenziale nr. 218/DPG009 del 23/10/2018, recante “Repertorio delle qualificazioni e dei profili professionali della Regione Abruzzo, approvato con DGR n.1101 del 29/12/2015 ess.mm.ii.. Adeguamento tecnico descrittori profili professionali.”;
- Determinazione Dirigenziale nr. 230/DPG009 del 12 novembre 2018, recante “Repertorio delle qualificazioni e dei profili professionali della Regione Abruzzo, approvato con DGR n. 1101 del 29/12/2015 e ss.mm.ii.. Approvazione standard di percorso formativo.”;
- Leggi e norme regionali vigenti in materia di formazione e politiche attive del lavoro.

## Articolo 1) Finalità

1. Il processo di riforma e modernizzazione del sistema di istruzione e formazione in una logica di sviluppo integrato è una delle priorità fondamentali perseguita da tutti i Paesi appartenenti all'Unione Europea: anche l'Italia sta lavorando alla creazione di un sistema di formazione permanente e al rafforzamento del sistema di offerta formativa rivolta anche alla popolazione adulta.
2. La Strategia Europa 2020 declina tra le sue priorità la crescita intelligente che si deve tradurre nella capacità di sviluppare un'economia basata sulla conoscenza e sull'innovazione. Livelli d'istruzione più elevati, ad esempio, favoriscono l'occupabilità e i progressi compiuti nell'aumentare il tasso di occupazione contribuiscono a ridurre la povertà.
3. Congiuntamente e a supporto della strategia l'UE mette in campo, tra le altre, la flagship initiatives "Un'agenda per nuove competenze e nuovi posti di lavoro" il cui obiettivo è porre le basi per la modernizzazione dei mercati del lavoro onde aumentare i livelli di occupazione e garantire la sostenibilità del modello sociale europeo. Questo significa migliorare la partecipazione delle persone al mercato del lavoro mediante l'acquisizione di nuove competenze per consentire alla forza lavoro attuale e futura di adeguarsi alle mutate condizioni e all'eventuale ri-orientamento professionale, ridurre la disoccupazione e aumentare la produttività del lavoro.
4. L'intervento è rivolto a formare professionisti del settore enogastronomico e a supportarne l'ingresso nel mercato del lavoro; infatti, a seguito del percorso formativo, i soggetti coinvolti diventeranno esperti qualificati nella cultura enogastronomica e nella tecnica culinaria abruzzese, sperimentando poi l'inserimento lavorativo nello specifico settore attraverso esperienze di tirocinio in strutture di eccellenza.
5. L'Avviso prevede una procedura a sportello sino ad esaurimento delle risorse.
6. I percorsi formativi finanziabili sono proposti da Organismi di formazione accreditati, ai sensi della vigente disciplina regionale, che si impegnano a costituirsi in ATS con almeno una struttura ristorativa d'eccellenza avente sede operativa in regione Abruzzo, per ogni quattro allievi avviati in formazione.
7. La Regione Abruzzo attua il presente Avviso nel rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 7 e 8 del Reg. (UE) 1303/2013, garantendo, rispettivamente, la promozione della parità fra uomini e donne, la non discriminazione e lo sviluppo sostenibile.
8. Il presente Avviso concorre alla realizzazione degli indicatori di performance CO01 – i disoccupati, compresi i disoccupati di lungo periodo, CO09 – i titolari di un diploma di istruzione primaria (ISCED 1) o di istruzione secondaria inferiore (ISCED 2), e alla realizzazione dell'indicatore di risultato CR03 – partecipanti che ottengono una qualifica alla fine della loro partecipazione all'intervento.

## Articolo 2) Cosa finanzia "Enogastronomia: Alta formazione e inserimento al lavoro"?

1. Il presente Avviso finanzia interventi formativi da erogare ai destinatari individuati ai sensi del successivo art. 4, finalizzati al conseguimento della qualificazione di **"Cuoco esperto nella valorizzazione della cucina regionale"**, nonché percorsi di tirocinio extracurricolare di durata pari a mesi sei che gli stessi destinatari svolgeranno al termine del corso medesimo.
2. Le attività devono concludersi entro diciotto mesi dall'avvio.

**Articolo 3) Risorse disponibili e vincoli finanziari**

1. Per la realizzazione delle attività di cui al presente Avviso, sono disponibili risorse complessive pari a 1.000.000,00 EUR a valere sull'Intervento 47 del predetto PO FSE 2018-2020, come da tabella che segue:

<b>Asse</b>	<b>3</b>	Istruzione e Formazione
<b>Priorità di investimento</b>	<b>10iv</b>	Migliorare l'aderenza al mercato del lavoro dei sistemi d'insegnamento e di formazione, favorire il passaggio dall'istruzione al mondo del lavoro, e rafforzare e i sistemi di istruzione e formazione professionale e migliorandone la loro qualità, anche mediante meccanismi di anticipazione delle competenze, l'adeguamento dei curricula e l'introduzione e lo sviluppo di programmi di apprendimento basati sul lavoro, inclusi i sistemi di apprendimento duale e di apprendistato
<b>Obiettivo specifico</b>	<b>10.4</b>	Accrescimento delle competenze della forza lavoro e agevolazione della mobilità, dell'inserimento/reinserimento lavorativo.
<b>Tipologia di azione</b>	<b>10.4.1</b>	Interventi formativi (anche a domanda individuale) strettamente collegati alle esigenze di inserimento e reinserimento lavorativo, prioritariamente indirizzati ai target maggiormente sensibili (over 55, disoccupati di lunga durata, cittadini con bassa scolarità) e alle iniziative di formazione specialistica (in particolare rivolti alla green economy, blue economy, servizi alla persona, servizi socio-sanitari, valorizzazione del patrimonio e delle attività culturali) e per l'imprenditorialità. Percorsi formativi connessi al rilascio di qualificazioni inserite nei repertori nazionale o regionali (anche a domanda individuale) corredati ove appropriato da azioni di orientamento
<b>Risorse finanziarie per azione</b>	<b>10.4.1</b>	1.000.000,00 EUR

