

Avviso di selezione per l'ammissione ai percorsi ITS EAT Academy Biennio 2026 – 2028

**Area Tecnologica: 4. Sistema Agroalimentare
Ambito: 4.1 Agroalimentare**

*I corsi sono finanziati dal PR Toscana FSE+ 2021- 2027 e
sono inseriti nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della
Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

Approvati con DD 12933 del 12/06/2026 e finanziati con DD 14894 del 02/07/2026 della Regione Toscana

Art. 1 – Oggetto

La Fondazione Istituto Tecnologico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agroalimentare Toscana Academy indice il presente avviso per l'ammissione a N. 4 percorsi formativi di Istruzione Tecnologica Superiore indicati nell'Art. 2 del presente avviso.

I percorsi intendono formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale. A conclusione del percorso sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito il "diploma di specializzazione per le tecnologie applicate" (V° livello EQF), ai sensi della L. 99 del 15/07/2022 e del D.M. 88 del 17/05/2023.

Art. 2 – Percorsi formativi, figure professionali e sedi

I percorsi ITS istituiti dall'ITS EAT Academy sono relativi alle seguenti figure professionali e sedi.

ACRONIMO	TITOLO	FIGURA NAZIONALE	SEDE
FOOD&WINE MANAGER	Tecnico superiore per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy	4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	Via Giuseppe Scopetani, 6 – 58100, Grosseto (GR)
WINE MANAGER	Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole	4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
AGRITECH MANAGER	Tecnico superiore per la Sostenibilità e l'Innovazione delle produzioni agroalimentari	4.1.1 Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
ENOFOOD MANAGER	Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l'innovazione dell'esperienza enogastronomica e turistica	4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari	SP del Monte Volterrano Loc. Il Cipresso 56048 Volterra (PI)

Tabella 1 – Offerta formativa ITS EAT Academy

Si riporta di seguito una breve descrizione del profilo professionale in esito a ciascun percorso formativo con rispettivo piano di studi.

1. FOOD&WINE MANAGER – Tecnico superiore per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy

Figura nazionale: 4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di valorizzare, nell'ambito del sistema agroalimentare, i prodotti agroalimentari, promuovendone le caratteristiche storiche e culturali. Inoltre, collaborano alla definizione del piano di marketing dei prodotti ed allo sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali, individuando soluzioni innovative nel campo dell'identità, intesa come valorizzazione del territorio, e dell'internazionalizzazione.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO	
Propedeutico		Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20			
		Informatica di base	20			
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	160	80	80	
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	24	0	
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	32	32	0	
		4: SICUREZZA, HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	32	32	0	
	Ambito economico ed aziendale	5: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0	
		6: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE	24	24	0	
	Ambito organizzativo e gestionale	7: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA', CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E COGENTI E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0	
		8: ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA E DISTRIBUTIVA	24	24	0	
		9: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	36	36	0	
		10: TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	64	64	0	
		Totale Macroarea	452	372	80	
	Macroarea Competenza tecnico professionali	Competenze comuni	11: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITI-VINICOLO	32	32	0
			12: STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	32	32	0
13: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO			32	32	0	
14: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO			32	32	0	
15: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO			56	0	56	
16: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA VITI-VINICOLA - Il vino tra tradizione e innovazione			40	0	40	
17: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA - La tutela di territorio e comunità attraverso un'olivicoltura pulita, un prodotto buono ed un mercato giusto			24	0	24	
18: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA BRASSICOLA - La birra tra storia, stili e territori e il movimento artigianale italiano			16	0	16	
19: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA - La civiltà dei cereali: dalla filiera al futuro della biodiversità			24	0	24	
20: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA DELLE CARNI - Le carni del nostro territorio, scelta e valorizzazione			32	0	32	
21: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CASEARIA - Dal territorio alla tavola: la filiera casearia che fa la differenza			24	0	24	
22: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA ITTICA - La filiera ittica in Toscana: caratteristiche e criticità			24	0	24	
23: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI			40	0	40	
24: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)			40	0	40	
Totale Macroarea		448	128	320		
TOTALE AULA			900	500	400	
TOTALE STAGE			900	400	500	
TOTALE ORE			1800	900	900	

Tabella 2 – Piano di studi “FOOD&WINE MANAGER – Tecnico superiore per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy”

