



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 2 "Inclusione sociale e lotta alla povertà"**

**L'ATTIVITA' SARA' SVOLTA NEL RISPETTO DI QUANTO DEFINITO DALLA NORMATIVA  
NAZIONALE E REGIONALE VIGENTE IN MATERIA DI CONTENIMENTO E GESTIONE  
DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID 19**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: TECNICO PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITA' ED EVENTI DEL TERRITORIO

<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	<p>Al termine del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o si sostiene esame di qualifica:</li></ul> <p>Specializzazione nazionale: TECNICO PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITA' ED EVENTI DEL TERRITORIO Declinazione regionale: TECNICO DEL MARKETING TURISTICO E DELLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni 3.3.3.5.0 - Tecnici del marketing Codice ATECO: 79 attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse</p> <p><b>CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI RICONOSCIUTI IN USCITA: N°: 12</b></p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o 20 allievi giovani o adulti occupati o disoccupati, in possesso dei seguenti titoli: a) diploma di istruzione secondaria superiore; b) diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c;</li><li>o Il percorso si pone in continuità con la filiera IeFP Operatore della ristorazione: 1. Preparazione pasti 2. Servizi di sala e bar - Operatore dei servizi di accoglienza e promozione turistica - Tecnico di cucina - Tecnico dei servizi di sala e bar - Tecnico dei servizi di accoglienza e promozione turistica.</li><li>o Potranno accedere anche coloro che sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore attinente e inerente nonché coloro che sono in possesso dell'ammissione al 5° anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226 17/10/2005 nonché giovani che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007.</li><li>o riserva del 30% alle donne.</li></ul> <p>Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</p>
<b>PARI OPPORTUNITA'</b>	<p>L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).</p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<p>TECNICO DEL MARKETING TURISTICO E DELLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO: figura Tecnica di livello superiore in grado di operare nel settore delle attività di servizi alle imprese connesse al marketing turistico e alla promozione del territorio. Gestisce le fasi operative dell'attività, analizza il mercato, raccoglie dati, interroga banche dati, elabora statistiche per il mercato, ricerca e valuta preventivi relativi ai servizi turistici, progetta piani di sviluppo e promozione locale - fasi, queste, indispensabili per lavorare allo sviluppo e alla promozione turistica del territorio</p>

	<p>Più nello specifico la figura professionale oggetto del corso sarà in grado di promuovere le risorse esistenti nel territorio savonese e di curarne la ricognizione, valorizzazione e integrazione in un'ottica di maggior attrattiva, superando le logiche tradizionali della ricettività e puntando su servizi innovativi e personalizzabili, grazie all'utilizzo delle tecnologie digitali e della multimedialità, oltre che su temi quali la sostenibilità, la valorizzazione delle tipicità culturali e enogastronomiche territoriali e l'armonizzazione e integrazione delle iniziative, in un'ottica di sistema complessivo del turismo; ideare e costruire itinerari turistici in grado di raccordare le valenze e i caratteri distintivi del territorio per una loro fruizione integrata; accompagnare visitatori e turisti nella fruizione del territorio all'insegna dell'esperienzialità di fruizione; offrire consulenza al tessuto produttivo territoriale per iniziative di promozione di prodotti/servizi; favorire sinergie tra imprese private e pubblica amministrazione per una promozione integrata del territorio; ideare e condurre iniziative finalizzate alla conoscenza del territorio rivolte al mondo della scuola; conoscere e utilizzare il web, le applicazioni digitali, i social per la promozione integrata del territorio; coordinare eventi di promozione territoriale su scala locale; favorire la creazione di un network di opinion makers in grado di valorizzare le caratteristiche distintive del territorio.</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>Il <b>Tecnico del marketing turistico e della promozione del territorio</b> può essere libero professionista o lavoratore dipendente. Può lavorare all'interno di aziende operanti nel settore turistico, uffici culturali e turistici degli Enti Pubblici, aziende di promozione turistica, Tour operator, organizzazioni turistico alberghiere, in particolare nell'ufficio marketing e comunicazione. Questa figura professionale rispondendo pienamente ai nuovi modelli organizzativi fa sì che il suo impiego possa essere sempre più richiesto nel prossimo futuro. Lo sviluppo dell'intermediazione turistica, infatti, dipende soprattutto dalla qualità, dalla responsabilità, dalla competenza e adattabilità delle risorse umane. Crea connessioni virtuose tra gli eventi (quali Meeting, Incentives, Lanci di prodotto, Convention) e il territorio, valorizzandone il patrimonio strutturale e culturale, considerato nella sua più ampia accezione. Opera principalmente nel settore Comunicazione e Marketing sia in aziende private, siano esse PMI che medie o grandi realtà, sia in collaborazione con le Pubbliche amministrazioni e gli enti territoriali di riferimento, sia nazionali che esteri.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le domande di iscrizione e delle schede informative possono essere scaricate direttamente dal sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a> o ritirate a mano presso la sede di Isforcoop in Via Baracca 1 R – Savona previo appuntamento telefonando al numero 019-263097/98 oppure scrivendo a <a href="mailto:savona@isforcoop.it">savona@isforcoop.it</a>, stessa procedura per avere informazioni ulteriori sul corso.</p> <p><b>La domanda di iscrizione</b>, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, <b>dovrà essere consegnate a mano</b> presso la sede di Isforcoop, previo appuntamento telefonico <b>dal 02 settembre 2020 alle ore 12 al (termine prorogato) 19 febbraio 2021</b></p>

