



Apertura Avviso di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnica Superiore:

F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive

Area Tecnologica: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali-Turismo

Ambito: Turismo e attività culturali

Figura Nazionale: Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive (Ambito 5 Turismo e attività culturali - Figura 5.1.2 dell'allegato E - Decreto Interministeriale 05/02/2013) - Biennio 2023 – 2025.

Corso cofinanziato dal PR Toscana FSE+ 2021/2027 Asse 4 Attività 4.f.2, approvato con D.D. n. 10160 del 11/05/2023, inserito nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB)** apre l'avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore "F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive".

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze tecniche e tecnologiche altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'Area delle Tecnologie Innovative per le Attività Culturali e il Turismo, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Il termine per la presentazione delle domande di ammissione è fissato nel giorno **5 ottobre 2023**.

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il corso è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 35 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:

- siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- siano in possesso di buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il corso intende formare figure altamente qualificate per lo svolgimento delle attività di gestione delle strutture turistico-ricettive, in possesso degli strumenti operativi e manageriali utili per posizionarsi in maniera rapida ed efficace nel settore turistico con un profilo che opera in qualità di responsabile **Food&Beverage**, che gestisca tutte le attività legate alla ristorazione, sia all'interno di strutture ricettive che ristorative, sia nelle diverse forme attraverso cui si esprime l'offerta enogastronomica (catering, eventi enogastronomici, enoturismo, etc.).

Il tecnico superiore ha un'ottima conoscenza della gestione delle **risorse economiche**, dei servizi di organizzazione del personale del reparto Food&Beverage, dell'approvvigionamento, del **controllo qualità** nella produzione e distribuzione di cibi e bevande, della ricerca e valorizzazione di prodotti enogastronomici, anche attraverso strumenti di comunicazione digitale e web marketing.

La figura professionale in uscita coniuga le più innovative competenze di pianificazione, organizzazione e gestione delle attività del settore Food&Beverage con quelle delle nuove tecnologie, della sostenibilità, della qualità e della valorizzazione del **turismo enogastronomico**.

Il diplomato F&B Management conosce le **tendenze del gusto**, la cultura del gusto e delle produzioni enogastronomiche e vitivinicole; applica strumenti di scouting e ricerca delle risorse del territorio, favorendo lo sviluppo di iniziative utili alla valorizzazione a fini turistici delle produzioni tipiche, ad esempio nell'elaborazione di proposte enogastronomiche, nella costruzione di menù, nell'abbinamento cibo-vino, grazie anche alla **certificazione sommelier**, rilasciata dalla Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori (FISAR).

Attraverso unità formative dedicate alle **soft skills** quali: il problem solving, la gestione dei conflitti, l'ascolto attivo, l'empatia, la cura al dettaglio, le competenze comunicative, le tecniche di narrazione e storytelling dei piatti, è in grado di gestire con successo la relazione con il cliente e l'**esperienza enogastronomica** all'interno della struttura turistica, operando anche come manager di sala.

I diplomati potranno trovare impiego all'interno di strutture ricettive e resort di medie e grandi dimensioni, aziende della ristorazione, aziende agrituristiche e dell'enoturismo, aziende della promozione e valorizzazione del turismo enogastronomico.

Art. 3 - Competenze tecniche in esito al percorso

I partecipanti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo saranno in grado di:

- programmare, gestire e promuovere le attività di reparto Food&Beverage;
- collaborare alla definizione del piano di marketing e all'implementazione di azioni volte alla fidelizzazione del cliente e alla customer satisfaction;
- contribuire all'elaborazione del budget e al controllo dei costi, ottimizzando il rapporto tra qualità e prezzo e presidiando la gestione dei fornitori del reparto Food&Beverage;
- conoscere e applicare le tecniche di vendita di servizi e prodotti, in base ai principi e alle tecniche di revenue management;
- presidiare i processi di controllo dell'igiene di locali e impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande;
- gestire e controllare il reparto Food&Beverage e i processi aziendali, anche interni alla struttura ricettiva, perseguendo obiettivi di qualità, di sostenibilità dei prodotti, dei processi e degli impatti sull'ambiente;
- organizzare servizi ed esperienze turistiche incentrate sull'enogastronomia, anche attraverso la padronanza di strumenti digitali e tecnologie 4.0;
- promuovere e valorizzare prodotti e servizi enogastronomici;
- valorizzare in ambito aziendale l'utilizzo di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile a supporto dei processi di digital management;
- utilizzare App e nuove tecnologie per la ristorazione.