2. WINE MANAGER – Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole

Figura nazionale: 4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

Il percorso forma Tecnici Superiori che si dedicano, in particolare, alla valorizzazione e alla promozione delle produzioni viti-vinicole, acquisendo nell'ambito del percorso specifiche conoscenze sulle produzioni viti-vinicole, le tecnologie agrarie e agro-industriali e i processi di trasformazione, conservazione e imbottigliamento tipici del settore. Inoltre, acquisiranno competenze specifiche connesse alla conoscenza delle filiere del territorio e alla valorizzazione del prodotto.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO	
	Propedeutico	Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20			
		Informatica di base	20			
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	120	52	68	
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	0	24	
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	48	48	0	
	Ambito giuridico ed economico	4a: SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	16	16	0	
		4b: HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	16	16	0	
		5: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	32	32	0	
		6: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE	24	24	0	
	Ambito organizzativo e gestionale	7: ETICHETTATURA, CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0	
		8: TRACCIABILITA' DEL PRODOTTO, BLOCKCHAIN ED ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA	32	32	0	
		9: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE VITI-VINICOLO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	32	0	32	
		10: AGRICOLTURA DI PRECISIONE NEL SETTORE VITI-VINICOLO	40	40	0	
		11: TECNOLOGIE AGRARIE E PROCESSI DI TRASFORMAZIONE	80	80	0	
		12: MECCANIZZAZIONE IN VITICOLTURA	32	32	0	
		13: VITICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA	32	32	0	
	Totale Macroarea			560	436	124
Macroarea Competenze tecnico professionali		14: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE VITI-VINICOLO E STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	40	0	40	
		15: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO	36	0	36	
		16: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	32	0	32	
		17: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	32	0	32	
		18: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING E VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA VITI-VINICOLA: IL VINO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE	32	0	32	
		19: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'OFFERTA ENOTURISTICA	32	0	32	
		20: ORGANIZZAZIONE E CONDUZIONE DI VISITA AZIENDALE E DEGUSTAZIONE (Inglese)	32	0	32	
		21: SOMMINISTRAZIONE E PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (Inglese)	24	0	24	
		22: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI VITI-VINICOLE	40	0	40	
		23: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO VITI-VINICOLO (PROJECT WORK)	40	0	40	
		Totale Macroarea			340	0
			TOTALE AULA	900	436	464
		TOTALE STAGE	900	464	436	
		TOTALE ORE	1800	900	900	

Tabella 3 – Piano di studi "WINE MANAGER – Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole"

3. **AGRITECH MANAGER – Tecnico superiore per la Sostenibilità e l'Innovazione delle produzioni agroalimentari**

Figura nazionale: 4.1.1 Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti, occupandosi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, eseguendo studi di progettazione e fattibilità e promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alla transizione digitale e sostenibile, alla coltivazione biologica, idroponica e ai cicli culturali connessi.

		TITOLO Unità Formativa	ORE totali	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO
Propedeutico		Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20		
		Informatica di base	20		
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	100	40	60
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	0	24
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	60	60	0
		4: TECNICHE DI PROJECT MANAGEMENT	16	16	0
	Ambito giuridico ed economico	5: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	32	32	0
		6: FONDAMENTI DI AGRONOMIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E RESILIENTE	32	32	0
		7: DIRITTO E RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA	24	24	0
		8: SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP	32	32	0
		9: BANDI E FINANZIAMENTI PER LE IMPRESE E PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
	Ambito organizzativo e gestionale	10: SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITA', AMBIENTE E SICUREZZA	24	0	24
		11: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' E CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E COGENTI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E BIOLOGICI	36	0	36
		12: SOSTENIBILITA' E IMPATTI AMBIENTALI DEI PROCESSI PRODUTTIVI, DELLE PRODUZIONI E DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	24	24	0
		13: LEAN PRODUCTION, LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
	Totale Macroarea			452	260
Macroarea Competenze Tecnico- professionali	Competenze specifiche del profilo	14: ANALISI DEI PRODOTTI, TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA' E MONITORAGGIO DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE	72	72	0
		15: PROCESSI E TECNOLOGIE PER LE FILIERE DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	72	24	48
		16: PRODUZIONI ANIMALI DEL TERRITORIO: MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI	56	56	0
		17: PRODUZIONI VEGETALI DEL TERRITORIO	48	48	0
		18: TECNOLOGIE ED INNOVAZIONI PER LE COLTURE PROTETTE E IDROPONICHE	64	40	24
		19: MACCHINE E PROCESSI PER L'AGRO-INDUSTRIA 4.0	48	0	48
		20: LABORATORIO DI AGRICOLTURA DI PRECISIONE 5.0	48	0	48
		21: TECNOLOGIE, INNOVAZIONE, SOSTENIBILITA' E BIODIVERSITA' (PROJECT WORK)	40	0	40
	Totale Macroarea			448	240
			ORE totali	1° ANNO	2° ANNO
TOTALE AULA			900	500	400
TOTALE STAGE			900	400	500
TOTALE ORE			1800	900	900

Tabella 4 – Piano di studi “AGRITECH MANAGER – Tecnico superiore per la Sostenibilità e l'Innovazione delle produzioni agroalimentari”

4. **ENOFOOD MANAGER – Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l'innovazione dell'esperienza enogastronomica e turistica**

Figura nazionale: 4.1.3 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

Il percorso forma Tecnici Superiori in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, ottimizzando le azioni di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, implementando strategie di comunicazione ed analizzando la domanda dei mercati emergenti. Inoltre, propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, etc.), promuovendo l'azienda come luogo di esperienza.