2. Il valore della sovvenzione è calcolato attraverso il ricorso alle opzioni di semplificazione dei costi, di cui all'Allegato VI del Regolamento Delegato (UE) n. 2017/2016 del 29 agosto 2017, secondo le indicazioni di cui al successivo comma 2.
3. Le attività sono finanziate con le seguenti Unità di Costo Standard:
- docenti di fascia A: € 146,25 ora/corso ed € 0,80 ora/corso/allievo;
  - docenti di fascia B: € 117,00 ora/corso ed € 0,80 ora/corso/allievo;
  - Stage curriculare: € 73,13 ora (Fascia C – Tutor didattico).
4. In ogni caso, **i costi sostenuti sono rimborsati fino ad un massimo di 5.000,00 EUR per ogni allievo.**
5. I costi riconosciuti sono esclusivamente quelli ammissibili al finanziamento FSE, ai sensi del D.P.R. del 5-2-2018 n. 22 "Regolamento recante i criteri sull'ammissibilità delle spese per i programmi cofinanziati dai Fondi SIE per il periodo di programmazione 2014-2020".
6. I percorsi attivati devono essere realizzati esclusivamente con il finanziamento pubblico previsto dal presente avviso. I soggetti attuatori non possono richiedere alcun contributo agli allievi e all'interno delle classi non possono essere presenti allievi paganti né allievi privi dei

requisiti indicati all'art. 4, in quanto l'unità di costo standard copre tutti i costi diretti e indiretti dell'operazione. **A garanzia della qualità dell'offerta formativa, non sono ammessi uditori.**

7. Stante il divieto di doppio finanziamento, i costi per l'erogazione dei percorsi formativi di cui al presente Avviso non possono essere finanziati da altre fonti.
8. L'IVA realmente e definitivamente sostenuta dal beneficiario è una spesa ammissibile solo se questa non sia recuperabile, nel rispetto della normativa nazionale di riferimento.
9. La spesa è riconosciuta se sostenuta in data successiva alla presentazione della candidatura.
10. I tirocini extracurricolari, svolti a norma delle Linee Guida regionali approvate con DGR n. 112 del 22/02/2018, sono rimborsati con un'indennità mensile di 600,00 EUR, per la durata di mesi 6. L'indennità è riconosciuta, sulla base del numero di allievi indicati all'atto della candidatura, all'OdF proponente che la corrisponde ai tirocinanti in qualità di Soggetto Promotore.
11. Il finanziamento a carico della Regione Abruzzo è pari al 100% dei costi ammissibili.

#### Articolo 4) Destinatari

1. Destinatari delle attività sono i disoccupati, senza limiti di età, in possesso di un diploma conseguito presso un Istituto d'Istruzione Superiore con indirizzo alberghiero, nell'articolazione "enogastronomia".
2. I requisiti di cui al comma 1 devono sussistere in capo ai destinatari alla data di comunicazione di avvio delle attività di cui al successivo art. 5.

#### Articolo 5) Caratteristiche della formazione e articolazione del tirocinio extracurricolare

1. I percorsi formativi finanziabili devono essere finalizzati al conseguimento della qualificazione di **"Cuoco esperto nella valorizzazione della cucina regionale"**, il cui standard professionale, che con l'adozione del provvedimento di approvazione del presente Avviso si intende automaticamente inserito nel vigente Repertorio regionale, è quello di seguito riportato:

<b>Denominazione del profilo professionale</b> <b>Cuoco esperto nella valorizzazione della cucina regionale</b>	
Descrizione del profilo professionale	<p>Il cuoco esperto nella valorizzazione della cucina regionale è una figura professionale in grado di sostenere la promozione turistica del territorio attraverso la conoscenza e l'impiego delle risorse enogastronomiche locali.</p> <p>La sua attività è orientata alla rivalutazione e rivisitazione della tradizione gastronomica abruzzese anche attraverso la ricerca di soluzioni innovative e la creazione di esperienze di gusto uniche.</p> <p>L'Esperto cuoco opera nel settore della ristorazione valorizzando gli aspetti legati alle tradizioni e alle abitudini culinarie del territorio e capitalizzando le filiere produttive e i prodotti tipici locali.</p>
Settore Economico-Professionale	Servizi turistici
ADA	ADA 19.13.28 - definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.19.13.30 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.19.13.31 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	5
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti
Referenziazione ATECO 2007	56.10.11 Ristorazione con somministrazione
Unità di Competenza costituenti il profilo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pianificare e coordinare la gestione dell'offerta enogastronomica</li> <li>2. Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di risorse (selezionare prodotti tipici e attrezzature della tradizione)</li> <li>3. Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione</li> <li>4. Realizzare la produzione di piatti tipici della tradizione abruzzese</li> <li>5. Realizzare esperienze degustative multisensoriali</li> <li>6. Promuovere e valorizzare i sapori e le tradizioni culinarie</li> </ol>
<b>Denominazione della Unità di Competenza</b>	
<b>1. Pianificare e coordinare la gestione dell'offerta enogastronomica</b>	
Risultato atteso	Coordinare e gestire tutti gli aspetti del processo di ristorazione definendo le scelte strategiche ed operative di ogni fase perseguendo una logica di redditività, visibilità e massima soddisfazione della clientela
EQF	5
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema agroalimentare</li> <li>• L'industria agroalimentare</li> <li>• Il sistema della distribuzione nel settore alimentare</li> <li>• Struttura e attori dell'industria della ristorazione</li> <li>• I distretti agroalimentari e i network territoriali (consorzi, associazioni, etc)</li>   <li>• Management delle aziende ristorative e turistiche</li> <li>• Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità</li> <li>• Elementi di economia e organizzazione aziendale</li> <li>• Tecniche di analisi del mercato</li> <li>• Scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti</li> <li>• Culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale</li> <li>• Enologia e enografia</li> <li>• Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici</li> <li>• Strategie e tecniche di progettazione dei menù</li> <li>• Principi e tecniche di gestione economica finanziaria di un'impresa di ristorazione</li> <li>• Principi di estetica enogastronomica</li> <li>• Strategie e Tecniche di Problem solving</li> <li>• Principi di Customer experience e di progettazione dei servizi nel settore del food</li> <li>• Tecniche di progettazione e spazi della ristorazione – della distribuzione, del consumo e della vendita</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato e definire i servizi e le attività di ristorazione</li> </ul>



