



**ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
DI ROVERETO E LEVICO TERME**



**CRITERI DI AMMISSIONI AL 4° ANNO
Tecnico di gastronomia e arte bianca
Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità**

Protocollo

3211 / 7.5

In base al regolamento della Provincia Autonoma di Trento per i Quarti Anni di:

- **Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità** (sedi di Rovereto e Levico T.)
- **Tecnico di gastronomia e arte bianca** (sedi di Rovereto e Levico T.)
- **Tecnico di gastronomia e arte bianca - pasticceria panificazione** (sede Rovereto)

Si prevede una selezione obbligatoria per l'accesso alla frequenza dei Corsi sopra elencati, accedendo con il 40% del punteggio ottenuto dalla qualifica al quale verrà aggiunto il punteggio dei vari test per un valore massimo del 60%. (40 punti qualifica, 60 punti test)

La commissione incaricata dal Dirigente stabilisce e redige il test multidisciplinare composto dalle materie culturali, scientifiche, matematiche, tecniche e tecnologiche dei programmi del triennio della formazione di base, che concorrono all'attribuzione di:

25 punti	Test scritto tecnico/pratico
10 punti	Test scritto matematico/scientifico
10 punti	Test per la prova d'ambito linguistico
5 punti	Colloquio lingue comunitarie
10 punti	Colloquio motivazionale dell'allievo
	Totale 60 punti

Stabilisce inoltre le tempistiche per ogni prova che per la sede di Levico T. saranno suddivise in 2 giornate:

- **26 giugno 2018 per le parti scritte a partire dalle ore 8,30**
- **28 giugno 2018 per le parti orali a partire dalle ore 8,30**

Per la sede di Rovereto le selezioni si terranno il giorno:

- **25 giugno 2018 per le parti scritte e orali dalle ore 9:00**

TEMPISTICHE DELLE VARIE PROVE.

test scritto tecnico/pratico	2 ore max
test scritto matematico/scientifico	30 minuti max
test scritto ambito linguistico	1,30 ore max
colloquio lingue comunitarie	10 minuti max
colloquio motivazionale dell'allievo	15 minuti max

- a) La sommatoria del punteggio a disposizione per ogni candidato sarà così di 40 punti massimi (40%) ottenuti tramite l'esame di qualifica ai quali saranno sommati ai test e colloqui di selezione per un totale di 60 punti. La sommatoria dei punteggi sarà di massimo 100 punti (100%).
- b) A seguito della definizione della graduatoria, secondo i criteri sopraesposti, si procederà a chiedere a ciascun candidato/a, partendo dal primo, quale sia la scelta tra il percorso in apprendistato o quello scolastico. Raggiunto il limite massimo per il percorso scolastico (come da tabella di seguito), verrà proposto esclusivamente il percorso in apprendistato.

Percorso	Sede	Numero massimo allievi
Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità	Rovereto	13
Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità	Levico T.	20
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Rovereto	13
Tecnico di gastronomia e arte bianca	Levico T.	20
Tecnico di gastronomia e arte bianca pasticceria panificazione	Rovereto	22



Firma del Dirigente

F. Nanni