		UF e TITOLO Unità Formativa	ORE totali	Ore 1° ANNO	Ore 2° ANNO	
	Propedeutico	Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20			
		Informatica di base	20			
Macroarea Competenze Comuni	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1: TECHNICAL ENGLISH	160	88	72	
		2: SOFT SKILLS PER LA SOSTENIBILITA', L'AUTOIMPRENDITORIALITA' E LA GESTIONE DELLE RELAZIONI	24	24	0	
	Ambito scientifico e tecnologico	3: DIGITAL SKILLS & DATA ANALYSIS	32	32	0	
		4: TECNICHE DI TIME MANAGEMENT E PROJECT MANAGEMENT	16	16	0	
	Ambito giuridico ed economico	5: SICUREZZA, HACCP, PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	32	32	0	
		6: ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0	
		7: DIRITTO, RESPONSABILITA' SOCIALE E CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE	24	24	0	
	Ambito organizzativo e gestionale	8: ETICHETTATURA, TRACCIABILITA', CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E COGENTI E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	32	32	0	
		9: ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA E DISTRIBUTIVA	24	24	0	
		10: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	32	0	32	
		11: TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	36	36	0	
	Totale Macroarea		436	332	104	
Macroarea Competenze tecnico professionali	Competenze comuni	12: MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITI-VINICOLO	24	24	0	
		13: STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	24	24	0	
		14: ASSOCIAZIONISMO E COOPERAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI	16	0	16	
		15: TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DI MERCATO	24	24	0	
		16: TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO, PROMOZIONE, VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	24	24	0	
		17: LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: TRADIZIONE, LOCALIZZAZIONE, PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	40	0	40	
		18: LA COMUNICAZIONE E IL MARKETING NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE: POSIZIONAMENTO ON-LINE E GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE	40	0	40	
		19: WEB MARKETING ED E-COMMERCE MANAGEMENT	32	32	0	
		20: IDEAZIONE, PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI EVENTI AZIENDALI E FIERISTICI: DEGUSTAZIONI, FESTIVAL E TOUR DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI DEL TERRITORIO	80	0	80	
		21: LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE E STORY TELLING DI PRODOTTO	40	0	40	
		22: DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	80	40	40	
		23: LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	40	0	40	
		Totale Macroarea		464	168	296
				TOTALE AULA	900	500
			TOTALE STAGE	900	400	500
		TOTALE ORE	1800	900	900	

Tabella 5 – Piano di studi “ENOFOOD MANAGER – Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l'innovazione dell'esperienza enogastronomica e turistica

Art. 3 – Destinatari e requisiti di ammissione

I percorsi sono rivolti a **25 diplomati di età compresa tra i 18 e i 35 anni (non compiuti al momento dell'invio della domanda di iscrizione al percorso ITS)**, in possesso di:

- un diploma di istruzione secondaria superiore, **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (leFP) integrato da un percorso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- competenze di base nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati in sede di selezione secondo le modalità ed i criteri indicati nell'Art. 11 del presente avviso.

Art. 4 – Profilo Professionale e prospettive occupazionali

Si riporta di seguito la descrizione del profilo professionale in esito a ciascun percorso formativo e, sinteticamente, le relative prospettive occupazionali.

1. **FOOD&WINE MANAGER – Tecnico superiore per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy**

Il Tecnico Superiore "FOOD&WINE MANAGER" lavora nel sistema agroalimentare, nell'ambito dell'origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell'alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. Inserendosi nell'ambito della filiera agro-alimentare, è una figura che è capace di gestire la multifunzionalità aziendale, il marketing dei prodotti e l'adozione di soluzioni tecnologiche avanzate nel campo dell'identità, intesa come valorizzazione del territorio in cui tali prodotti hanno origine, e dell'internazionalizzazione.

