Accogliere turismo esperienziale MASAINAS – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: **Masainas, c/o GAL via Aldo Moro**

DURATA: **220 ore**

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: **14 Gennaio 2020**

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: **16 Giugno 2021**

DATE DEGLI ESAMI: **22-24 Giugno 2021**

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:
20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

TITOLO CONSEGUITO:
Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56259 "Operatore itituristico" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:
• ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 "Pianificazione dell'attività ittituristica ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione",
• ADA/UC n 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi

ittituristici ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione”.
A Sant’Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo ***sviluppo costiero sostenibile*** *promossi dall’agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO	**Masainas, c/o GAL via Aldo Moro**
DESTINATARI	20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.
DURATA IN ORE	Il percorso formativo sarà di **180 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.
AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO	Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia
METODOLOGIE DIDATTICHE	La metodologia formativa utilizzata è finalizzata all’acquisizione delle conoscenze e delle competenze tecniche volte alla progettazione, realizzazione, promozione e monitoraggio dei servizi ristorativi/ricettivi in ittiturismo. Le attività in aula saranno realizzate attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, laboratori e testimonianze privilegiate provenienti da aziende di eccellenza presenti nel territorio regionale.

TITOLO CONSEGUITO	**Certificazione delle Competenze** delle ADA dell'intero Profilo n. 56259 "Operatore itituristico" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da: • ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 **"**Pianificazione dell'attività ittituristica ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione", • ADA/UC n 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi ittituristici ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione". Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 180 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	Il percorso intende favorire l'acquisizione di nuove competenze e conoscenze per consentire all'operatore ittituristico di accogliere al meglio il visitatore e renderlo partecipe di un'esperienza, improntata all'autenticità, alla valorizzazione dei prodotti locali e alla sostenibilità, che rispecchi il territorio in cui l'attività si svolge. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di: 1. Analizzare il contesto di riferimento. 2. Applicare la normativa relativa all'ittiturismo. 3. Pianificare l'offerta di servizi ittituristici in funzione della domanda identificata anche mediante ricerche di mercato. 4. Promuovere l'offerta dei servizi ittituristici. 5. Utilizzare strumenti di finanziamento. 6. Valorizzare le tradizioni storico-culturali e naturalistiche ed i prodotti del territorio. 7. Applicare la normativa relativa all'igiene degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sanitari legati alla gestione dei prodotti ittici per l'implementazione di un piano di autocontrollo. 8. Comunicare anche in lingua straniera i servizi offerti in ittiturismo. 9. Comunicare in lingua straniera (inglese) i servizi offerti in ittiturismo. 10. Gestire ed adeguare gli spazi ed i locali per lo svolgimento dell'attività ittituristica. 11. Operare con pratiche di sostenibilità ambientale. 12. Predisporre e presentare un menù in coerenza con le disposizioni normative. 13. Realizzare l'offerta dei servizi multifunzionali aziendali e di rete. 14. Sviluppare strategie di comunicazione con i clienti.

Richiesta informazioni:
Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu