

FONDAZIONE ACADEMY ITS

PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO

AGROALIMENTARE TRAPANI in breve ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)

Tel: +39 0924 507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it – FB: @itsemporiumdelgolfo

PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it – sito: www.itsemporiumdelgolfo.it

C.F.: 93081740818 – CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287



FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO
 Prot. 0002581 del 19/12/2025
 IV (Uscita)

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)

Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy in attuazione della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del PNRR, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, ai fini del raggiungimento dei relativi target e milestone e dell'obiettivo di cui alla Decisione di esecuzione del Consiglio UE - CID.

RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI

TITOLO DELL'AVVISO	Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy (M4C1I1.5-2023-1242)
BENEFICIARIO	ITS Academy Emporium del Golfo
TITOLO PROGETTO	Formazione Tecnica Specialistica a servizio delle imprese del territorio
CODICE PROGETTO	M4C1I1.5-2023-1242-P-31009
CODICE CUP	D74D23002700006

La Fondazione ITS ACADEMY PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO AGROALIMENTARE TRAPANI, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, mediante il presente Avviso avvia il processo di selezione allievi per l'ammissione al seguente corso:

TITOLO DEL PERCORSO	SEDE FORMATIVA	NUMERO (MAX) PARTECIPANTI	ORE
WINE EXPORT MANAGER 4.0	Via Val di Mazara, 124 - 91026 Mazara del vallo (TP)	8	2000

1 - DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E PROSPETTIVE PROFESSIONALI

WINE EXPORT MANAGER 4.0

Il Tecnico superiore **Wine Export Manager 4.0** si occupa della gestione e della strategia di esportazione di vino a livello internazionale. Questo ruolo è fondamentale per le aziende vinicole che desiderano espandere il loro mercato al di fuori dei confini nazionali, promuovendo i loro prodotti e gestendo tutte le attività legate alla distribuzione internazionale.

Obiettivi del corso

Il corso mira a formare una figura chiave nel Settore Vinicolo come Gestore dell'Innovazione che unisce competenze tradizionali del settore vinicolo a una visione innovativa. Questa figura professionale è responsabile di guidare l'adozione di pratiche avanzate e tecnologie emergenti per mantenere la competitività dell'azienda nel mercato globale del vino. Il ruolo spazia dalla gestione delle operazioni quotidiane all'implementazione di strategie a lungo termine per affrontare le sfide e sfruttare le opportunità dell'industria vinicola in continua evoluzione.

Competenze acquisite

1. Competenze trasversali - (200 ore)
2. Sviluppo di Strategie Innovative - (150 ore)
3. Gestione della Catena di Approvvigionamento - (200 ore)
4. Branding e Marketing Innovativi - (200 ore)
5. Gestione dell'Enoturismo - (200 ore)
6. Monitoraggio delle Tendenze di Mercato - (150 ore)
7. Sostenibilità e Responsabilità Sociale - (100 ore)
8. Stage - (800 ore)

Prospettive Professionali

Il corso di "WINE EXPORT MANAGER 4.0" è progettato per sviluppare una figura professionale responsabile di guidare l'adozione di pratiche avanzate e tecnologie emergenti per mantenere la competitività dell'azienda nel mercato globale del vino.

Figura professionale in uscita

4.1.3 - TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

2 - DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

I Corsi di specializzazione Tecnico Superiore dell'ITS Academy Emporium del Golfo hanno la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 600 ore dedicate a lezioni d'aula, n. 600 ore di attività laboratoriale esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore di attività di stage.

I percorsi formativi sono articolati in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì, ma per esigenze didattico/organizzative anche di sabato. L'attività d'aula potrà raggiungere un impegno di massimo 8 ore.

I Corsi sono realizzati in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.

Almeno il 60% del monte ore dei Corsi saranno affidati ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica almeno quinquennale.

Esercitazioni/visite didattiche e stage saranno svolte presso aziende leader, alcune delle quali Partner della fondazione.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali

3 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Ogni Corso è rivolto a un massimo 30 soggetti, giovani e adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15,

commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, inoltre bisogna essere residente/domiciliati presso un comune della regione Sicilia, ed avere delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese).

4 - MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora le iscrizioni superino il numero di posti disponibili si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti **max. 45 punti**.

Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accertare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio **max. di 50 punti**, di cui 20 punti per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della votazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio **max. di 5 punti**. La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae attribuirà un punteggio max. pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

5 - CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE

Le istanze di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il **03/01/2026 alle ore 12:00**.

Il **giorno 05/09/2025**, nel caso in cui il numero di istanze pervenute risulti superiore al numero di posti disponibili, sarà pubblicato sul sito web www.emporiumdelgolfo.it, l'elenco degli ammessi alla selezione ed il calendario delle prove (prova scritta e colloquio), previste in presenza presso la sede corsuale.

Le pubblicazioni sul sito web ufficiale varranno come notifica.

Qualora il numero di istanze pervenute coincida con il numero di posti disponibili, si procederà direttamente all'ammissione dei candidati, a condizione che siano in possesso dei requisiti previsti al punto 3 del bando.

6 - CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO

Sulla base dell'esito della selezione, potrà essere programmato, in modalità a distanza (FAD sincrona), un Corso di allineamento (ore extracurricolari), la cui frequenza e valutazione finale positiva sarà obbligatoria per l'ammissione alla frequenza del corso.

Altresì, dopo l'avvio delle attività didattiche, in itinere potranno essere organizzati Corsi di Riallineamento.

7 - CERTIFICAZIONE FINALE

Il Diploma di specializzazione per Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il Corso per almeno l'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dai docenti dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 2, legge 99/2022 e successive modifiche e variazioni.