2. **WINE MANAGER – Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole**

Il Tecnico Superiore "WINE MANAGER" lavora nel sistema agroalimentare, nell'ambito dell'origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell'alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. In particolare, tale figura si dedica alla valorizzazione e alla promozione delle produzioni viti-vinicole, acquisendo nell'ambito del percorso specifiche conoscenze sulle produzioni viti-vinicole, le tecnologie agrarie e agro-industriali e i processi di trasformazione, conservazione e imbottigliamento tipici del settore. Inoltre, acquisirà competenze specifiche connesse alla conoscenza delle filiere del territorio e alla valorizzazione del prodotto, anche in lingua inglese. Il Tecnico Superiore in uscita dal tale percorso potrà, quindi, essere inserito presso aziende del settore, operando come tecnico all'interno delle aziende vitivinicole, ma anche presso enti e consorzi per la tutela e la valorizzazione delle produzioni territoriali, ponendosi come fondamentale elemento di raccordo fra la fase di produzione e quella di vendita, oltre che poter svolgere attività di libera professione e/o consulenza presso aziende e società private specializzate nel settore.

3. **AGRITECH MANAGER – Tecnico superiore per la Sostenibilità e l'Innovazione delle produzioni agroalimentari**

Il Tecnico Superiore "AGRITECH MANAGER" lavora alla gestione dei processi produttivi del comparto agrario e forestale, nel rispetto delle norme, dei criteri generali di produzione ecosostenibili ed etici e alle innovazioni tecnologiche per un'agricoltura di precisione. Esegue i controlli delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici e ne sorveglia il corretto funzionamento. Gestisce e attua i processi produttivi sostenibili degli allevamenti ittici, zootecnici e faunistici nel rispetto del benessere animale. È una figura che, in aggiunta, è in grado di gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e di occuparsi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, eseguendo studi di progettazione e fattibilità e promuovendo l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alla transizione digitale e sostenibile 5.0, alla coltivazione biologica ed idroponica e ai cicli colturali ad esse connessi.

4. **ENOFOOD MANAGER – Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l'innovazione dell'esperienza enogastronomica e turistica**

Il Tecnico Superiore “ENOFOOD MANAGER” lavora nel sistema agroalimentare, nell’ambito dell’origine e delle caratteristiche dei prodotti agroalimentari, valorizza e promuove i prodotti, la storia e la cultura dell’alimentazione. Supporta e collabora nella definizione del piano di marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali. In aggiunta, è in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, ottimizzando le attività di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, implementando strategie di marketing e di comunicazione di impresa, analizzando la domanda dei mercati emergenti e proponendo soluzioni innovative per il marketing dei prodotti (web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, etc). Gestisce inoltre le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio, anche valorizzandone e promuovendone le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche, contribuendo alla fidelizzazione della clientela. Opera nel campo della comunicazione aziendale, sviluppando competenze per valorizzare la dimensione esperienziale come fattore di attrattiva, e supporta le aziende nell’individuazione di soluzioni innovative nel campo dell’internazionalizzazione, della sostenibilità (ambientale e sociale), dell’identità (valorizzazione del territorio), della tracciabilità e valorizzazione dei sotto-prodotti (dimensione del benessere).

Art. 5 – Competenze tecnico-professionali in esito

Si riportano di seguito le competenze tecnico-professionali in esito a ciascun percorso formativo.

Al termine dei percorsi “FOOD&WINE MANAGER – Tecnico superiore per l’Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy”; “WINE MANAGER – Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole e “ENOFOOD MANAGER – Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l’innovazione dell’esperienza enogastronomica e turistica”, il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Progettare le attività volte alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento ai prodotti locali, tradizionali e ai beni enogastronomici e di tutti i prodotti generati nell’ambito dell’economia circolare sottesa (vedi tessuti, manufatti, energia).
- Identificare il posizionamento del prodotto, il target e il mercato di riferimento.
- Individuare e utilizzare/valorizzare i canali di vendita e di distribuzione più idonei e innovativi ottimizzando la logistica.
- Supportare la progettazione della promozione e comunicazione, anche mediante web per promuovere l’intera filiera a livello nazionale e internazionale in stretto rapporto con enti territoriali e nazionali.
- Rilevare i gusti e le preferenze dei consumatori mediante ricerche on desk e on field ed elaborare i relativi report.
- Rilevare la customer satisfaction ed elaborare risultati.
- Utilizzare soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti e per analisi predittive degli impatti generati dall’introduzione di nuovi prodotti/processi rispetto alla sostenibilità ambientale e alimentare sul territorio.
- Definire e gestire i K.P.I (Key Performance Indicator) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare la segmentazione dei target e per comprendere l’impatto generato sulla sostenibilità dell’ecosistema.