	<p>da erogare in relazione al posizionamento desiderato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinare la progettazione dei processi, delle modalità e degli ambienti dove i prodotti alimentari sono elaborati, distribuiti e consumati;</li> <li>• Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo;</li> <li>• Coordinare la progettazione delle attrezzature e degli utensili per la preparazione e la fruizione del cibo;</li> <li>• Selezionare e coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati</li> <li>• Definire un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti</li> <li>• Coordinare la gestione amministrativa, finanziaria e contabile dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività</li> <li>• Coordinare e gestire la progettazione delle attività di comunicazione per la promozione dei prodotti alimentari.</li> <li>• Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti</li> <li>• gestire le difficoltà e definire azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<b>Denominazione della Unità di Competenza</b>	
<b>2. Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di risorse (selezionare prodotti tipici e attrezzature della tradizione)</b>	
Risultato atteso	Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti tradizionali selezionando i produttori locali, valutando qualità delle produzioni e stagionalità dei prodotti tipici garantendo la continuità degli approvvigionamenti e la corretta conservazione degli alimenti.
EQF	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>• Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti</li> <li>• Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari</li> <li>• Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>• Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>• Culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>• Tecnologie e biotecnologie del cibo</li> <li>• Tecniche di gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori</li> <li>• Tecniche di problem solving</li> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di</li> </ul>

	<p>conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire la selezione dei produttori locali e valutare qualità delle produzioni e dei prodotti per selezionare le materie prime migliori necessarie alla realizzazione dei piatti tradizionali</li> <li>• Gestire e curare le relazioni con i produttori e i fornitori della filiera enogastronomica al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza</li> <li>• Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche</li> <li>• Attivarsi per risolvere le criticità nel caso di ritardi o non conformità delle consegne o per la gestione di acquisti urgenti non previsti</li> <li>• Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti attraverso la supervisione dei locali, delle temperature, delle scadenze e la valutazione sensoriale anche ricorrendo a sistemi e tecniche antiche compatibili con la normativa di settore.</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p><b>Denominazione della Unità di Competenza</b></p> <p><b>3. Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione</b></p>	
Risultato atteso	<p>Selezionare e rivisitare secondo principi di creatività, ricerca e innovazione, le ricette tipiche abruzzesi valutando il gusto e le tendenze dei consumatori e privilegiando i prodotti tipici locali</p>
EQF	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia enogastronomica e culturale della Regione Abruzzo</li> <li>• Principi di estetica enogastronomica</li> <li>• Aspetti semiotici e simbolici del cibo</li> <li>• Principi di comunicazione visiva</li> <li>• Tecniche di pricing e gestione del budget</li> <li>• Principi di design nel settore agroalimentare</li> <li>• Elementi di food design</li> <li>• Storia del design dei prodotti legati al cibo</li> <li>• Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore</li> <li>• Tecniche di cottura innovative e tradizionali</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria abruzzese le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali</li> <li>• Definire i costi di produzione dei piatti.</li> <li>• Reinterpretare un piatto della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali del proprio target di clienti, agendo</li> </ul>

	<p>sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalizzare le ricette e conferire originalità alla offerta gastronomica agendo sull'originalità della presentazione e del gusto, sulle tecniche di cottura e/o attrezzature utilizzate</li> <li>• Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni e abitudini culinarie locali</li> <li>• Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e tipicità dei prodotti locali</li> <li>• Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti che dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani etc.)</li> <li>• esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande</li> <li>• Accostare e miscelare i sapori in modo insolito</li> <li>• Sperimentare il sapore dei piatti calibrando una sfumatura alla volta fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderato</li> <li>• Elaborare nuove soluzioni di sapore, consistenza, temperatura e colore delle pietanze</li> <li>• Sviluppare proposte estetiche inedite prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti</li> <li>• Realizzare la combinazione delle tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<p><b>Denominazione della Unità di Competenza</b>  <b>4. Realizzare la produzione di piatti tipici della tradizione abruzzese</b></p>	
Risultato atteso	Realizzare i piatti tipici della tradizione abruzzese valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti ed il valore storico culturale delle tradizioni culinarie locali, combinando le tecniche di lavorazione moderne con quelle antiche.
EQF	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti</li> <li>• Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>• Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Processi e tecniche avanzate per la preparazione di antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni</li> <li>• Processi e tecniche avanzate di pasticceria</li> <li>• I processi e le tecniche di cottura innovative e tradizionali</li> <li>• Processi e tecniche di preparazione antiche</li> <li>• Tecniche di Team building e leadership</li> <li>• Principi di marketing emozionale</li> <li>• Storia del design dei prodotti legati al cibo</li> <li>• Comunicazione visiva e elementi di food design nel settore agroalimentare</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti</li> <li>• Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali</li> <li>• Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto</li> <li>• Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<b>Denominazione della Unità di Competenza</b>	
<b>5. Realizzare esperienze degustative multisensoriali</b>	
Risultato atteso	Realizzare esperienze uniche di degustazione multisensoriale individuando combinazioni di sapori, modalità, e contesti di somministrazione e di consumo innovativi o inusuali.
EQF	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione</li> <li>• Tecniche di progettazione dell'accoglienza</li> <li>• Strategie di Narrazione e narrativa dei territori turistici: la cookery experience</li> <li>• Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza</li> <li>• Information &amp; Communication Technology nel settore food e beverage</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali</li> <li>• Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare una percezione multisensoriale</li> <li>• Realizzare la degustazione come una esperienza dalla durata dinamica selezionando accuratamente la successione dei piatti in ogni fase</li> <li>• Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità, e</li> </ul>