Il Diploma conseguito fa riferimento al V Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

Il Diploma è riconosciuto ai fini dell'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico e perito agrario (dell'articolo 8, comma 2, legge 99/2022 e successive modifiche e variazioni).

Il Diploma sarà corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS diploma supplement, in lingua italiana ed in lingua inglese.

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità, per gli allievi ammessi agli esami finali, di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso, (ad es. certificazione linguistica, certificazione informatica, formazione personale alimentarista, attestato primo soccorso).

8 - CREDITI FORMATIVI

Il riconoscimento dei crediti formativi opera: a) al momento dell'accesso ai percorsi; b) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviarli e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della l.n.99/2022; c) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

Per coloro in possesso del titolo di studio previsto dalla Legge, è previsto il riconoscimento di Crediti Formativi validi per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.

9 - BORSE DI STUDIO RESE DISPONIBILI DAI FINANZIAMENTI PNRR

È possibile (utilizzando apposito modulo) fare richiesta di borsa di studio. Il Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96, rende disponibili risorse per borse di studio e svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all'estero.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione ad un corso ITS;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente ISEE inferiore o uguale a EURO 27.726,79 e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) inferiore o uguale a EURO 60.275,66;
- Che non fruiscono per il medesimo anno formativo di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

Sono disponibili (se in possesso dei requisiti sopra indicati) borse di studio rientranti nelle seguenti categorie:

- Borse di studio per studente IN SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo inferiore ai 45 minuti;
- Borse di studio per studente PENDOLARE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo compreso fra i 45 e 90 minuti;
- Borse di studio per studente FUORI SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo superiore a 90 minuti.

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

- Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- Studentesse;
- Studenti con disabilità ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 5/02/92, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- Studenti che svolgono il tirocinio all'estero.

10 - PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS

La domanda di iscrizione ad ogni singolo Corso ITS dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

1. Istanza di partecipazione alla selezione (Allegato 1);
2. Informativa trattamento dati (Allegato 2);
3. Domanda di iscrizione (Allegato 3);
4. Fotocopia Diploma di istruzione secondaria superiore/Autocertificazione titolo di studio (Art. 46 - lettera 1, m, n - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) (Allegato 4);
5. Fotocopia documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità;
6. Curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
7. Copia di eventuali attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, **dovrà pervenire** all'indirizzo PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it o PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it; oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 03 GENNAIO 2026**, al seguente indirizzo:

Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo Via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS PNRR: (indicare il corso ITS per cui si presenta la candidatura).

12 - TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

13 - INFORMAZIONI

Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS - info@itsemporiumdelgolfo.it.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso la sede legale a Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 17:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: info@itsemporiumdelgolfo.it.

Alcamo 19/12/2025



IL PRESIDENTE

Prof. Enzo Giuseppe Munna

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)

Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy in attuazione della Missione 4 - Istruzione e Ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università - Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del PNRR, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, ai fini del raggiungimento dei relativi target e milestone e dell'obiettivo di cui alla Decisione di esecuzione del Consiglio UE - CID.

TITOLO DELL'AVVISO	Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy (M4C1I1.5-2023-1242)
BENEFICIARIO	ITS Academy Emporium del Golfo
TITOLO PROGETTO	Formazione Tecnica Specialistica a servizio delle imprese del territorio
CODICE PROGETTO	M4C1I1.5-2023-1242-P-31009
CODICE CUP	D74D23002700006

WINE EXPORT MANAGER 4.0**TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

Via Val di Mazara, 124 - 91026 Mazara del vallo (TP)

PIANO DI STUDI

N.	Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
1	Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro	20
2	Bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo	20
3	Pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e parità di genere	20
4	Job placement	20
5	Business English	60
6	Informatica ed ITC	50
7	Elementi di diritto commerciale di impresa e del lavoro	20
8	Metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali	30
9	Economia, statistica e gestione dell'impresa agro-alimentare e agro-industriale	30
10	Bio economia circolare della filiera vitivinicola	30
11	Logistica, trasporti, internazionalizzazione	30
12	Sostenibilità ambientale, sociale ed ecocompatibilità della filiera vitivinicola	30
13	Haccp, sicurezza alimentare	15
14	Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo	30
15	Processi di internazionalizzazione del vino	25
16	Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati nazionali ed internazionali	25
17	Data literacy	20
18	Progettazione psr, pnrr, ocm e finanza agevolata	35
19	Ecopackaging	25
20	Tracciabilità delle filiere e certificazione di origine	15
21	Tecniche di viticoltura sostenibile	25
22	Legislazione doganale e disposizioni sanitarie, amministrative, fiscali	25

N	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE
1	Piattaforme software gestionale	40
2	Laboratorio gestione dell'e-commerce e del marketplace del vino	40
3	Laboratorio di degustazione del vino	35
4	Laboratorio gestione del cliente	20
5	Laboratorio vini autoctoni ed etichettatura	30
6	Laboratorio certificazioni biologiche	30
7	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti ittici	15
8	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti carni	15
9	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti caseari miele e marmellata spezie ed aromi	10
10	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e frutta e frutta secca	10
11	Laboratorio di chimica e microbiologia applicata nell'industria enologica	40
12	Laboratorio gestione documentale mercati esteri	25
13	Laboratorio tecniche e gestione colturale in campo	25
14	Laboratorio di tecniche produzione e trasformazione del prodotto	25
15	Laboratorio cooking experience della dieta mediterranea	20
16	Laboratorio promozione tramite social media	30
17	Laboratorio organizzazione e gestione di eventi (project work)	40
18	Laboratorio piani di promozione delle vendite e attività di marketing	40
19	Laboratorio enoturismo	40
20	Laboratorio di enogastronomia	30
21	PROGETTO FINALE E PRESENTAZIONE <ul style="list-style-type: none"> Realizzazione di un progetto relativo al percorso formativo 	40