Al termine del percorso “AGRITECH MANAGER – Tecnico superiore per la Sostenibilità e l’Innovazione delle produzioni agroalimentari”, il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Conoscere e operare nei diversi contesti produttivi, individuando i modelli organizzativi specifici e i processi aziendali dedicati alla produzione e gestione delle produzioni agricole e agroalimentari.
- Verificare la funzionalità delle attrezzature, delle macchine e degli impianti tecnologici.
- Definire le tecniche di produzione, di lavorazione e di conservazione delle materie prime.
- Verificare la rispondenza dei processi produttivi ai disciplinari e agli standard di sicurezza, di qualità e di eco sostenibilità.
- Individuare e applicare le innovazioni tecnologiche nei processi produttivi e per un’agricoltura di precisione, anche con attenzione ai trend di mercato.
- Utilizzare soluzioni innovative per raccogliere dati che migliorino i processi e i prodotti.
- Utilizzare soluzioni innovative per analisi predittive degli impatti generati sull’ecosistema da nuovi processi rispetto alla sostenibilità.

- Individuare i punti critici dei processi produttivi e proporre eventuali azioni correttive utilizzando anche progetti di Digital Twins relativi ai territori e ai processi oggetto di analisi.
- Verificare la rispondenza degli interventi agronomici e agrozooteccnici ai disciplinari di produzione.
- Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici per ottimizzare la produzione e ridurre l'impatto sull'ecosistema alimentare.

Art. 6 – Percorsi didattici

I percorsi didattici hanno la durata di **4 semestri, per un totale di n. 1800 ore, di cui n. 900 ore tra lezioni frontali, attività di laboratorio e attività laboratoriali in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 900 ore di stage aziendale.**

Le attività formative si svolgeranno da lunedì a venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Ciascun percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Docenti: il 70% del monte ore di ogni percorso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno triennale. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

Stage: 50% delle ore previste di ogni percorso saranno destinate a stage aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore, usufruendo di borse mobilità a copertura dei costi. Il tirocinio all'estero è volontario.

Sono previsti durante i percorsi attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.

La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore di didattica determina l'esclusione dal percorso.

Crediti formativi in ingresso: lo studente può fare richiesta di riconoscimento dei crediti formativi in ingresso, insieme alla presentazione della domanda d'iscrizione al corso. I crediti precedentemente maturati nel percorso d'istruzione, universitaria e/o in ambito di esperienze di formazione/lavoro, saranno riconosciuti dopo la valutazione dei documenti presentati.

Laboratori: le ore di didattica saranno svolte presso i laboratori dell' ITS EAT Academy, ubicati nel territorio regionale e allestiti con strumentazioni digitali di carattere innovativo per l'agricoltura di precisione e per il marketing dei prodotti agroalimentari. Sono, inoltre, dotati di una camera di accrescimento con simulazioni tecniche di coltivazione in serra idroponica. I dettagli sui laboratori sono consultabili sull'apposita sezione sul sito ITS EAT <https://fondazione-eat.it/laboratori/>, alla quale si rimanda per approfondimenti.

Ulteriori informazioni e dettagli sui singoli percorsi sono disponibili al sito www.fondazione-eat.it.

Il candidato nella domanda di iscrizione **“Allegato 1” potrà indicare il percorso per il quale intende candidarsi e opzionare un secondo percorso. In tal modo la selezione sarà unica e permetterà l'opportunità di iscrizione al secondo percorso, scelto in ordine di preferenza, nell'eventualità si raggiunga il limite di iscritti nel primo scelto.**

Art. 7 – Diploma e certificazione finale

Al termine dei percorsi è previsto un esame finale, al superamento del quale viene rilasciato il **“diploma di specializzazione per le tecnologie applicate”** per la figura nazionale dell'area tecnologica di riferimento (V livello EQF) con indicazione della specializzazione.

Il “diploma di specializzazione per le tecnologie applicate”, ai sensi del D.M. n. 88 del 17/05/2023, sarà rilasciato, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite, agli studenti che **avranno frequentato il percorso I.T.S. per almeno l'80% della sua durata complessiva** e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'**accesso ai pubblici concorsi per insegnate tecnico-pratico**, ai sensi dell'art. 4, co. 10, della L. n. 99/2022 e del D.M. n. 88 del 17/05/2023.

Il titolo di studio conseguito è **valido per l'assolvimento del periodo di praticantato, consentendo l'accesso immediato all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di perito agrario, per i diplomati degli Istituti Tecnici Agrari.**

Per l'eventuale accesso alle Università, il possesso del diploma ITS consente il riconoscimento di Crediti Formativi Universitari (CFU), sulla base del D.M. n. 247 del 19/12/2023 dei regolamenti didattici delle Università. In merito si rinvia alla normativa vigente.