**ATS ISFORCOOP Capofila**

**Futura - Università' Degli Studi Di Genova - Istituto Secondario Superiore Ferraris-Pancaldo  
Unione Associazioni Albergatori Provincia Di Savona**



 <p>Università di Genova</p>	 <p>ISS "FERRARIS PANCALDO"</p>	 <p>FUTURA CENTRO FORMATIVO COMPARTIGIANATO SAVONA</p>	 <p>UIDA SV</p>
---	--	--	--

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Durata: 1.000 ore così suddivise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 580 formazione teorica trasversale e specifica,</li> <li>➤ 120 project work (in doppia docenza)</li> <li>➤ 300 di stage che consentirà di acquisire competenze sia di carattere manageriale che tecnico specialistiche del settore turistico.</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 5 ore giornaliere presso la Sede di Isforcoop. – Ente Ligure di Formazione – via Baracca 1 r e IIS FERRARIS PANCALDO Via Rocca Di Legino 35. Per la parte pratica è previsto l'utilizzo dei laboratori attrezzati dell'Istituto Ferraris Pancaldo .</p> <p>Il corso ha obbligo di frequenza. Il numero massimo di ore di assenza consentite è pari al 20% del monte orario complessivo (pari a 200 ore).</p> <p>L'eventuale prolungarsi del periodo di emergenza sanitaria da COVID-19 (o qualora il capofila lo ritenesse comunque opportuno) potrà implicare, per quanto riguarda i moduli teorici, lo svolgimento del corso in modalità di Formazione a distanza ai sensi del Decreto del Dirigente n° 1756 del 9/03/2020 DPCM 8 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto – legge 23 febbraio 2020 n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID – 19". Misure attuative rivolte ai Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale;</p> <p>DGR 283 DEL 03/04/2020 - Recepimento "Accordo in Conferenza delle Regioni e Province Autonome "Disposizioni in deroga alle linee guida per l'utilizzo della modalità fad/e learning approvate dalla conferenza delle regioni e delle province autonome il 25 luglio 2019, applicabili durante la fase di emergenza epidemiologica COVID19", nei percorsi formativi di accesso alle professioni regolamentate;</p> <p>Decreto del Dirigente n° 2724 del 11/05/2020 "Disciplina Straordinaria per la gestione e il controllo della formazione a distanza durante il periodo di emergenza sanitaria da COVID-19 rivolte al sistema formativo regionale.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Già durante la fase di progettazione sono state coinvolte diverse aziende e associazioni appartenenti a diversi settori, per garantire ai partecipanti possibilità di matching, che tengano conto anche dei loro settori di preferenza. Le aziende e associazioni che ad oggi hanno dato la loro disponibilità ad accogliere in stage gli allievi del corso o a dare contatti utili per l'inserimento sono tutte realtà radicate nel territorio savonese e non solo: aziende operanti nel settore turistico dalle PMI alle grandi imprese, uffici culturali e turistici degli Enti Pubblici, aziende di promozione turistica, Tour operator, organizzazioni turistico alberghiere, associazioni turistiche e di promozione territoriale, consorzi ed enti locali e istituzionali.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08</p>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<p>Il percorso si pone in continuità con la filiera IeFP Operatore della ristorazione: 1. Preparazione pasti 2. Servizi di sala e bar - Operatore dei servizi di accoglienza e promozione turistica - Tecnico di cucina - Tecnico dei servizi di sala e bar - Tecnico dei servizi di accoglienza e promozione turistica. e ad esso potranno accedere giovani in possesso del diploma quadriennale IeFP di Tecnico della ristorazione, Tecnico dei servizi di accoglienza e promozione turistico. Potranno accedere anche coloro che sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore attinente e inerente nonché coloro che sono in possesso dell'ammissione al 5° anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226 17/10/2005 nonché giovani che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007.</p>

