



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:
384 ore calendarizzate in una settimana di rientro al mese (40h)

Formazione interna – ore in azienda:
416 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 azzerava, 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 INTERNA 416	FORMAZIONE ESTERNA 384	TOTALE ORE FORMAZIONE 800
ACCOGLIENZA	16	4	20
ANALISI SENSORIALE		20	20
TECNOLOGIA ALIMENTARE	60	32	92
ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO		28	28
		8	8
TECNICHE INNOVATIVE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE	234	16	250
TECNICHE DI CUCINA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		32	32
TECNICHE DI PASTICCERIA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		32	32
VALORIZZAZIONE RISORSE ENOLOGICHE, BIRRE, VINI E DISTILLATI – 28 ORE	36	28	64
TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE FORNITORI	70	20	90
ECONOMIA FINANZIARIA		36	36
FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT		32	32
EVENT MANAGEMENT		24	24
VALORIZZAZIONE TURISTICA DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		12	12
DIGITAL COMMUNICATION		12	12
COMUNICAZIONE INTERPERSONALE E TECNICHE DI VENDITA		12	12
COMUNICAZIONE CON LA STAMPA		6	6
TERMINOLOGIA TECNICA IN LINGUA E ROLE PLAYING		14	14
CONTRATTUALISTICA		8	8
SICUREZZA GENERALE E SPECIFICA		8	8