Durante lo svolgimento del percorso ITS saranno eventualmente rilasciate ai partecipanti certificazioni specifiche aggiuntive allo scopo di arricchire il curriculum e gli strumenti tecnici a disposizione degli studenti per il loro imminente inserimento nel mondo del lavoro. A titolo puramente esemplificativo indichiamo di seguito le certificazioni che saranno rilasciate:

- Attestato sicurezza LAVORATORI RISCHIO ALTO DLGS 81/08 ART.37 - ACCORDO STATO REGIONI DEL 21/12/2011 (modulo base);
- Patentino Drone Certificato di Base UE (A1-A3).

Potranno essere, altresì, rilasciate le seguenti certificazioni, previa frequenza corso di formazione specifico e superamento esame:

- Attestato HACCP TITOLARI COMPLESSI LEGGE 559/2008;
- Attestato HACCP in materia di igiene e manipolazione di alimenti senza glutine;
- Certificati di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo, ed alla prestazione della consulenza in materia di uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e sui metodi alternativi (a titolo esemplificativo, attestato FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER UTILIZZATORI PROFESSIONALI DI PRODOTTI FITOSANITARI);
- Patentino per il trattore (abilitazione per operatori agricoli);
- Preparazione per l'esame patentino Drone Certificato di Base UE (A1-A3).

Art. 8 – Sedi di svolgimento

Le **sedì principali** in cui si svolgeranno le attività saranno ubicate come nello schema di seguito riportato.

L'ITS EAT Academy provvederà alla dotazione informatica necessaria alla partecipazione alle lezioni e allo svolgimento dell'attività didattica.

Parte delle attività saranno svolte presso le strutture aziendali, presso i laboratori tecnologici dell'ITS EAT Academy, delle Università, delle Imprese e dei Soggetti che collaborano con l'ITS EAT. Potranno tenersi inoltre presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove.

Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

ACRONIMO	TITOLO	SEDE
FOOD&WINE MANAGER	Tecnico superiore per l'Innovazione delle Strategie di Marketing ed Export delle produzioni agro-alimentari Made in Italy	Via Giuseppe Scopetani, 6 – 58100, Grosseto (GR)
WINE MANAGER	Tecnico superiore per il marketing e la qualità delle produzioni viti-vinicole	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
AGRITECH MANAGER	Tecnico superiore per la Sostenibilità e l'Innovazione delle produzioni agroalimentari	Viuzzo del Piscetto, 6/8 – 50018, Scandicci (FI)
ENOFOOD MANAGER	Tecnico superiore per la comunicazione, il marketing e l'innovazione dell'esperienza enogastronomica e turistica	SP del Monte Volterrano Loc. Il Cipresso 56048 Volterra (PI)

Art. 9 – Periodo di realizzazione

I percorsi, interamente gratuiti, prenderanno avvio entro ottobre 2026 e avranno una durata complessiva di 4 semestri per un totale di 1800 ore. La data effettiva di avvio dei percorsi sarà comunicata via e-mail e pubblicata sul sito internet dell'ITS EAT Academy.

L'avvio dei percorsi è vincolato al raggiungimento di numero minimo di 20 partecipanti.

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

Art. 10 – Termini e modalità di iscrizione

La domanda di iscrizione, corredata della documentazione richiesta, dovrà pervenire:

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 14 settembre 2026 per la prima sessione di selezione

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 12 ottobre 2026 per la seconda sessione di selezione

entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 9 novembre 2026 per la sessione suppletiva di selezione

Il candidato dovrà presentare la domanda di ammissione (Allegato 1) compilata e sottoscritta, redatta sull'apposito modello, dove opzionare il percorso prescelto e il secondo percorso di interesse.

Alla domanda devono essere allegati, pena esclusione, tutti i seguenti documenti debitamente sottoscritti:

- Copia del documento d'identità in corso di validità (fronte e retro).
- Copia del codice fiscale (fronte e retro).
- Curriculum vitae, in formato europeo o Europass firmato e datato e completo di fotografia.
- Copia di attestati, certificati o altri documenti.
- Autocertificazione di diploma di scuola secondaria superiore (Allegato 2).
- Informativa al trattamento dei dati personali (Allegato 3).
- Domanda iscrizione Regione Toscana (Allegato 4).