<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Possono iscriversi giovani che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, ai sensi del regolamento adottato con decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n° 139 22/08/2007.
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per i cittadini extracomunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno;</li> <li>• Per i cittadini stranieri, (fatta eccezione per coloro che hanno conseguito il titolo di studio in Italia) è richiesta la Dichiarazione di Valore in originale attestante il percorso scolastico, rilasciata dalla rappresentanza diplomatico-consolare italiana nel paese a cui appartiene la scuola che ha rilasciato il titolo.</li> </ul>

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	n° 1 psicologo n° 1 esperto di settore n° 1 tutor del corso esperto di formazione
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Isforcoop. – via Baracca 1 r Savona e/o Piattaforme Virtuali (Google Meet - Google Classroom – Google Moduli) - due giornate previste
<b>DATE DELLE PROVE</b>	<p><b>Prova scritta: martedì 23 febbraio ore 09.00 presso ISFORCOOP Via Baracca 1 r Savona</b>, in caso la situazione sanitaria regionale lo richiedesse, <b>come disposto nel Decreto del Dirigente 1756 del 09/03/2020</b> la selezione si terrà tramite piattaforma online. Al candidato verranno fornite tutte le indicazioni per l'accesso e lo svolgimento della suddetta, al momento dell'iscrizione, previa verifica dei requisiti.</p> <p><b>Colloquio: gli allievi riceveranno la convocazione al colloquio dopo la prova scritta</b></p>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	PROVA SCRITTA: prova psico-attitudinale generica individuale PROVA PRATICA: non prevista COLLOQUIO: colloquio motivazione individuale l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Ciascun candidato riceverà via e-mail e/o telefono specifica convocazione su data e orario colloquio con la commissione esaminatrice, oltre alle istruzioni tecniche.. Ogni informazione utile sarà comunque pubblicata sul sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a> . L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno visibili sul sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a> al termine delle procedure di selezione. I candidati ammessi al corso verranno contattati telefonicamente prima dell'inizio del corso per lo svolgimento delle visite mediche. La mancata presentazione alla prova scritta o al colloquio di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
<b>PROVA SCRITTA</b>	prova psico-attitudinale generica individuale
<b>PROVA PRATICA</b>	non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	colloquio motivazione individuale l'ammissione al colloquio è indipendente dal risultato della prova scritta
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	Prova scritta 40% - colloquio 60%
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nell'attribuzione del punteggio finale non sarà dato peso a elementi diversi dal risultato delle prove
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> <b>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b>	