

REGOLAMENTO

FOR.MA.T. Formazione per il Management nel Turismo

Art. 1 Finalità

Il progetto FOR.MA.T. intende rafforzare le competenze di giovani diplomati o laureati in cerca di occupazione e lavoratori già occupati nel settore turistico ed enogastronomico. Il percorso, infatti, è pensato per rispondere alla crescente domanda di figure altamente qualificate e difficilmente reperibili sul mercato del lavoro.

Art. 2 Oggetto

Il progetto FOR.MA.T mette a disposizione **gratuitamente**:

- **25 posti** per il Corso di formazione di eccellenza COMMIS DI CUCINA, della durata di 400 ore destinato a disoccupati/inoccupati di età compresa tra i 18 e i 35 anni e occupati nel settore turistico ed enogastronomico di età compresa tra i 18 e i 49 anni, in possesso di diploma di scuola secondaria inferiore o superiore.

Art.3 Requisiti di accesso

Sono ammessi a partecipare i candidati in possesso, alla data di pubblicazione del bando, dei requisiti di seguito indicati.

- Residenza o domicilio nel territorio italiano;
- età compresa tra i 18 e i 49 anni, in funzione dei posti di cui all'art.2;
- diploma di istruzione secondaria inferiore o superiore;
- conoscenza della lingua italiana e competenza linguistica di inglese di base (liv B1 QCER) attestata da certificazioni linguistiche oppure, in alternativa, da dichiarazione del proprio livello linguistico compilando l'apposita sezione relativa nella domanda di partecipazione;
- nozioni di base di chimica; nozioni di base di scienza e tecniche dell'alimentazione;
- competenze trasversali (lavoro di squadra, comunicazione).

Art.4 Modalità e riapertura termini per la presentazione della domanda

Per la partecipazione alla selezione, i candidati, **entro e non oltre le ore 20.00 del 30 settembre 2026**, devono inviare online la richiesta di partecipazione completa dei seguenti documenti:

- Domanda di partecipazione firmata;
- Fotocopia fronte/retro del documento di riconoscimento in corso di validità;
- Fotocopia fronte/retro del codice fiscale;
- Permesso di soggiorno (solo per cittadini extra-UE)
- CV;

- Informativa privacy;
- Certificazioni linguistiche.

Una volta scaricati, i modelli vanno compilati, firmati, nominati con la stessa denominazione e indicato il cognome e caricati attraverso la funzione “scegli file” e “upload”. saranno prese in considerazione le domanda incomplete, prive di firma olografa o digitale, o pervenute oltre il termine di scadenza.

La domanda e gli allegati sono disponibili sul sito dell’Ateneo:

<https://www.unimercatorum.it/progetto-formazione-per-il-management-nel-turismo>

Art.5 Criteri di selezione

Le domande di partecipazione saranno valutate da una Commissione, nominata dall’Università. L’assegnazione dei posti terrà conto dei seguenti criteri:

Criterio	Modalità	Punteggio massimo (30 punti)	Peso
Conoscenze tecniche e trasversali	Colloquio /test	5	Da 0 a 5
Certificazioni/attestazioni linguistiche inglese	Certificazioni	5	1 punto per B1; 2 punti per B2; 3 punti per C1, 4 punti per C2 e 5 punti per certificazioni superiori
Cv e lettera di motivazione	Colloquio motivazionale/prova pratica laboratoriale	20	Su scala a 4: weak: da 0 a 4; fair da 5 a 9; good da 10 a 14; very good da 15 a 20

Le selezioni si svolgeranno, anche in modalità telematica. Il candidato assente, senza giustificato motivo, al colloquio, verrà escluso dalla procedura di selezione.

Sulla base delle risultanze della selezione, la Commissione provvederà a stilare le graduatorie finali, distinte per corso, in ordine di punteggio, fino al raggiungimento dei posti disponibili per ciascun corso, con l’indicazione degli idonei ammessi, non ammessi e idonei riserva da cui attingere in caso di scorrimento a seguito di rinuncia. Saranno ammessi i candidati rientranti nelle soglie dei posti previsti per ciascun corso. La graduatoria sarà pubblicata sul sito web dell’Università.

Art.6 Obblighi di partecipazione

Entro 5 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria, il candidato deve comunicare l’accettazione/rinuncia al posto e sottoscrivere il patto formativo individuale, impegnandosi a frequentare almeno l’80% del corso, al fine di ottenere la certificazione finale e partecipare alle attività previste dal progetto.

Art.7 Caratteristiche e modalità di svolgimento dei corsi

I corsi verranno realizzati nel periodo ottobre-dicembre 2026, secondo un calendario di dettaglio che sarà comunicato in sede di avvio, in modalità blended, con l'alternanza di lezioni online su piattaforma e-learning (sincrone e asincrone), laboratori pratici e attività esperienziali a carattere residenziale in presenza presso la sede di Accademia Chef a San Benedetto del Tronto (AP) Piazzale Aldo Moro, 3 c/o PalaRiviera .

Presso la sede di San Benedetto del Tronto si svolgeranno 120 ore di attività laboratoriali in presenza e in formula residenziale, articolate in due sessioni intensive in cui verranno trattati i seguenti argomenti: Introduzione alla cucina professionale e organizzazione della brigata; igiene, sicurezza alimentare e corretto utilizzo delle attrezzature; tecniche di base della cottura; preparazione e lavorazione delle materie prime; preparazione di salse, sughi e basi di cucina; organizzazione della postazione di lavoro e mise en place; realizzazione pratica di antipasti, primi, secondi e dessert; presentazione dei piatti e collaborazione all'interno della brigata.

Le esercitazioni saranno condotte da chef e formatori qualificati all'interno di laboratori professionali, offrendo ai partecipanti l'opportunità di consolidare le conoscenze acquisite e sviluppare competenze operative direttamente applicabili nel settore della ristorazione. **Il soggiorno e il pernottamento saranno interamente finanziati dal progetto e non comporteranno alcun costo.**

Sono previste, inoltre sessioni di orientamento e Coaching, placement presso aziende partner. Al termine dei percorsi è previsto il rilascio di una certificazione accademica e il riconoscimento di crediti formativi (CFU) validi ai fini del Corso di Laurea in Gastronomia, Ospitalità e Territori (L-GASTR).

Art.8 Tutela della riservatezza dei dati personali

L'Università, in qualità di Titolare del trattamento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Reg. Ue n.679 del 2016 e successive modifiche e integrazioni, raccoglie e successivamente tratta i dati personali (incluse le particolari categorie di dati di cui all'art.9, comma 1 del Regolamento Privacy) dei soggetti beneficiari che intendono partecipare al progetto FOR.MA.T.

I dati personali dell'interessato verranno inizialmente raccolti in un database informatizzato gestito dal Soggetto Proponente. Infine, al termine del progetto, all'interessato – previo suo consenso- potrà essere richiesto di compilare un questionario o di effettuare un'intervista, al fine di avere un riscontro in merito ai risultati e all'efficacia del progetto cui ha partecipato da parte del Ministero del Turismo e dal soggetto attuatore Aci.



Art.9 Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni possono essere richieste a Segreteria organizzativa FOR.MA.T e -mail: progetto.format@unimercatorum.it Numero verde 800 185 458

Roma, 30 luglio 2026

F.to Il Direttore Generale

Patrizia Tanzilli