Alla domanda, deve essere allegata, **altresì**, la seguente documentazione qualora il candidato rientri in una delle casistiche qui di seguito elencate:

- Dichiarazione di equipollenza, *nel caso di titoli di studio acquisiti all'estero.*
- Copia del permesso di soggiorno in corso di validità, *per cittadini di paesi extra UE.*
- Copia Certificato di competenze in italiano come lingua straniera (L2) o Certificazione CELI2 *per i cittadini stranieri che non abbiano conseguito titolo di studio richiesto presso un'istituzione italiana.*

La domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra dovrà pervenire entro una delle scadenze indicate con le seguenti modalità:

- posta elettronica all'indirizzo: iscrizione@fondazione-eat.it
oppure
- consegnata a mano presso una delle seguenti sedi formative ITS EAT Academy e previo appuntamento:

Sede Grosseto:

Fondazione ITS E.A.T. Academy
Via Scopetani, 6
58100, Grosseto (GR)

oppure

Sede Scandicci:

Fondazione ITS E.A.T. Academy
Viuzzo del Piscetto, 6/8
50018, Scandicci (FI)

La e-mail/busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Percorso ITS E.A.T. Academy biennio 2026 – 2028.

In caso di consegna a mano è obbligatorio fissare un appuntamento, contattando telefonicamente gli uffici della relativa sede.

Il candidato dovrà inviare copia firmata e scansionata e ben leggibile di tutta la documentazione debitamente compilata. Al ricevimento della candidatura, l'ITS EAT Academy invierà la conferma del ricevimento dell'iscrizione all'indirizzo e-mail indicato dal candidato/a.

In caso di mancato ricevimento dell'e-mail di conferma dell'avvenuta iscrizione, il candidato dovrà effettuare apposita segnalazione, inviando una e-mail all'indirizzo iscrizione@fondazione-eat.it

L'ITS EAT Academy non si assume responsabilità per il mancato recapito e/o dispersione di comunicazioni dipendente da eventuali disguidi telematici o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

È possibile presentare domanda di iscrizione a due percorsi dell'ITS EAT Academy. In tal caso, i candidati e le candidate dovranno indicare nella domanda i percorsi formativi a cui intendono iscriversi in **ordine di preferenza**. L'iscrizione a più percorsi fornisce maggiori possibilità di accesso ai percorsi offerti dall'ITS EAT, fermo restando che l'iscrizione al corso indicato come "seconda scelta" sarà effettiva fino a riempimento dei posti disponibili.

Qualora i posti disponibili per ciascun percorso si esauriscano in una delle scadenze suindicate sarà data comunicazione tramite il sito web della Fondazione: www.fondazione-eat.it.

Art. 11 – Modalità di ammissione e graduatoria

Coloro che abbiano presentato la domanda di iscrizione con le modalità sopra descritte e che posseggano i requisiti previsti dal presente bando, saranno ammessi a sostenere le prove di ingresso al percorso formativo.

Le prove di ammissione prevedono la **verifica del possesso di competenze di base** (linguistiche, scientifiche, tecniche, tecnologiche) nonché l'attitudine e la motivazione alla partecipazione, come di seguito indicato:

- a) **Test scritto con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base, le conoscenze di lingua inglese e le conoscenze informatiche (max 30 punti).**
- b) **Colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e valutazione del CV del candidato/a (max 60 punti).**
- c) **Titolo di studio (max 10 punti).**

Titoli, conoscenze e motivazioni verranno valutati dalla Commissione Esaminatrice dando origine all'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc...). L'eventuale titolo di laurea non costituisce fattore di preferenza e non viene valutato in sede di ammissione.

I candidati in possesso di titolo di studio estero che non sono in possesso Certificato di competenze in italiano come lingua straniera (L2) o Certificazione CELI2 (con riferimento all'Art. 10 del presente avviso), saranno tenuti a svolgere un test volto a stabilire la conoscenza della lingua italiana (livello B1), prima dell'avvio delle prove di ammissione al corso scelto.

I candidati sono tenuti a presentarsi alle prove di ammissione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità. **La mancata presentazione alle suddette prove sarà ritenuta come rinuncia al percorso.**

A seguito delle prove, è previsto il **riconoscimento dei crediti formativi** su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica Commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

Le prove di ammissione si terranno in presenza presso la sede del percorso, secondo il calendario di seguito indicato:

Domande pervenute entro	Prove di ammissione	Sede
14 settembre 2026	Dal 17 al 18 settembre 2026	Grosseto/ Scandicci/ Volterra
12 ottobre 2026	Dal 15 al 16 ottobre 2026	Grosseto/ Scandicci/ Volterra

La prova di ammissione suppletiva si terrà in presenza presso la sede del percorso, secondo il calendario di seguito indicato:

Domande pervenute entro	Prove di ammissione	Sede
9 novembre 2026	Dal 12 al 13 novembre 2026	Grosseto/ Scandicci/ Volterra

I candidati ammessi alle prove di ammissione verranno convocati tramite email, nella quale saranno indicati data, orario e sede di svolgimento; le suddette prove verranno effettuate in presenza.