	<p>contesti di somministrazione e di consumo innovativi o inusuali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione al fine di coinvolgere i clienti</li> <li>• Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali.</li> </ul>
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
<b>Denominazione della Unità di Competenza</b>	
<b>6. Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio</b>	
Risultato atteso	Valorizzare il settore enogastronomico e le eccellenze del territorio individuando le strategie e le tecniche pubblicitarie e promozionali adeguate per promuovere l'unicità dei propri servizi e l'attrattiva del territorio come meta turistica.
EQF	5
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di integrazione tra sistema turistico, cultura ed enogastronomia</li> <li>• Struttura e attori dell'industria della ristorazione</li> <li>• I processi decisionali e i comportamenti alimentari dei consumatori</li> <li>• Comunicazione e marketing enogastronomico e dei prodotti agroalimentari</li> <li>• Tecniche di promozione nel comparto del food</li> <li>• Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale</li> <li>• Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare:</li> <li>• Principi e tecniche di social media communication</li> <li>• Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici</li> <li>• Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food</li> <li>• Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli</li> <li>• Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking</li> </ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattiva del territorio come meta turistica</li> <li>• Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholders del comparto enogastronomico</li> <li>• Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione</li> <li>• Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo</li> <li>• Applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione.</li> <li>• Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela</li> </ul>

	attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e condividere esperienze ed opinioni
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	

2. In considerazione della tipologia di competenze che si conseguono, che presuppongono il possesso di specifiche conoscenze ed abilità in ingresso, **l'accesso ai corsi è consentito esclusivamente ad allievi in possesso di diploma conseguito presso un Istituto d'Istruzione Superiore con indirizzo alberghiero, nell'articolazione "enogastronomia"**. Il percorso formativo propedeutico al conseguimento della qualificazione di cui al punto 1, di durata complessiva pari a 600 ore, è dettagliato nella tabella che segue:

**PERCORSO FORMATIVO QUALIFICAZIONE DI  
“TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE”**

• **RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Pianificare, coordinare e sviluppare l’offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio	Definire le caratteristiche dell’offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio
	Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace
Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento e conservazione delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento
Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione
	Progettare i menù, l’abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio
Realizzare piatti tipici del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti
	Gestire il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali, anche attraverso tecniche innovative	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale
Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio

• **LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5**

• **ARTICOLAZIONE E DURATE:**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Orientamento al ruolo</li> <li>b. Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>c. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	Inquadramento della professione	5
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali</li> <li>b. Dimensioni della "tipicità" enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</li> <li>c. Tipicità e produzioni "bio"</li> <li>d. Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell'offerta ristorativa enogastronomia locale</li> <li>e. Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori</li> <li>f. Tecniche di analisi del mercato</li> <li>g. Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici</li> <li>h. Struttura e attori dell'industria della ristorazione</li> <li>i. Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia</li> <li>j. Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</li> <li>k. Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei menù "di tradizione"</li> <li>l. Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food</li> <li>m. Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e</li> </ul>	Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio	50



O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	<p>prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato</p> <p>b. Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio</p>		
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>a. Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio</p> <p>b. Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità</p> <p>c. Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>a. Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento</p> <p>b. Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti</p> <p>c. Definire i contratti e curare le relazioni con i produttori e i fornitori delle filiere agroalimentari al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza</p>	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento	30
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>a. Dimensioni della "tipicità" enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</p> <p>b. Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</p> <p>c. Aspetti semiotici e simbolici del cibo</p> <p>d. Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti</p> <p>e. Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali</p> <p>f. Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione</p> <p>g. Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti</p>	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	40

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	<p>h. Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>a. Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali</p> <p>b. Reinterpretare piatti della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali dei propri target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti</p> <p>c. Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio</p> <p>d. Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione</p> <p>e. Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali</p>		
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>a. Principi di comunicazione visiva</p> <p>b. Principi di design nel settore agroalimentare</p> <p>c. Storia del design dei prodotti legati al cibo</p> <p>d. Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>a. Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni</p> <p>b. Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali</p> <p>c. Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti sia dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani, etc.)</p> <p>d. Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta</p>	<p>Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio</p>	35

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande e. Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati f. Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti		
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Principi di estetica enogastronomica</li> <li>b. Elementi di food design</li> <li>c. Processi e tecniche avanzate di pasticceria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti</li> <li>b. Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali</li> <li>c. Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto</li> <li>d. Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati</li> </ul>	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio	50
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione</li> <li>b. Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>c. Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>d. Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio</li> <li>e. Tecniche di problem solving</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti</li> </ul>	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti	35