I diplomati acquisiranno competenze per l'ottenimento della certificazione sommelier (FISAR III livello) e della certificazione HACCP e sicurezza lavoratori.

Inoltre, acquisiranno anche competenze di carattere più generale e trasversale, di tipo linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale utili per un rapido e più efficace inserimento occupazionale.

Art. 4 - Percorso didattico

Il percorso didattico sarà strutturato in 4 semestri per un totale di **2000 ore tra lezioni frontali, laboratori, visite didattiche e stage**. Le attività giornaliere saranno comprese tra le 3 e le 8 ore, come di seguito sintetizzato.

Primo Anno

N. UF	Titolo UF	Durata
1	Inglese B2	100
3	Laboratorio di informatica applicata al settore F&B	30
4	Multimedia e nuove tecnologie per la ricettività e la ristorazione	40
5	Soft skills, leadership, comunicazione e gestione dei gruppi di lavoro	38
6	Antropologia e geografia del gusto	30
7	Diritto commerciale e del lavoro	34
8	Nutrizione e dietetica alimentare	20
10	Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	64
15	Tecniche di gestione del reparto sala, bar e breakfast	50
16	Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
19	Customer satisfaction e fidelizzazione del cliente	24
20	Sicurezza Lavoratori 81/2008, igiene e sicurezza sul lavoro, sicurezza dei dati e normativa della ristorazione	48
21	Sostenibilità, ecologia ed economia circolare applicati alla ricettività e al F&B	16
24	Laboratorio organizzazione eventi e banqueting	30
25	Corso di Sommelier a cura della FISAR	60
26	Focus: il business del breakfast	16
28	Stage	360
	Totale ore l'anno	1000

Secondo Anno:

N. UF	Titolo UF	Durata
1	Inglese B2	20
2	Inglese per il settore F&B	40
9	Strumenti di ricerca delle eccellenze enogastronomiche, tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	30
11	Pricing e revenue management per la ristorazione	28

12	Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi e delle risorse umane in hotel	60
13	Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	50
14	Laboratorio Menù and wine list concept e design	20
17	Neuromarketing per la ristorazione	16
18	Narrazione e storytelling per il Food&Beverage	20
22	Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	20
23	Laboratorio Food Experience Design per la struttura ricettiva	16
25	Corso di Sommelier a cura della FISAR	40
27	Project work: modelli gestionali a confronto	40
28	Stage	600
	Totale ore Il anno	1000

Le attività di stage saranno realizzate per 960 ore (48% del monte ore complessivo) presso aziende del settore e saranno suddivise in due esperienze rispettivamente di 360 ore al primo anno e 600 ore al secondo anno. I partecipanti al corso potranno realizzare una parte di stage in aziende di altre regioni o paesi europei. Il tirocinio all'estero è volontario e comunque vincolato al sostenimento delle spese necessarie.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.

Il Corso si avvarrà di Docenti qualificati che, per circa il 90% del monte ore del corso, proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Saranno coinvolti anche docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.

Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle ore previste: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.

In aggiunta alle attività del corso, sono inoltre previsti percorsi di allineamento delle competenze in ingresso e percorsi personalizzati di orientamento e accompagnamento al lavoro.

Art. 5 - Diploma e certificazione finale

Sono ammessi all'esame finale gli studenti che avranno frequentato il percorso per almeno l'80% dell'attività formativa e di stage, valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Al termine del percorso, superato l'esame finale, viene rilasciato un diploma relativo alla figura nazionale di riferimento di **"Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive"**.

Il diploma conseguito corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.**Art. 6- Sede di svolgimento**

Il corso si terrà principalmente presso **Cescot Toscana Nord**, Largo Viviano Viviani 8, Pisa e presso l'**Istituto Superiore d'Istruzione Giacomo Matteotti**, Via Garibaldi, 194 - Pisa. Parte delle attività potranno tuttavia

tenersi occasionalmente 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.

Art. 7 - Periodo di realizzazione

Il corso, di durata complessiva di 2000 ore distribuite su due annualità, **prenderà avvio entro il 30 Ottobre 2023 e terminerà entro il mese di Settembre 2025**. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento di numero minimo di 20 partecipanti. Nel caso non si raggiunga tale numero, vi sarà la possibilità di iscriversi ad altri corsi della Fondazione, finanziati nella stessa annualità.

