

CORSO PER Esperto in Comunicazione e Promozione del Turismo Enogastronomico

Codice Organismo	AH0734			
Titolo del progetto (inserire il titolo indicato nel D.A.)	NIKE Corso per Esperto in Comunicazione e promozione del Turismo Enogastronomico - ETuEno			
Codice Progetto	Prot. N. 649 dell'allegato A al D.A. n. 2912 del 28/12/2007 - PROF2008			
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)	Disoccupati/Inoccupati Giovani disoccupati da più di 6 mesi Adulti disoccupati da più di 12 mesi Giovani disoccupati da meno di 6 mesi Adulti disoccupati da meno di 12 mesi Donne			
Livello di scolarità richiesto (d)	Dipl. Scuola Media Superiore			
Altri requisiti richiesti	Residenza regione Sicilia Dipl. Scuola Media Superiore Stato di disoccupazione/inoccupazione			
Profilo Professionale in uscita	Esperto in Comunicazione e promozione del Turismo Enogastronomico Tale professionista avrà approfondite conoscenze e competenze nell'ambito di: <ul style="list-style-type: none"> - Diverse modalità della comunicazione (soprattutto mass-mediale); - uso degli strumenti e delle tecnologie ITC; - creazione di testi per diversi media: stampa, web, TV, etc... Acquisirà altresì: <ul style="list-style-type: none"> - adeguata conoscenza del territorio, della cultura e delle tradizioni, in particolare modo del comparto dei prodotti enogastronomici tipici; - conoscenza della domanda e dell'offerta turistica; - buona preparazione in termini di legislazione nazionale, locale e di normativa europea sul comparto turistico-enogastronomico; - buona padronanza dell'organizzazione dei servizi turistici e delle imprese di settore, con competenze relative anche alle dimensioni del turismo e dei consumi; - adeguate competenze nella gestione dei progetti turistici, nella valorizzazione anche economica delle risorse naturali, delle produzioni agroalimentari di qualità e dello sviluppo turistico rurale sostenibile; - abilità specifiche nella progettazione di percorsi/itinerari di riscoperta che comprendano i centri meno noti da valorizzare e raccordare con i circuiti turistici più maturi e consolidati. - conoscenza delle tematiche inerenti il turismo enogastronomico, l'enoturismo e il turismo rurale; - capacità organizzativa di eventi e mostre finalizzate alla promozione di prodotti eno-gastronomici. 			
Sintesi dell'intervento Formativo	La correlazione tra territorio rurale e domanda di svago e di cultura va facendosi sempre più intensa. E il turismo del vino ne rappresenta la sintesi migliore come conferma la crescente schiera			

di appassionati che scelgono di viaggiare attraverso i territori del vino per conoscere le differenti qualità enologiche, i prodotti tipici e la gastronomia siciliana e le tecniche di produzione tradizionali. Il riconoscimento ufficiale dei percorsi enogastronomici coincide con la legge quadro nazionale (n.268/99) che istituisce "Le Strade del Vino" definendole all'art. 1 come "Percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico; esse costituiscono gli strumenti attraverso i quali i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica". In tal senso l'art.5 stabilisce che "Le disposizioni della legge si applicano anche per la realizzazione delle strade finalizzate alla valorizzazione, anche congiunta di altre produzioni di qualità, con particolare riguardo all'olio di oliva e in genere di prodotti tipici". In questo contesto il settore del turismo enogastronomico riceve un notevole impulso che implica un imminente passaggio da una cultura di matrice esclusivamente agricola ad una di stampo turistico-manageriale, incentrata sulla riqualificazione del prodotto turistico rurale inteso in senso ampio. In questa nuova ottica di gestione manageriale del prodotto turistico enogastronomico si inseriscono nuove opportunità imprenditoriali e nuovi sbocchi professionali per figure con competenze specifiche atte a valorizzare e comunicare questo tipo di prodotto turistico.

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, 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.

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 i partecipanti assumere il ruolo di consulenti della potenziale committenza.

Nello specifico, verranno costituiti più gruppi di lavoro che opereranno distintamente sotto la supervisione di docenti, responsabili didattici e tutor specialistici, per la progettazione e lo sviluppo di prodotti ed eventi di comunicazione e promozione e/o proposte di itinerari turistico-culturali di nicchia.

d. stage - Le attività di stage forniranno agli allievi 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 gli allievi impegnati nell'applicazione delle tecniche e delle strategie di comunicazione e marketing web orientate per la promozione di servizi culturali, nell'organizzazione di prodotti ed eventi di comunicazione e promozione, etc...

I contenuti e i risultati delle attività sviluppate, rappresenteranno le basi per la costruzione di una nuova offerta turistico-culturale integrata, frutto delle attività di valorizzazione realizzate nell'ambito dei progetti di stage.

Obiettivi dell'intervento formativo	Obiettivo del corso è quello di formare una figura professionale tecnico-specialistica in grado di valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio attraverso la progettazione di prodotti ed eventi di comunicazione e promozione, la creazione e promozione di itinerari enogastronomici anche con l'ausilio delle nuove tecnologie. Sarà 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.		
Principali argomenti trattati	<p>Area I - Competenze di base: Applicazione del D.lgs 626/94; Inglese; Informatica di base; Formazione ambientale; Diritto del lavoro e sindacale.</p> <p>Area II - Competenze specialistiche tecnico professionali: Patrimonio e risorse territoriali; Enografia regionale; Normativa sulle strade del vino e sulle denominazione di origine dei vini; Il sistema turistico regionale; Marketing turistico; Strategie di promozione territoriale, culturale e dei prodotti tipici; Strumenti di sviluppo per il web; Strumenti e strategie di web marketing & promotion; Strumenti per la grafica e l'impaginazione; Progettazione e sviluppo di prodotti editoriali; Destination management; Processi di aggregazione dell'offerta turistica territoriale; Elaborazione di pacchetti turistici integrati.</p> <p>Area III - Competenze trasversali: Presentazione Corso; Cultura d'impresa; Cultura europea; Spendibilità della professione; Pari Opportunità.</p>		
Durata dell'intervento formativo	Anni:	Mesi: 9	ore: 900
	Teoria: 229	Pratica: 621	FAD: 50
Organizzazione settimanale (numero giorni): dal lunedì al venerdì	Organizzazione giornaliera: (numero ore al dì) 5 hh dalle 8.30 alle 13.30		
Stage	Si: x	Aziende ospitanti: Duca di salaparuta spa Tour Operator Rete vacanze srl EBRTS Azienda Agrituristica Villa Sant'Andrea Giallo s.r.l. Travel Sicilia s.r.l.	
Attestato Rilasciato (°)	CQSup		
Numero Allievi	Totale 15	Maschi	7
		Femmine	8
Modalità di selezione	Si (specificare quale) Test di cultura generale Colloquio individuale		no
Altre informazioni			
Iscrizioni presso	SERVER s.r.l.		
Indirizzo	Via Mariano Stabile, 160 90139 Palermo		
Recapiti telefonici	091/322601		091/6055799 fax