

SCHEMA RILEVAZIONE OFFERTA FORMATIVA

Informazioni sull'intervento formativo

Codice Organismo	043304335866_1			
Titolo del progetto (inserire il titolo indicato nel D.A.)	MUSEI – Corso per Esperta in Comunicazione e promozione della cultura Culinaria e dei prodotti di nicchia			
Codice Progetto	n. prot. 0135 dell'Allegato D.A. n. 852 del 3/04/07			
Numero interventi formativi	1			
Settore di intervento (a)	Beni Culturali			
Obiettivo (b)	FORM			
Numero edizioni	n. 1			
Sede dell'intervento formativo (ripetere la sede-prov e comune in caso di più edizioni dell'intervento formativo)	Provincia	PA	Comune	Palermo
Tipologia dei destinatari (c)	Donne disoccupate e/o inoccupate			
Livello di scolarità richiesto (d)	Dipl. Scuola Media Superiore			
Altri requisiti richiesti	Residenza regione Sicilia Diploma di scuola media superiore Stato di disoccupazione/inoccupazione			
Profilo Professionale in uscita	<p>Esperta in Comunicazione e promozione della cultura Culinaria e dei prodotti di nicchia</p> <p>Tale professionista avrà competenze specifiche nell'ambito di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uso delle strategie e tecniche di comunicazione (soprattutto di quella mass-mediatica) - uso degli strumenti e delle tecnologie ICT - conoscenza delle tradizioni culinarie regionali e dei prodotti tipici - conoscenza della storia siciliana e delle sue dominazioni - conoscenza delle tradizioni popolari, del territorio e delle sue risorse (con importanti apporti di antropologia culturale e tradizioni popolari) - Competenze linguistiche inerenti alla comprensione/produzione di discorsi relativi all'agricoltura, alle trasformazioni di prodotti, alla cucina e alle regole della tavola - conoscenza degli Ecosistemi e prodotti di nicchia fortemente legati al territorio e dei loro sistemi di produzione - conoscenza delle tematiche inerenti il turismo enogastronomico, l'enoturismo, il turismo rurale - Saper produrre testi in italiano ed almeno in una lingua straniera, testi scritti (descrittivi e narrativi), testi iconici (fotografie, disegni, citazioni di opere d'arte, testi per cinema e televisioni), testi per la rete Internet (testi lineari ed ipertesti) - Saper organizzare eventi, mostre ed ecomusei tesi alla promozione di prodotti eno-gastronomici - Saper progettare e realizzare percorsi/itinerari di scoperta delle "rotte del gusto" della nostra regione 			
Sintesi dell'intervento Formativo	<p>Esperto in comunicazione e promozione della cultura culinaria e dei prodotti di nicchia: il turismo enogastronomico in generale e l'enoturismo in particolare, sono prodotti turistici relativamente nuovi che si vanno sempre più affermando anche nella nostra regione. L'amore e la ricerca del genuino, del tradizionale, della qualità delle produzioni tipiche regionali e locali, insieme alla piacevolezza degli scenari naturali, luoghi di produzione delle stesse, ed alla presenza di un'offerta ricettiva extralberghiera di qualità, sono di per se già oggi una tra le motivazioni principali alla base della scelta delle destinazioni turistiche di un viaggiatore ormai sempre più esigente e colto. Promuovere e comunicare quindi il patrimonio culturale culinario e dei prodotti tipici della nostra regione, nell'ambito di una visione più ampia di patrimonio culturale che contempli anche tutte le risorse territoriali frutto della tradizione, diventa quindi un imperativo categorico per far emergere con adeguati strumenti di marketing e comunicazione un prodotto - quello legato appunto al turismo enogastronomico - che non è più di nicchia ma sta raggiungendo quote di mercato sempre più interessanti e tali da giustificare un investimento in risorse umane qualificate, quale appunto la figura professionale proposta da questo corso.</p> <p>Il corso si propone quindi la formazione di figure professionali capaci di avviare ricerche di mercato, indagini nei territori, organizzazione di eventi relativi alla cultura culinaria ed al rapporto di questa - ivi compresi i vini e tutti i prodotti di nicchia - con il turismo.</p> <p>L'esperto formato dal corso deve possedere un sapere ed un saper fare relativamente alle modalità della comunicazione (soprattutto</p>			