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, 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. 8 – Termini e modalità di iscrizione

L'ammissione alla selezione di partecipazione al corso ITS "F&B Management – Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive" è subordinata alla presentazione di:

- domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB (www.fondazionetab.it);
- copia fronte/retro di un documento di identità e copia del Codice Fiscale;
- curriculum vitae firmato, redatto secondo il modello europeo (<http://europass.cedefop.europa.eu/>);
- copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione redatta nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di studio, la votazione riportata, l'anno e l'Istituto scolastico presso il quale è stato conseguito);
- eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (certificato di conoscenza della Lingua Inglese, esperienze lavorative, competenze informatiche, ecc.).

La domanda firmata in originale, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata secondo una delle seguenti modalità:

- consegnata a mano, in busta chiusa**, presso la sede amministrativa della Fondazione TAB, via Pisana, 77/A - 50143 Firenze (Villa Strozzi);
- mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione**, all'indirizzo info@fondazionetab.it ;
- mediante l'invio di una PEC**, all'indirizzo itstab@pec.it.

Le domande dovranno pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS **TAB entro e non oltre il 5 ottobre 2023**. Quelle pervenute dopo tale termine non saranno ammesse alla selezione per la partecipazione al corso.

Art. 9 – Modalità di selezione e graduatoria

I partecipanti saranno ammessi al percorso formativo a seguito di procedura di selezione composta da: analisi documentale, prova scritta e colloquio motivazionale.

In particolare sarà verificato tramite CV e specifiche autocertificazioni in conformità a quanto previsto dal Dpr 445/2000 l'effettivo possesso da parte del candidato del titolo di studio richiesto per l'ammissione al corso.

Per quanto riguarda l'ammissione di cittadini stranieri saranno rispettate le procedure definite all'art. B.1.2.1 dell'allegato A del disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002.

La graduatoria si comporrà sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:

Prova scritta - test: massimo 40 punti - La prova verterà sulla cultura generale, lingua inglese e informatica. Coloro in possesso di formale certificazione livello B.1 (lingua inglese) saranno esonerati dal sostenere la prova di inglese. Quelli in possesso di formale certificazione ECDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica.

Colloquio: massimo 30 punti - Il colloquio orale verterà sulla motivazione, attitudine, conoscenze e competenze del settore di riferimento per consentire la valutazione del candidato anche in merito alle capacità relazionali, comunicative e decisionali.

Titoli ed esperienze: massimo 30 punti - Saranno valutate le esperienze formative pregresse, la votazione riportata all'esame di stato ed altri titoli e/o esperienze professionali specifici nel settore. Il possesso del Diploma di Laurea non costituisce titolo privilegiato nella valutazione della prova di selezione.

Le prove di selezione si terranno i giorni 11 e 12 ottobre 2023 presso l'Istituto Superiore d'Istruzione Giacomo Matteotti, Via Garibaldi, 194 - Pisa secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it).

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione di 25 candidati idonei. L'ammissione sarà effettuata nel rispetto della norma antidiscriminatoria, con riserva del 50% dei posti al genere femminile.

La graduatoria sarà pubblicata sul sito internet della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it). I candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri.

Su specifica richiesta dei candidati ammessi al corso, potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso. La documentazione sarà valutata dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto. I crediti riconosciuti saranno attribuiti in termini di ore formative, con esonero dalla frequenza di specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti (ad esempio IFTS, leFP, stages aziendali, apprendistato formativo, ecc).

Art. 10 – Quota di partecipazione

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare una quota complessiva di € 1.000,00 (mille/00) a titolo di contributo per le spese di materiale didattico e di consumo (fotocopie, dispositivi individuali di protezione, visite didattiche ecc..). Le modalità di versamento verranno comunicate prima dell'inizio delle attività formative dalla Fondazione TAB. Per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso sono previsti contributi per le spese documentate di vitto e alloggio.

Art. 11 - Esclusioni

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

Art. 12 – Tutela della riservatezza dei dati personali

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da ITS TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da ITS TAB in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome, luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

Art. 13 – Riserve

La Fondazione ITS TAB 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. 14 - Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it).
Il corso sarà gestito in base a quanto disposto dall'Allegato A alla Delibera 881 del 01/08/2022 della Regione Toscana "Procedure di gestione degli interventi formativi".

Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

Fondazione ITS TAB

Via Pisana, 77/A, 50143 Firenze (Villa Strozzi)

Tel. 055/8891366

Cell. 389/9161063

e-mail: info@fondazionetab.it

sito web: www.fondazionetab.it

Firenze, 7 giugno 2023

La Presidente Fondazione TAB
Sonia Nebbiai





ALLA FONDAZIONE ITS
TURISMO, ARTE E BENI CULTURALI – TAB
VIA PISANA 77/A, 50143 FIRENZE

DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE PER IL CORSO ITS

Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive– acronimo F&B Management (finanziato con Decreto 10160 del 11/05/2023)

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____

NATO/A IL _____ COMUNE _____ PROV _____

CODICE FISCALE _____

RESIDENTE A _____ Via _____ PROV _____ CAP _____

EVENTUALE DOMICILIO IN REGIONE TOSCANA (se non residente) _____

VIA _____ CAP _____

TEL ABITAZIONE _____ CELLULARE _____

E-MAIL _____

TITOLO DI STUDIO _____

CONSEGUITO PRESSO _____

NELL'ANNO SCOLASTICO _____ CON VOTAZIONE _____

INDICARE L'ATTUALE CONDIZIONE OCCUPAZIONALE

- IN CERCA DI PRIMA OCCUPAZIONE in uscita dalla Scuola/Università (chi non ha mai lavorato)
- OCCUPATO (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in CIG)
- DISOCCUPATO O ISCRITTO ALLE LISTE DI MOBILITA' (chi ha perso o lasciato il lavoro anche se saltuario/atipico)

CHIEDE

di essere ammesso alla selezione della Fondazione ITS TAB per il seguente corso Food&Beverage Management per le strutture turistico-ricettive– acronimo F&B Management

A TALE SCOPO DICHIARA DI:

- essere in possesso dei requisiti previsti dal bando di selezione per l'ammissione al percorso formativo scelto;
- essere disponibile a frequentare stage in aziende situate in Italia ed eventualmente in territorio UE (con l'utilizzo di finanziamento Erasmus + o equivalente);
- essere a conoscenza che:
 - il corso I.T.S. avrà la durata di 2.000 ore suddivise in 960 ore di stage in azienda e 1.040 ore di formazione in aula e laboratori; lo svolgimento del corso è previsto secondo le modalità descritte nel bando;
 - la quota di partecipazione al corso è pari a € 1.000,00 (mille/00) totali a titolo di contributo per le spese di materiale didattico e di consumo (fotocopie, dispositivi individuali di protezione, visite didattiche ecc.);
 - le prove di selezione si terranno nei giorni 11 e 12 ottobre 2023 presso l'Istituto Superiore d'Istruzione Giacomo Matteotti, Via Garibaldi, 194 - Pisa, o comunque secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione www.fondazionetab.it;
 - la frequenza alle lezioni e l'attività di stage è obbligatoria.

ALLEGA:

- Copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale
- copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico o dichiarazione sostitutiva di certificazione secondo il modello predisposto dalla Fondazione TAB;
- copia del curriculum vitae firmato formato Europass (<http://europass.cedefop.europa.eu/>) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679);
- Altri documenti:

DATA _____

FIRMA _____

Il/la sottoscritto/a **si impegna** ad informare tempestivamente l'ITS TAB qualora intervengano delle variazioni dei dati sopra indicati e, nello specifico, esclude l'ITS TAB da ogni responsabilità per le conseguenze che dovessero derivare da errata compilazione dei dati o da mancata o non tempestiva comunicazione di variazioni intervenute successivamente alla data odierna.

Le dichiarazioni sono rese sotto la mia personale responsabilità e sono consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, nonché delle conseguenze di cui all'art. 75 comma 1, del medesimo DPR.

Preso atto dell'informativa fornita nel bando dichiaro, ai sensi del Reg. UE/679/2016, di prestare il consenso al trattamento dei dati personali nei termini e con le finalità individuati dall'informativa stessa. Di prendere atto che i dati personali saranno trattati in modo lecito, corretto e trasparente e comunicati per trasmissione alla Regione Toscana per le finalità previste dagli obblighi dai Reg. UE concernenti il FSE+ in materia di valutazione, monitoraggio, comunicazione e archiviazione, in qualità di titolare del trattamento dati. Per tale finalità i dati saranno conservati nel Sistema Informativo FSE della Regione Toscana per il tempo necessario alla conclusione e all'espletamento degli obblighi previsti dal progetto, saranno poi conservati agli atti in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. Per la Regione Toscana il titolare la Giunta regionale (dati di contatto: Piazza duomo 10 - 50122 Firenze, regionetoscana@postacert.toscana.it) e il RPD/DPO è urp_dpo@regione.toscana.it

DATA _____

FIRMA _____