Per ogni sessione di prove di ammissione, sarà pubblicato nell'apposita sezione del sito internet www.fondazione-eat.it, l'elenco dei candidati convocati, l'orario e la sede dove si svolgerà il colloquio.

La prova di ingresso determinerà, per ciascuna sessione, una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.

Nel caso i candidati e le candidate abbiano espresso la loro opzione per la partecipazione ad un secondo percorso, gli stessi potranno accedere alle graduatorie dei percorsi indicati come prima e seconda scelta. La persona risultata idonea, ma non ammessa al percorso di prima scelta per esaurimento posti, potrà essere inserita nella graduatoria del percorso di seconda scelta, sempre basata sul punteggio ottenuto in base alla procedura di ammissione sopra descritta. Tale graduatoria dà accesso al secondo percorso opzionato qualora i posti disponibili per questo non siano già stati esauriti.

Gli esiti delle prove di ammissione saranno pubblicati sul sito internet dell'ITS EAT Academy: www.fondazione-eat.it.

Art. 12 – Borse di studio

Al fine di favorire la proficua partecipazione al percorso, l'ITS EAT Academy potrà prevedere borse di studio a favore degli studenti e delle studentesse. Le modalità e i criteri di assegnazione ed erogazione di sostegni alla frequenza saranno definiti e comunicati agli studenti con appositi avvisi e regolamenti che saranno pubblicati sul sito ITS EAT Academy.

L'erogazione delle borse di studio potrà avvenire solo a condizione che il partecipante beneficiario sia in regola con la frequenza al percorso formativo ITS EAT al quale si è iscritto.

Inoltre, l'ITS EAT Academy darà evidenza sul proprio sito di ulteriori borse di studio erogate da altri enti, evidenziando che le borse di studio non sono cumulabili con altre provvidenze analoghe.

Art. 13 – Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di ammissione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo avviso. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

Art. 14 – Privacy Reg. UE 679/2016

Ai sensi della normativa 679/2016, in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è la Fondazione ITS E.A.T. - Eccellenza Agro-alimentare Toscana Academy. I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione ai percorsi formativi ITS EAT di cui al presente bando, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine della procedura.

L'informativa completa ed i dettagli sull'utilizzo dei dati sono presenti sul sito istituzionale della Fondazione al seguente indirizzo: www.fondazione-eat.it.

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto. L'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e di proporre reclamo all'autorità di controllo. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente.

L'interessato, con la sottoscrizione della domanda di iscrizione allegata, deve dichiarare di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/16.

Art. 15 – Riserve

L'ITS EAT Academy si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 16 – Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale dell'ITS EAT Academy www.fondazione-eat.it. Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

Fondazione ITS E.A.T. Academy – Eccellenza Agroalimentare Toscana

Sede Grosseto: Via Scopetani, 6 58100, Grosseto (GR) ☎ 0564 1791224	Sede Scandicci: Viuzzo del Piscetto, 6/ 8 50018, Scandicci (FI) ☎ 055 9331120
---	---

✉ info@fondazione-eat.it
www.fondazione-eat.it

Potete contattare:

Elena Chimenti	Segreteria generale	0564 1791224/ 333 1328663	segreteria@fondazione-eat.it
Marta Milana	Tutor d'aula	0564 1791224/ 342 8632392	grosseto@fondazione-eat.it
Francesco Plaino	Responsabile sede formativa Scandicci	055 9331120/ 393 2546316	firenze.sede@fondazione-eat.it

Sportello informativo:

È possibile fissare incontri personalizzati di approfondimento, in modalità a distanza e/o in presenza, previo appuntamento, oltre che partecipare agli Open Day e agli eventi informativi organizzati presso le sedi dell'ITS EAT Academy.

Il presente bando, con relativi allegati, è pubblicato sul sito web ufficiale dell'ITS EAT Academy www.fondazione-eat.it.

Grosseto, 10/07/2026

Aggiornato al 28.07.2026

Il Presidente
Alessandro Fiorini

Allegati:

- Domanda di ammissione (Allegato 1);
- Autocertificazione di diploma di scuola secondaria superiore (Allegato 2);
- Informativa al trattamento dei dati personali (Allegato 3);
- Domanda iscrizione Regione Toscana (Allegato 4).