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	<p>b. Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie</p>		
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>b. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> <li>c. Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari</li> <li>d. Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>e. Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> <li>f. Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Applicare le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti</li> <li>b. Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche e della normativa</li> </ul>	<p>Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</p>	15
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Principi di management delle aziende ristorative e turistiche</li> <li>b. Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione</li> <li>c. Sistema qualità della ristorazione</li> <li>d. Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di</li> </ul>	<p>Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace</p>	45

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	<p>produzione e fruizione dell'offerta ristorativa</p> <p>b. Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo</p> <p>c. Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta</p> <p>d. Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati</p> <p>e. Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale</p> <p>f. Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività</p> <p>g. Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction</p> <p>h. Compiere azioni sistematiche di revisione e sviluppo del processo produttivo, definendo azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti.</p>		
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>a. Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione</p> <p>b. Tecniche di progettazione dell'accoglienza</p> <p>c. Strategie di Narrazione e narratività dei territori turistici: la cookery experience</p> <p>d. Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza</p> <p>e. Information &amp; Communication Technology nel settore food e beverage</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>a. Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali</p> <p>b. Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali</p> <p>c. Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti</p> <p>d. Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di</p>	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale	40

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	<p>somministrazione e di consumo innovativi</p> <p>e. Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti</p> <p>f. Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali</p> <p>g. Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo</p>		
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>a. Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale</p> <p>b. Principi e tecniche di social media communication</p> <p>c. Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking</p> <p>d. Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare</p> <p>e. Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici</p> <p>f. Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food</p> <p>g. Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>a. Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione</p> <p>b. Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo</p> <p>c. Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e condividere esperienze ed opinioni</p> <p>d. Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo</p> <p>e. Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica</p> <p>f. Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico</p>	<p>Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio</p>	55

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata
	g. Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione		
<b>DURATA AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>400 DURATA TIROCINIO CURRICULARE 200</b>

3. L'OdF proponente, con la sottoscrizione dell'Allegato 2.A, si impegna, tra l'altro, ad erogare il percorso formativo in conformità allo standard di cui al punto che precede e la relativa autorizzazione si intende automaticamente resa all'atto dell'ammissione a finanziamento. **Eventuali difformità riscontrate durante lo svolgimento del corso, rispetto allo standard indicato nel presente Avviso, comportano la revoca del finanziamento assegnato.**
4. Le aule devono prevedere in avvio un **numero minimo di 10 allievi e massimo di 15**; le attività formative devono essere avviate successivamente alla presentazione della candidatura e il tirocinio curriculare previsto nell'ambito del percorso, deve svolgersi presso una delle strutture ristorative facenti parte dell'ATS, da costituirsi a norma del successivo art. 6, co. 1. Al positivo esito dell'esame finale, gli allievi conseguono un Certificato di qualificazione professionale di "Cuoco esperto nella valorizzazione della cucina regionale".
5. Ciascun OdF può candidarsi per il finanziamento di un'unica edizione del percorso, **pena l'inammissibilità di tutte le istanze presentate.**
6. I docenti che l'Organismo di Formazione intende impegnare nell'attività formativa devono essere in possesso di specifica esperienza professionale nel settore afferente la specifica unità di apprendimento oggetto di insegnamento, tra quelle indicate nel percorso formativo di cui al comma 2 del presente articolo. In particolare:
  - docenti di Fascia A: almeno 5 anni di esperienza professionale documentabile nella materia oggetto di insegnamento;
  - docenti di Fascia B: almeno 3 anni di esperienza professionale documentabile nella materia oggetto di insegnamento;
  - tutor didattico tirocinio curriculare - Fascia C: almeno 1 anno di esperienza nel ruolo.

Per anno di esperienza si intende un periodo di dodici mesi anche frazionati su più anni solari differenti.

I curricula dei docenti (Fascia A o Fascia B) e del tutor didattico (Fascia C) impegnati nelle attività, redatti in forma autodichiarativa ai sensi del D.P.R. 445/2000, **utilizzando il modello Allegato 4.A**, aggiornati, sottoscritti in originale e dai quali si evince l'appartenenza ad una delle sopra citate fasce, devono essere disponibili presso la sede di svolgimento dei corsi e consegnati su richiesta dell'Amministrazione o di eventuali soggetti deputati al controllo, anche in loco. Copia degli stessi, unitamente a valido documento di identità, deve essere trasmessa in sede di candidatura.

7. Al termine del percorso formativo ciascun allievo svolge un tirocinio extracurricolare, a norma delle Linee Guida approvate con DGR n. 112 del 22/02/2018, di durata pari a mesi sei, presso una struttura ristorativa di eccellenza avente sede operativa in regione Abruzzo, anche se partner dell'ATS. I tirocini sono promossi dall'OdF proponente e sono rimborsati con un'indennità mensile di 600,00 EUR per tirocinante.

