

CONVENZIONE ATTUATIVA

TRA

L'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, con sede in Via S.M. in Gradi n.4, 01100 Viterbo, Codice Fiscale n. 80029030568 – Partita IVA n. 00575560560, nella persona del Rettore Prof. Alessandro Ruggieri, nato a Roma (RM) il 01/06/1963

E

ETOILE CULINARY CAMPUS SRL con sede in Toscana (VT) –Largo della Pace, 1 – Codice fiscale e partita IVA 02123090561 nella persona del Sig. Rossano Boscolo nato a Chioggia (VE) il 10/01/1956

PREMESSE

VISTA la Legge 19 novembre 1990, n. 341 in materia di formazione finalizzata e di servizi didattici integrativi e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto Ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 "*Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei*", approvato con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509";

VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, emanato con Decreto Rettorale n. 480 del 08/06/2012 pubblicato nella G.U. della Repubblica Italiana – Serie Generale n. 144 del 22.06.2013;

CONSIDERATO che la **ETOILE CULINARY CAMPUS SRL** è accreditata come Ente formatore e ed è responsabile del corso "*Diventa Chef/Pasticciere*" per il quale viene rilasciata una "qualifica professionale" riconosciuta dalla Legge n. 845/78 e valevole a livello europeo;

RILEVATO il comune interesse dell'Università degli Studi della Tuscia e della Società **ETOILE CULINARY CAMPUS SRL**, ad instaurare una collaborazione nelle attività didattiche, formative e di tirocinio delle rispettive istituzioni;

VISTA la delibera del Senato Accademico del 27 aprile 2017 e del Consiglio di Amministrazione del 28.4.2017;

VISTO il Protocollo di Intesa stipulato in data 2 maggio 2017 tra le due Istituzioni;

VISTA la delibera del Consiglio del DIBAF del 5 giugno 2017;

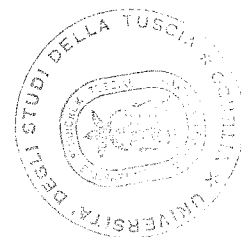
VISTA la delibera del Senato Accademico in data 5 giugno 2017 e del Consiglio di amministrazione in data 6 giugno 2017;

TUTTO CIO' PREMESSO SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

ARTICOLO 1

(Premesse)

1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto convenzionale



ARTICOLO 2

(Oggetto)

1. La presente convenzione ha per oggetto l'attivazione, a decorrere dall'A.A.2017/2018, di un percorso formativo congiunto tra l'Università della Tuscia e la *Etoile Culinary Campus* Srl, Ente Formatore accreditato dalla Regione Lazio.
2. E' attivato, in particolare, nell'ambito del corso di laurea triennale '*Tecnologie Alimentari ed Enologiche*' - Classe di Laurea L-26 - *Scienze e tecnologie alimentari*, il profilo "*Enogastronomico*"; il corso è volto al conseguimento del doppio diploma di cui all'art.3, rilasciato dalle due Istituzioni.

ARTICOLO 3

(Percorso formativo e ricerca)

1. Il Comitato Scientifico di cui all'art.4 del Protocollo di Intesa stipulato in data 2 maggio 2017 propone ai competenti Organi delle Istituzioni gli obiettivi formativi, le conoscenze iniziali richieste, il percorso formativo con l'indicazione dei singoli insegnamenti e delle '*altre attività*' previste dal D.M. 270/2004.
2. Il percorso prevede uno *stage* di 1 mese (3 CFU) per ogni anno accademico da svolgere presso la *Etoile Culinary Campus* Srl.
3. Al termine dell'intero percorso formativo l'Università degli studi della Tuscia conferisce al laureato il titolo di Dottore in Tecnologie alimentari ed enologiche (classe L-26); l'*Etoile Culinary Campus* Srl rilascia il diploma dell'*Etoile Academy* che, previo autorizzazione della Regione Lazio, conferisce la qualifica di "Esperto nella produzione pasti – Addetto Cuoco" ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845.
4. Per consentire la regolare frequenza delle lezioni universitarie, le attività pratiche svolte presso l'*Etoile Culinary Campus* Srl saranno concentrate in quattro settimane consecutive (5 giorni a settimana), calendarizzate annualmente dalle parti. La frequenza delle attività teorico-pratiche e dei laboratori di gastronomia applicata svolti presso l'*Etoile Culinary Campus* Srl è obbligatoria per tutti gli studenti del profilo "Enogastronomico".
5. E' di comune interesse delle parti utilizzare le conoscenze scientifiche e tecnologiche dei docenti dell'Università della Tuscia e le competenze professionali del personale dell'*Etoile Culinary Campus* Srl per sviluppare anche progetti di ricerca su aree di comune interesse. Lo sviluppo di progetti congiunti permetterà di consolidare ed ampliare l'interazione tra l'Università della Tuscia e l'*Etoile Culinary Campus* Srl; il coinvolgimento nelle ricerche degli studenti del profilo "Enogastronomico" consentirà a questi ultimi di svolgere le attività pratiche connesse alla preparazione del proprio elaborato finale.