di quella mass-mediatica) nell'ambito della promozione della cultura culinaria e delle produzioni tipiche (Cucina come pratica simbolica, con importanti apporti di antropologia culturale e tradizioni popolari; Competenze linguistiche inerenti alla comprensione/produzione di discorsi relativi all'agricoltura, alle trasformazioni di prodotti, alla cucina e alle regole della tavola; conoscenza degli ecosistemi e prodotti di nicchia fortemente legati al territorio; organizzazione di eventi, mostre ed ecomusei tesi alla promozione di prodotti eno-gastronomici.

L'attività formativa per le sue peculiari caratteristiche legate a tematiche fortemente innovative (tecnologie dell'informazione web oriented, tecniche di comunicazione, conoscenza della storia e della cultura culinaria siciliana, delle produzioni tipiche e delle legislazioni che le tutelano, etc...) prevede l'intervento di docenti ed esperti con esperienze specifiche sulle tematiche trattate. Per favorire l'acquisizione e l'integrazione delle competenze (di base, trasversali, specialistiche), particolare importanza è stata data alle metodologie formative; l'impostazione metodologica del corso consentirà l'integrazione di momenti di formazione tradizionale (in aula, frontale e FAD) con momenti di formazione di tipo seminariale (focus di approfondimento con libero dibattito), e con una parte finale di formazione-intervento (project work & stage) in cui il discente assume il ruolo di protagonista attivo del processo formativo; nel dettaglio si prevede quanto segue:

a. formazione "blended" - ossia moduli di formazione finalizzati al trasferimento di competenze di base, trasversali e parte delle competenze specialistiche, sia attraverso un'attività frontale d'aula (teoria ed esercitazioni) sia attraverso formazione a distanza (fad).

b. seminari formativi - ossia focus e approfondimento delle tematiche più innovative legate all'applicazione di strumenti e strategie ICT nell'ambito della valorizzazione dei BBCC, tenuti da esperti del settore (imprenditori, manager, rappresentanti degli enti turistici, amministratori dei musei, comunicatori, etc...); i seminari consentiranno alle partecipanti, in un ambiente informale e da pari a pari, di condividere con esperti esperienze reali di lavoro, casi studio e buone pratiche, all'interno dei quali saranno focalizzati aspetti di particolare interesse sollevati dai partecipanti stessi.

c. project work, ossia un momento formativo pratico, finalizzato al trasferimento di competenze specialistiche tecniche, che prevede un'attività pratica di simulazione lavorativa di gruppo per l'elaborazione di idee e progetti finalizzati alla creazione di prodotti ed eventi di comunicazione targettizzati per ambiti d'intervento e potenziale utente/destinatario. Il Project Work sarà strutturato come una vera e propria formazione-intervento e vedrà le partecipanti assumere il ruolo di consulenti della potenziale committenza.

Nello specifico, verranno costituiti più gruppi di lavoro (4 per ogni corso) che opereranno distintamente sotto la supervisione di docenti, responsabili didattici e tutor specialistici, per la progettazione e lo sviluppo di prodotti (anche multimediali) ed eventi di comunicazione per la divulgazione e promozione della cultura culinaria siciliana e dei prodotti di nicchia e/o proposte di itinerari enogastronomici.

d. stage - Momento finale del percorso formativo, lo stage consentirà di stabilire un collegamento con il sistema impresa: l'azienda in questo caso si sostituisce al tradizionale sistema formativo per orientare l'acquisizione delle competenze professionali richieste dal mercato ed agevolare la scelta professionale mediante la conoscenza diretta delle tecnologie, dell'organizzazione aziendale, nonché la visualizzazione dei processi produttivi e delle fasi di lavoro. Le attività di stage forniranno alle allieve la possibilità di concretizzare le conoscenze acquisite durante tutto il percorso formativo, di inserirsi in un contesto ed una struttura organizzativa aziendale, sperimentando "on the job" lo start up delle idee progettuali sviluppate in fase di project work.