#### **Articolo 6) Soggetti ammessi alla presentazione delle candidature**

1. Possono presentare domanda per il finanziamento dei percorsi di cui all'art. 5 del presente Avviso, esclusivamente gli **Organismi di formazione accreditati/accreditandi per la macrotipologia Formazione Superiore, ai sensi della vigente disciplina regionale, che, all'atto della candidatura, si impegnano a costituirsi in ATS con almeno una struttura ristorativa d'eccellenza per ogni cinque allievi, avente sede operativa sul territorio della regione Abruzzo, regolarmente iscritta alla competente CCIAA con uno tra i seguenti codici ATECO 55.10.11 ovvero 56.10.11.**
2. L'effettivo accreditamento costituisce condizione propedeutica all'adozione del provvedimento



di concessione che avviene nei 15 giorni lavorativi successivi alla pubblicazione degli esiti dell'istruttoria prevista all'art. 10 del presente Avviso. **L'ATS, a pena di revoca, deve essere formalmente costituita prima dell'avvio delle attività formative e copia dell'Atto costitutivo deve essere trasmessa unitamente alla comunicazione di avvio dei corsi, a norma del successivo art. 9, co. 2.**

3. **Non è consentito, a pena di esclusione della candidatura, essere partner di più ATS, in nessuno dei ruoli previsti.**

#### Articolo 7) Modalità e termini per la presentazione della candidatura

1. Le candidature devono essere inviate **a partire dal 15/04/2019**, esclusivamente attraverso la piattaforma telematica disponibile all'indirizzo:

[app.regione.abruzzo.it/avvisi pubblici/](http://app.regione.abruzzo.it/avvisi pubblici/)

***seguendo scrupolosamente le indicazioni ivi riportate.***

2. Altre modalità di invio comportano l'esclusione della candidatura.
3. La documentazione costituente il **Dossier di candidatura** è la seguente:
  - Allegato 1.A, Domanda di finanziamento in regola con l'imposta di bollo;
  - Allegato 2.A, Dichiarazione di impegno;
  - Allegato 3.A, Prospetto di calcolo della sovvenzione;
  - Allegato 4.A, Format curriculum.
4. Tutta la documentazione di cui al Dossier di candidatura deve essere redatta, a pena di inammissibilità, utilizzando esclusivamente i modelli allegati al presente Avviso e deve essere sottoscritta esclusivamente con firma digitale del legale rappresentante dell'O.d.F. proponente. La documentazione deve essere completa e devono essere presenti tutti gli elementi essenziali ai fini della valutazione.
5. La domanda di finanziamento deve essere presentata in conformità con la vigente normativa sull'imposta di bollo (attualmente pari a € 16,00). Tale adempimento viene assolto mediante l'acquisto della marca da bollo presso un intermediario convenzionato con l'agenzia delle entrate, che rilascia la marca dotata di numero di identificazione. Il numero identificativo (seriale) della marca da bollo utilizzata e la data devono essere riportati sull'Allegato 1.A Domanda di finanziamento. La marca da bollo originale deve essere applicata su copia cartacea del medesimo allegato e deve essere conservata dall'impresa candidata e esibita in caso di controllo da parte degli organi competenti.
6. Con la presentazione della candidatura si intendono conosciuti e accettati tutti gli obblighi e le condizioni contenuti nel presente Avviso pubblico.

#### Articolo 8) Cause di inammissibilità delle candidature

1. Le candidature pervenute sono esaminate secondo l'ordine cronologico di invio.
2. La verifica dei criteri di ricevibilità, consistente nella verifica del rispetto delle modalità di invio della candidatura e della tempistica, di cui all'art. 7, co.1, è assolta dalla piattaforma di candidatura in modalità automatica.
3. La verifica del rispetto dei criteri di ammissibilità, stabiliti in coerenza con i criteri di selezione delle operazioni approvati dal Comitato di Sorveglianza, è effettuata dal Servizio competente. Ogni due settimane, tutte le candidature pervenute sono sottoposte a verifica di ammissibilità entro i successivi 15 giorni.

4. Sono considerate inammissibili le candidature che,
  - con riferimento alla conformità formale:
    - risultino incomplete riguardo alla documentazione prevista dal Dossier di candidatura, come indicato all'art. 7, co.3;
    - siano redatte in maniera incompleta, per cui risultano assenti elementi essenziali ai fini della valutazione secondo le previsioni di cui all'art. 7, co. 4;
    - siano prive di sottoscrizione con firma digitale, secondo le disposizioni di cui all'art. 7, co. 4;
  - con riferimento ai requisiti del proponente:
    - siano presentate da soggetti privi dei requisiti previsti all'art. 6;
  - con riferimento ai requisiti del progetto:
    - non rispettino le caratteristiche e le indicazioni stabilite all'art. 5, commi 4 e 5.
5. La Regione Abruzzo applica il principio del soccorso istruttorio ove ne ricorrano le condizioni.
6. L'inammissibilità della candidatura comporta la conclusione del procedimento con rigetto della candidatura stessa.
7. Ogni due settimane, tutte le candidature pervenute sono sottoposte, entro i successivi 15 giorni, unicamente alla verifica delle condizioni di ammissibilità di cui al precedente comma 4, considerato che il percorso formativo è oggetto di preventiva autorizzazione a norma dell'art. 5, co 2.
8. In esito alla verifica dei criteri di ammissibilità, con determinazione dirigenziale, sono approvati e pubblicati sul sito istituzionale [www.regione.abruzzo.it/europa](http://www.regione.abruzzo.it/europa) gli elenchi delle candidature ammesse a finanziamento, nonché gli elenchi delle candidature inammissibili, con le relative motivazioni.
9. La pubblicazione degli elenchi delle candidature inammissibili, con relativa motivazione, assolve ogni onere di comunicazione a carico dell'Amministrazione procedente; pertanto, ai sensi dell'art. 10-bis della L.241/1990 e ss.mm.ii., entro i dieci giorni successivi a detta pubblicazione, i soggetti esclusi possono presentare eventuali controdeduzioni che saranno riscontrate entro il termine massimo di 30 giorni dalla ricezione.
10. In caso di inammissibilità dell'istanza presentata, l'OdF proponente può presentare una nuova candidatura.
11. Eventuali ricorsi di natura giurisdizionale, devono essere notificati direttamente all'Avvocatura regionale che li inoltra, con richiesta di apposita relazione, al Dipartimento competente. Il Foro competente è il Foro dell'Aquila.

