

SCHEDA RILEVAZIONE OFFERTA FORMATIVA

Informazioni sull'intervento formativo

Codice Organismo		043304335866_1			
Titolo del progetto (inserire il titolo indicato nel D.A.)		CROCIERE – Corso per Esperto in Turismo enogastronomico e cultura culinaria			
Codice Progetto		n. prot. 0134 dell'Allegato A del D.A. n. 852 del 03/04/07			
Numero interventi formativi		1			
Settore di intervento (a)	TURISMO				
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)	Giovani /adulti Disoccupati/inoccupati				
Livello di scolarità richiesto (d)	Diploma di scuola media superiore				
Altri requisiti richiesti	Residenza regione Sicilia Diploma di scuola media superiore Stato di disoccupazione/inoccupazione				
Profilo Professionale in uscita	Esperto in Turismo enogastronomico e cultura culinaria				
Sintesi dell'intervento Formativo	<p>Il progetto trae spunto dalle esigenze emerse in tema di specializzazione e integrazione dell'offerta turistica e delle professionalità coinvolte.</p> <p>In tal senso il progetto Crociere intende affrontare il problema di una qualificazione e formazione innovativa di figure professionali capaci di rispondere alle esigenze di un mercato sempre più esigente soprattutto nel settore turistico, in continua evoluzione e ricerca di prodotti e servizi altamente competitivi.</p> <p>Uno dei corsi proposti nel progetto Crociere - Esperto in Turismo Enogastronomico e Cultura Culinaria - intende formare una figura professionale innovativa capace di integrare prodotti e servizi che spaziano dall'organizzazione di itinerari enogastronomici per i turisti di prossimità all'organizzazione di partecipazione ad eventi, fiere, sagre etc...</p> <p>Il corso offrirà ai partecipanti strumenti tecnici e concettuali che li renderà capaci di adattarsi alle diverse e mutevoli esigenze del settore turistico, essendo in grado sia di operare sul versante della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio, sia sul versante dell'organizzazione e dell'erogazione di servizi di intrattenimento.</p> <p>Dati statistici rilevano la crescita di un turismo sempre "più esigente", attento ad una vacanza di qualità, curata ed integrata. Si rende quindi necessaria la formazione di figure professionali che conoscano i prodotti tipici, le tradizioni, la cultura, il territorio dai quali essi hanno origine, nonché le tecniche dell'intrattenimento e sappiano renderli fruibili al turista creando pacchetti che rispondano a tali esigenze.</p> <p>Tali figure sono state progettate per trovare naturale sbocco professionale nei circuiti crocieristici del Mediterraneo; ciò non toglie che esse possano trovare impiego anche sulla terraferma, in enti turistici pubblici o agenzie e tour operator privati.</p> <p>Il corso ETuEno, Esperto in Turismo Enogastronomico e Cultura Culinaria è quindi finalizzato alla formazione di una figura professionale tecnico specialistica in grado di valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio attraverso la promozione di itinerari enogastronomici in un'ottica turistica. Deve essere in grado di utilizzare i principali strumenti informatici e telematici nella promozione delle attività turistiche, nell'organizzazione dei viaggi e dei percorsi, nell'organizzazione del territorio su cui queste attività si insediano; E' inoltre in grado di attivare rapporti con soggetti operanti nel settore del comparto rurale e vitivinicolo: dall'accoglienza alla guida del turista, alla valorizzazione dei prodotti locali e delle risorse ambientali. Il percorso formativo prevede lo sviluppo di competenze di base e trasversali (sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, comunicazione, normativa di riferimento, lingua inglese ed informatica) e di competenze tecnico professionali specialistiche (comunicazione, marketing,</p>				