ARTICOLO 4

(Requisiti di accesso)

1. L'iscrizione al corso di cui all'art. 1 prevede come requisito di accesso il possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente anche conseguito all'estero.
2. E' prevista una verifica della preparazione iniziale dello studente secondo le modalità di cui all'art.5.



ART.5

(Bando)

1. Ogni anno, entro il mese di agosto, viene pubblicato sul sito dell'Ateneo e della *Etoile Culinary Campus* Srl un bando per l'iscrizione al corso di cui all'art.2.
2. L'accesso al profilo formativo "Enogastronomico" è a numero programmato: il numero massimo di studenti ammissibili è fissato a 24 e il numero minimo a 8.
3. Ai fini dell'iscrizione è previsto un test di accesso. Se viene superato il numero di 24 studenti, il Comitato Scientifico di cui all'art.4 del Protocollo di Intesa stipulato in data 2.5.2017 stila una graduatoria di merito dopo aver effettuato una valutazione dei titoli e di un colloquio.

ARTICOLO 6

(Durata)

1. La presente convenzione ha durata di tre anni (dall'a.a.2017/2018), a decorrere dalla data di stipula, e sarà tacitamente rinnovata se non interviene disdetta da una delle due parti tre mesi prima della scadenza previa approvazione della risoluzione da parte degli organi competenti.

ARTICOLO 7

(Iscrizione e Tasse)

1. Gli studenti selezionati devono iscriversi contestualmente al:
 - a. corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche dell'Università della Toscana, il cui accesso è subordinato
 - b. nuovo percorso formativo triennale di "Scienze gastronomiche applicate: Profilo Cuoco professionista" organizzato dall'*Etoile Culinary Campus* Srl.
2. In fase di prima attivazione, l'*Etoile Culinary Campus* Srl applica agli studenti regolarmente iscritti al profilo "Enogastronomico" del corso di laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche dell'Università della Toscana uno sconto del 20% sulla retta mensile ordinaria di € 2.900 (€ 2.320).
3. Per la frequenza congiunta dei percorsi formativi universitario e professionalizzante, lo studente deve corrispondere all'Università della Toscana gli importi annui di tasse e contributi universitari previsti in base alle condizioni economiche del nucleo familiare e al merito dello studente; all'*Etoile Culinary Campus* Srl deve corrispondere tre quote annuali di € 2.320.
4. L'*Etoile Culinary Campus* Srl si impegna ad erogare per gli studenti regolarmente iscritti al corso di laurea, una borsa di studio per anno che coprirà i costi di iscrizione al percorso professionalizzante; l'erogazione della borsa di studio è subordinata alla regolare iscrizione al corso di studio universitario.

ARTICOLO 8

(Copertura assicurativa)

1. L'Università provvede alle coperture assicurative di legge degli studenti che, in virtù della presente convenzione, frequentano i corsi.
2. La Società è tenuta agli obblighi contenuti nel D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni in relazione ai rischi connessi all'attività della struttura ospitante, anche in tema di idoneità e sorveglianza sanitaria e di disponibilità di dispositivi



di protezione individuale (DPI) laddove previsti.

ARTICOLO 9

(Comunicazione)

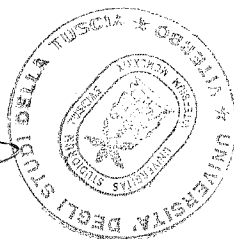
1. Le parti, per quanto di rispettiva competenza, si impegnano a utilizzare tutti i canali disponibili per promuovere l'attivazione del nuovo percorso formativo e a dare ampia visibilità alle sue peculiarità e originalità ("Cuoco laureato", "Tecnologo/Professionista con solide competenze teoriche e pratiche in gastronomia, ristorazione e industria alimentare", "Esperto in gastronomia e scienze gastronomiche" etc.).
2. Per incrementare la visibilità delle competenze gastronomiche, le parti si impegnano ad introdurre eventuali modifiche nella denominazione del corso di laurea.

Letto, approvato e sottoscritto.

Viterbo li

PER *29. 6. 2017*
~~ETOILE CULINARY CAMPUS SRL~~

(SIG. Rossano BOSCOLO)



PER L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA

IL RETTORE (Prof. Alessandro RUGGIERI)

Alessandro Ruggieri