I progetti di stage individuali e/o di gruppo vedranno le allieve impegnate nell'applicazione delle tecniche e delle strategie di comunicazione per la promozione della cultura culinaria siciliana e dei suoi prodotti tipici, nell'elaborazione di prodotti di comunicazione/entertainment/edutainment per il settore. Nella precedente fase di project work, infatti, le discenti, sono state orientate e guidate nell'ideazione di progetti che poi dovranno in concreto realizzare durante il periodo di stage presso Aziende,

	Agriturismi, agenzie di viaggio e/o presso altri enti pubblici e privati del settore. Le attività programmate di stage assumeranno quindi una connotazione formativa in quanto permetteranno alle partecipanti di applicare on the job quanto appreso e di avere un confronto diretto con modalità lavorative concrete e con un "ruolo" professionale progressivamente costruito in aula durante il percorso formativo effettuato.			
Obiettivi dell'intervento formativo	Trasferire competenze specialistiche innovative che, tenendo conto delle esigenze del mercato, coniugano competenze sulle tecnologie dell'informazione e della comunicazione web oriented, tecniche di comunicazione, con conoscenze delle tematiche relative alla valorizzazione dei BBCC e gestione innovativa della fruizione dei BBCC (in particolare nella didattica museale), nonché di intermediazione culturale in senso ampio, di progettazione, elaborazione, organizzazione, confezione e produzione di prodotti educativi per i musei e le scuole.			
Principali argomenti trattati	<p>Area I - Competenze di base: Applicazione del D.lgs 626/94; Inglese; Tecnologie dell'informazione; Formazione ambientale; Diritto del lavoro e sindacale.</p> <p>Area II - Competenze specialistiche tecnico professionali: Antropologia culturale e tradizioni popolari; Storia della Sicilia; Storia della cultura culinaria siciliana; Sociologia, antropologia e cultura del viaggio; Strumenti di sviluppo per il web; Turismo & turismi; I prodotti tipici e le tecniche di produzione tradizionali; Strumenti per la grafica e l'impaginazione; lingua francese; Geografia culinaria ed enologica: le rotte del gusto in Sicilia; Legislazione relativa alle produzioni tipiche; Il sistema dell'offerta turistica locale; Tecniche di Narrazione; Tecniche di Comunicazione mass-mediatica e multimediale; PW: Laboratorio di Comunicazioni Mass-Mediatica, Comunicazione Televisiva e Web; Laboratorio di Scrittura Creativa Editoriale (cucina scritta, fotografata, filmata e messa in rete); Laboratorio di Enogastronomia.</p> <p>Area III - Competenze trasversali: Presentazione Corso; Cultura d'impresa; Cultura europea; Spendibilità della professione; Pari Opportunità.</p>			
Durata dell'intervento formativo	Anni: 1	Mesi: 7	ore: 900	
	Teoria: 312	Pratica: 568	FAD: 20	Di cui Stage: 300
Organizzazione settimanale (numero giorni): da lunedì al venerdì	Organizzazione giornaliera: (numero ore al dì) 6hh dalle h 14.00 alle h 20.00			
Stage	Si: X	Aziende ospitanti: Associazione Amici dei Musei Siciliani e sedi associate - Rete dei Musei di Charme		
	No:			
Attestato Rilasciato (€)	CQSup			
Numero Allievi	Totale 16	Maschi	-	Femmine 16
Modalità di selezione	Si (specificare quale) Test di Cultura generale; - Colloquio individuale		no	
Altre informazioni				
Iscrizioni presso	Server s.n.c.			
Indirizzo	Via M. Stabile n. 160 – 90139 Palermo			
Recapiti telefonici	091 322601			