	<p>panoramica sulle produzioni locali, legislazione di settore). 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:</p> <p>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).</p> <p>b. seminari formativi - ossia focus e approfondimento delle tematiche più innovative legate all'applicazione di strumenti e strategie ICT nell'ambito della comunicazione e promozione nel settore turistico e dell'intrattenimento tenuti da esperti del settore (imprenditori, manager, rappresentanti degli enti turistici, comunicatori, etc...); i seminari consentiranno ai 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.</p> <p>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 e servizi per il turismo di prossimità, targettizzati per ambiti d'intervento e potenziale utente/destinatario.</p>				
Obiettivi dell'intervento formativo	<p>a livello di sistema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuire all'arricchimento dell'offerta formativa della Formazione Professionale nell'ambito del settore Turismo - Incentivare il processo di convergenza intersettoriale in risposta alle sollecitazioni dell'ambiente esterno e dell'evoluzione dei modelli di comportamento del consumatore <p>a livello dei destinatari</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trasferire competenze specialistiche innovative che, tenendo conto delle esigenze del mercato, coniughino la puntuale conoscenza del patrimonio enogastronomico e la domanda sempre più diversificata del consumatore in termini di soddisfacimento di bisogni compositi e le competenze necessarie alla valorizzazione e promozione dello stesso, con le più recenti tecnologie e metodologie di comunicazione. - Offrire ai disoccupati non qualificati sbocchi occupazionali consoni alle attuali richieste del mercato. - Contribuire alla diffusione della cultura d'impresa ed alla conoscenza delle modalità per accedervi, in modo da offrire un'alternativa all'impiego, pubblico o privato che sia. 				
Principali argomenti trattati	<p>Area I - Competenze di base e trasversali: Inglese, Informatica di base, Igiene e Sicurezza sul Lavoro, Formazione Ambientale, Diritto del lavoro e sindacale, Presentazione Corso, Cultura d'impresa, Cultura europea, Spendibilità della professione, Pari Opportunità</p> <p>Area II - Competenze specialistiche tecnico professionali: Tecniche e strategie di Comunicazione, Cultura del viaggio, Strumenti di sviluppo per la grafica, Strumenti di sviluppo per il web, Patrimonio e le risorse territoriali della provincia di PA, Politica del territorio e strumenti di finanziamento, Strategie di Marketing territoriale, culturale, dei prodotti tipici, Strumenti e strategie di web marketing & promotion, Progettazione e sviluppo di prodotti editoriali, Legislazione di settore</p>				
Durata dell'intervento formativo	Anni: 1	Mesi: 7	ore: 900		
	Teoria:	Pratica:	Stage: 300		
Organizzazione settimanale (numero giorni): dal lunedì al venerdì	Organizzazione giornaliera: (numero ore al dì) 6hh dalle h 8.00 alle h 14.00				
Stage	Si: X	Aziende ospitanti:			
	No:				
Attestato Rilasciato (€)	CQSup.				
Numero Allievi	Totale 16	Maschi	8	Femmine	8
Modalità di selezione La partecipazione alle attività formative è	Si (specificare quale) A parità di condizioni,			no	

riservata a candidati donne e uomini (il 50% dei posti sarà riservato alle donne), in possesso di diploma di scuola media. Le selezioni saranno effettuate con colloquio e test di cultura generale.	costituiranno elemento preferenziale per l'ingresso al corso: il maggior periodo di disoccupazione (documentato), l'essere donna.	
Altre informazioni		
Iscrizioni presso	Server s.n.c.	
Indirizzo	Via M. Stabile n. 160	
Recapiti telefonici	091 322601	

Scheda elaborata da Loredana Carrara

NOTE

<u>(a) Settore di Intervento:</u> Agricoltura Ambiente Alberghiero Amministrazione Artigianato Promozionale Beni Culturali Commercio Credito Credito Elettricità Edilizia Gestione Sanità Informatica Industria Pesca Ricerca Grafica Socio Assistenziale Spettacolo Trasporti Terziario Turismo Servizi Altro Settore, specificare	<u>Obiettivo(b)</u> Diritto/dovere alla formazione (DDF) Formazione continua e permanente (F.C. e F.P) Formazione per ambiti speciali (FAS) Diritto/Obbligo Formativo (D.O.F.) Formazione per l'apprendistato (APPR)	
<u>(c) Destinatari di Intervento:</u> Occupati Dipendenti Disoccupati di lunga durata (+6/12 mesi) Disoccupati di breve durata (-6/12 mesi) Senza titolo Con Titolo Apprendisti Assunti CFL Mobilità CIG -25 +25 -27 PMI Autonomi Donne Occupate Donne disoccupate Handicap Detenuti Tossici Migranti	<u>(d) Livello di scolarità richiesto</u> Elementare Media Professionale Media Superiore Laurea Laurea Breve Altro Precisare Esperienze	<u>(e) Attestato rilasciato</u> CQProf CSpec CQSup DdSpec CComp AAbil AFreq DicComp AltroCSN AltroCDes