



CORSO IFTS in apprendistato "Tecnico di gestione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico"

Apprendistato di I livello - Art.43 - IFTS

Il corso forma una figura di Tecnico Superiore in grado di operare per la promozione del territorio in ambito enogastronomico, lavorando presso aziende della ristorazione e pubblici esercizi, hotel e strutture ricettive, agriturismi, aziende di produzione, consorzi ed enti locali e istituzionali, Grande Distribuzione Organizzata, shop e negozi, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale, DMO.

Il Tecnico Superiore conosce le attrattive enogastronomiche del territorio e i fondamenti della valorizzazione e della programmazione turistica territoriale. Seleziona, prepara, presenta, valorizza e promuove le eccellenze enogastronomiche del territorio, contribuendo anche alla realizzazione di eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop) e di esperienze di eccellenza, ristorative, di acquisto e di turismo. Cura gli approvvigionamenti e la conservazione e ha competenze gestionali per il calcolo del food & beverage cost. Ha competenze di food styling e di visual merchandising per il Food & Beverage e sa utilizzare le tecnologie digitali per la promozione e il marketing (social network, web marketing, ..).

Si relaziona con gli interlocutori del settore enogastronomico, turistico, istituzionale e con i media (stampa, blogger, web community), anche in lingua straniera.

IL PERCORSO GARANTISCE AI PARTECIPANTI:



Contratto di **apprendistato** con durata di **12 mesi**



L'opportunità di integrare, approfondire e **completare studi, conoscenze e competenze** in ambito enogastronomico e turistico



Alta **formazione professionale**



Certificazione specialistica tecnica superiore

Durata: 12 mesi

Titolo conseguito: certificato di specializzazione tecnica superiore

Destinatari: residenti o domiciliati in Lombardia, disoccupati di età non superiore all'età di 24 anni all'avvio del percorso

Formazione esterna – ore a scuola:
394 ore calendarizzate in una settimana di rientro al mese (40h)

Formazione interna – ore in azienda:
406 ore, svolte presso l'azienda

Le restanti ore, circa 1300, sono da considerarsi di lavoro standard, con retribuzione in accordo con il livello previsto dall'assunzione

I VANTAGGI PER LE AZIENDE:

Benefici

- la retribuzione del lavoro prestato in azienda è in misura percentuale rispetto a quanto indicato sul CCNL per un lavoratore di pari livello
- contribuzione max previdenziale nella misura del 5% totale (in alcuni casi si azzerà, dipende dalla tipologia di azienda)
- come già evidenziato, la formazione presso la scuola non sarà retribuita e quella svolta in azienda, anche on the job, sarà retribuita al 10% (20% per gli artigiani)
- sgravio totale del contributo a finanziamento della NASPI
- esclusione dal ticket licenziamenti

L'apprendistato di I livello - Art.43 è attivabile, con medesima formula, sia per il II, sia per il III, sia per il IV, sia per il V anno.

Incentivi

- sgravio del pagamento dei contributi della NASPI dell'1,31% di cui all'art. 42 co. 6, lett. f, del D.lgs. n. 81/15
- cancellazione del contributo integrativo dello 0,30% ex art. 25 L. 845/1978 per i Fondi Interprofessionali
- abolizione del contributo previsto dall'art. 2 co. 31 e 32 L. 92/2012, a carico del datore di lavoro, in caso di licenziamento dell'apprendista (cd. ticket di licenziamento)

Contribuzione a carico dei datori di lavoro

Per l'annualità 2024:

- aziende pari o inferiori a 9 dipendenti, la contribuzione datoriale è prevista nella misura dell'1,50% per il primo anno, del 3% per il secondo anno (art. 1, c. 773, quinto periodo, della L. 296/2006) e del 5% per il terzo anno
- per aziende superiori ai 9 dipendenti, l'aliquota imponibile è pari al 5%, per l'intera durata del rapporto di apprendistato (art. 32, co. 1 lett. b) D. lgs 150/2015, come prorogato dalla L. 205/2017 art. 1 co. 110, lett. d e Circolare INPS n. 108/2018)

L'aliquota è calcolata sulla retribuzione effettivamente erogata all'apprendista (Interpello Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 22/2016).

Contribuzione a carico dell'apprendista

L'aliquota contributiva a carico dell'apprendista è pari al 5,84% della retribuzione imponibile, per tutta la durata del periodo di formazione e per un anno dalla prosecuzione del rapporto di lavoro, al termine del periodo di apprendistato (articolo 47, comma 7, del D.lgs. n. 81/2015).

Sotto il profilo fiscale, il costo degli apprendisti è escluso dalla base per il calcolo IRAP.

E' stato – al momento – abolito lo sgravio del 100% della contribuzione dovuta, per i primi 3 anni di contratto, alle imprese che hanno 9 o meno dipendenti, previsto dalla L. 160/2019, confermato dalle L. 176/2020 e L. 234/2021.

Incentivi strutturali

In caso di prosecuzione del contratto di apprendistato con un rapporto di lavoro subordinato a tutele crescenti è previsto un esonero totale (100%) dal versamento dei contributi previdenziali, a carico dei datori di lavoro privati (ad esclusione dei premi e contributi dovuti all'INAIL), per un periodo massimo di 36 mesi, fermo restando il limite di importo pari a 3.000 euro su base annua, nel caso di assunzioni di allievi che - entro 6 mesi dall'acquisizione del titolo di studio - abbiano svolto presso il medesimo datore di lavoro:

- attività di alternanza, pari ad almeno il 30% del monte ore previsto per le medesime attività (Legge n.205/2017 art. 1, comma 108, lett. a)

oppure

- periodi di apprendistato per il conseguimento della qualifica e del diploma professionale, del diploma di istruzione secondaria superiore e del certificato di specializzazione tecnica superiore (Legge n. 205/2017 art. 1, comma 108, lett. b)

| MODULI FORMATIVI | FORMAZIONE ESTERNA | FORMAZIONE INTERNA | TOTALE ORE FORMAZIONE |
|---|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| Accoglienza | 4 | 8 | 12 |
| Analisi sensoriale | 20 | 0 | 20 |
| Tecnologia alimentare | 32 | 56 | 88 |
| Eccellenze agroalimentari del territorio | 52 | 0 | 52 |
| Valorizzazione delle risorse enogastronomiche tipiche e di eccellenza, con tecniche innovative | 96 | 152 | 248 |
| Valorizzazione risorse enologiche, birre e distillati | 16 | 36 | 52 |
| Gestione di laboratorio di produzioni alimentari - Tecniche di approvvigionamento | 32 | 60 | 92 |
| Food & Beverage management | 52 | 80 | 132 |
| Event management | 12 | 24 | 36 |
| Valorizzazione turistica delle risorse enogastronomiche | 12 | 0 | 12 |
| Digital Communication | 12 | 0 | 12 |
| Comunicazione interpersonale e tecniche di vendita | 12 | 0 | 12 |
| Comunicazione con la stampa | 4 | 0 | 4 |
| Terminologia tecnica in lingua e role playing | 12 | 0 | 12 |
| Contrattualistica | 8 | 0 | 8 |
| Sicurezza generale e specifica | 8 | 0 | 8 |