

Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56166 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 5

REQUISITI DI ACCESSO*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Castiadas – Loc. San Pietro (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007663)

Oristano/Silì – via Paolo VI snc (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007669)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

490 ore totali di cui **270 ore teorico/pratiche** e **40 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **180 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

INDENNITÀ E RIMBORSI:

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Ha il compito principale di assistere, orientare e informare il Cliente per stimolare l'acquisto di un bene o servizio, tenendo conto, da un lato, delle esigenze della clientela, e dall'altro della missione aziendale dell'impresa. Si occupa inoltre di disporre e rifornire gli scaffali e i display con le merci, di gestire i rapporti con i fornitori e di controllare e stoccare la merce (se queste attività non vengono svolte da altri addetti). Nei negozi di minore dimensione si occupa, inoltre, di gestire le operazioni di cassa.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente come lavoratore dipendente. A seconda se opera all'interno di piccoli negozi o in catene di grande distribuzione, le sue attività e la sua autonomia d'azione possono variare: anche ampia delega da parte del titolare di piccolo/medio esercizio tradizionale, autonomia molto ridotta, invece, nella grande distribuzione. In contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre sotto la responsabilità del capo reparto di riferimento. In contesti di piccolo esercizio di vendita, risponde direttamente al titolare o al responsabile del negozio, svolgendo tutte le mansioni necessaria e gli può essere delegata la gestione del negozio.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 332/187 Gestione degli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti: Gestire gli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 333/188 Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce: Curare il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio della merce in coerenza ai parametri di qualità e i criteri gestionali definiti dall'azienda.

ADA/UC 334/189 Allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali: Provvedere all'allestimento e al rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 335/190 Cura del processo di vendita al Cliente: Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto

richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto.

*** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.**

Le schede informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it

Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032