**Articolo 9) Obblighi derivanti dall'ammissione a finanziamento e modalità di erogazione del contributo.**

1. Fatte salve le specifiche disposizioni contenute nel presente Avviso, l'intervento finanziabile si realizza nel rispetto delle prescrizioni contenute nel Sistema di Gestione e Controllo relativo al PO FSE 2014-2020 e nel vigente Manuale delle procedure dell'Autorità di Gestione.
2. A seguito della pubblicazione degli elenchi delle candidature ammesse, il Responsabile di Azione per la Programmazione procede alla predisposizione e all'invio dei provvedimenti di concessione entro i 15 lavorativi giorni successivi. L'O.d.F., entro i 10 giorni successivi, **pena la revoca**, deve procedere **all'invio della comunicazione di avvio attività**, utilizzando l'Allegato 20

al Manuale dell'Autorità di Gestione del POR FSE 2014–2020, **unitamente all'atto costitutivo dell'ATS**. Eventuali modifiche al calendario dovranno essere tempestivamente comunicate.

3. Le attività devono concludersi entro 18 mesi dall'avvio, salvo proroga motivata da concedersi solo in conseguenza di eventi obiettivi, circostanziati ed imprevedibili.
4. È consentita la modifica del numero degli allievi purché sia accordata dalla Regione Abruzzo preventiva autorizzazione. Qualora il numero degli allievi scenda sotto alle 10 unità **si procede a revoca** e all'eventuale recupero di somme già erogate. A tal fine, si precisa che l'allievo non è più ritenuto tale a seguito di dimissioni, ritiro ovvero nel caso in cui lo stesso abbia frequentato meno del 70% delle ore previste. L'O.d.F. è tenuto a dare comunicazione tempestiva alla Regione Abruzzo del verificarsi di tale evenienza.
5. Le attività sono rimborsate a processo.
6. L'O.d.F. può chiedere una anticipazione pari al 40% del valore della quota di finanziamento pubblico **calcolata a valere sull'importo ricavato dalla somma tra l'UCS ora/corso e le indennità di tirocinio extracurricolare complessivamente dovute**. L'anticipazione può essere chiesta dopo l'avvio delle attività, su presentazione di apposita richiesta corredata da garanzia fideiussoria a copertura dell'intero costo pubblico dell'intervento. La polizza deve avere scadenza a 24 mesi successivi alla data di conclusione dell'attività, con svincolo automatico. La suddetta garanzia può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti previsti dalle leggi, che ne disciplinano le rispettive attività, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'Albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 1.09.1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di garanzia. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Amministrazione concedente. In alternativa alla polizza è possibile attivare una cauzione conto deposito ex art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, di importo pari al totale dell'incentivo da erogare. La Regione Abruzzo procede preventivamente al controllo della polizza direttamente presso la società che l'ha rilasciata. Qualora si rilevino anomalie/difformità si procede alla richiesta delle necessarie integrazioni e/o modifiche e, nel caso di riscontrata irregolarità, alla **revoca dell'affidamento** con conseguente eventuale comunicazione alle competenti Autorità giudiziarie. Il 20% del valore della quota di finanziamento pubblico **calcolata a valere sulla sola UCS ora/corso** deve essere dimostrata entro 120 giorni dalla data di accredito dell'anticipazione.
7. In alternativa alla anticipazione l'O.d.F. può chiedere un primo pagamento a rimborso per una percentuale almeno pari al 40% del finanziamento pubblico assegnato. Successive domande di rimborso possono essere presentate fino a concorrenza dell'80%.
8. Successive domande di rimborso, fino ad un massimo di due, possono essere presentate a concorrenza dell'80% del valore della quota di finanziamento pubblico **calcolata a valere sull'importo ricavato dalla somma tra l'UCS ora/corso e le indennità di tirocinio extracurricolare complessivamente dovute**.
9. La domanda di saldo deve essere presentata entro il termine massimo di 30 giorni dalla conclusione delle attività. Il mancato rispetto del termine per la presentazione del rendiconto comporta la **revoca** dell'intero finanziamento concesso, previa diffida.
10. L'O.d.F. è tenuto ad erogare interamente il corso, con riferimento al numero di ore e ai contenuti previsti nel Catalogo, **pena la revoca**.
11. I documenti giustificativi delle attività sono i seguenti:
  - a. Registro delle attività, debitamente compilato e preventivamente vidimato;

- b. Registro del tirocinio curriculare opportunamente vidimato che rilevi, per ogni giornata di formazione on the job, la data, le ore ed i contenuti dell'attività svolta. Il registro è individuale, ed è firmato quotidianamente dal destinatario, dal tutor del soggetto ospitante e dal tutor didattico, quando presente;
  - c. Copia della certificazione finale per ciascun allievo (esclusivamente per la richiesta di saldo).
  - d. Registro del tirocinio extracurriculare opportunamente vidimato che rilevi, per ogni giornata di formazione on the job, la data, le ore ed i contenuti dell'attività svolta. Il registro è individuale ed è firmato quotidianamente dal destinatario, dal tutor del soggetto ospitante e dal tutor del soggetto promotore, quando presente.
- 12.** Ulteriori disposizioni concernenti aspetti di carattere gestionale e finanziario possono, comunque, essere adottate dal competente Servizio successivamente alla pubblicazione del presente Avviso, in coerenza ed attuazione del Manuale delle procedure dell'Autorità di Gestione relativo al POR FSE 2014-2020.

#### **Articolo 10) Attuazione, monitoraggio e controllo**

- 1. L'assolvimento della fase attuativa e delle procedure gestionali di cui al presente Avviso è attribuito al Servizio competente che potrà adottare disposizioni e modulistica concernenti gli aspetti gestionali e finanziari in coerenza e in attuazione del Manuale dell'Autorità di Gestione del POR FSE 2014–2020.
- 2. Il monitoraggio e il controllo delle attività oggetto del presente avviso sono posti in essere dall'Ufficio Controllo di primo livello Formazione e Istruzione FSE del Servizio Gestione e Monitoraggio FSE DPG011 del Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, Istruzione, Ricerca e Università. La Regione effettua attività di vigilanza in itinere attraverso il Servizio preposto.
- 3. I beneficiari sono obbligati a fornire alla Regione Abruzzo tutte le informazioni necessarie ai fini dell'implementazione del sistema di monitoraggio fisico, finanziario e procedurale e a garantire l'alimentazione della Piattaforma dei beneficiari attraverso l'inserimento delle informazioni e della documentazione relative all'operazione, come da specifiche indicazioni che si forniranno nel documento che dettaglia le condizioni per il sostegno, allegato al Provvedimento di concessione. Si precisa che, nelle more dell'attivazione di detta Piattaforma, tale obbligo è posto in capo alla Regione Abruzzo che acquisisce dal beneficiario le informazioni e i documenti e provvede al loro caricamento sul Sistema informativo.
- 4. Ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 la Regione Abruzzo sottopone a controlli e verifiche il contenuto delle dichiarazioni secondo le modalità e le condizioni previste dagli artt. 71 e 72 del D.P.R. n. 445/2000. Qualora dai controlli emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti ed incorre nelle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.
- 5. Ai sensi dell'art. 125, paragrafo 4, lettera c), del Reg. (UE) 1303/2013, i dati contenuti nelle banche dati a disposizione della Commissione Europea saranno utilizzati attraverso l'applicativo informatico ARACHNE, fornito dalla Commissione Europea, per l'individuazione degli indicatori di rischio di frode.

#### **Articolo 11) Quando la sovvenzione può essere revocata?**

- 1. La Regione Abruzzo procede alla revoca della sovvenzione, fatte salve le previsioni di cui al Sistema di Gestione e Controllo e al Manuale dell'Autorità di Gestione del POR FSE 2014–2020,

al verificarsi di una o più delle seguenti ipotesi:

- a. mancato rispetto della prescrizione di cui all'art. 5, co. 3, del presente Avviso;
- b. mancato rispetto della prescrizione di cui all'art. 6, co. 2, del presente Avviso;
- c. mancato rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 9 del presente Avviso;
- d. riscontrata falsità, all'esito delle attività di controllo di cui all'art. 13, co.4, delle dichiarazioni rese in sede di candidatura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

#### Articolo 12) Informazione e pubblicità

1. In materia di informazione e pubblicità i Soggetti Attuatori devono attenersi strettamente alle indicazioni di cui agli artt. 115-117 e all'Allegato XII del Reg. (UE) N. 1303/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, nonché alle procedure prescritte nell'ambito del Programma.
2. I beneficiari devono pubblicizzare adeguatamente e in maniera corretta le attività nel rispetto del principio di trasparenza accertandosi che su tutta la documentazione inerente il progetto siano presenti i loghi dei soggetti istituzionali che cofinanziano le attività. A norma dell'art. 115 (UE) 1303/2013, se un'operazione riceve finanziamenti nel quadro di un programma operativo cofinanziato dal FSE, il beneficiario garantisce che i partecipanti all'operazione siano stati informati di tale finanziamento.
3. La pubblicazione dell'elenco delle operazioni dei beneficiari da parte dell'AdG avviene secondo quanto previsto all'art. 115 paragrafo 2 del Reg. (UE) 1303/2013 e agli artt. 26 e 27 del D.Lgs. 14.3.2013, n. 33, recante "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni".

#### Articolo 13) Tutela della privacy

1. Tutti i dati personali di cui l'Amministrazione venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente procedimento vengono trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 30.06.2003, nr. 196 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali" e al Regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, attuato con D.lgs. n. 101/2018, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati).

#### Articolo 14) Responsabile del procedimento e informazioni generali

1. La Struttura organizzativa cui è attribuito il procedimento e l'adozione del relativo provvedimento amministrativo è il Servizio Formazione ed Orientamento professionale - DPG009 del Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, Istruzione, Ricerca e Università della Regione Abruzzo.
2. Il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Maria Saula Gambacorta, Responsabile dell'Ufficio Programmazione Politiche Formative e di Orientamento Professionale del Servizio DPG009 Formazione ed Orientamento Professionale.
3. Eventuali richieste di chiarimento possono essere avanzate, a far data dal giorno successivo alla pubblicazione, **esclusivamente** attraverso il servizio di messaggistica disponibile all'indirizzo <http://app.regione.abruzzo.it/avvisipubblici/>.
4. L'Amministrazione regionale si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di revocare, modificare o annullare, il presente Avviso pubblico, qualora ne ravvedesse l'opportunità per

ragioni di pubblico interesse, senza che per questo i soggetti proponenti i singoli progetti possano vantare dei diritti nei confronti della Regione stessa.

### **Articolo 15) Allegati**

- 1.** Sono parte integrante del presente Avviso i seguenti allegati:
  - Allegato 1.A, Domanda di finanziamento in regola con l'imposta di bollo;
  - Allegato 2.A, Dichiarazione di impegno;
  - Allegato 3.A, Prospetto di calcolo della sovvenzione ex ante;
  - Allegato 4.A, Format curriculum.