

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

Corso gratuito per 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 | Tel. 070 5489144

(DCT percorso: 2023SPQ20280538_007663)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 **(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

Analizza il territorio in modo da individuare i prodotti e conoscerne la provenienza, intercetta la domanda del turista, progetta itinerari ad hoc finalizzati al loro accompagnamento nella visita, facendogli vivere anche un'esperienza sensoriale e coinvolgendo il territorio locale.

Contesto di esercizio

Può esercitare lavoro autonomo o collaborare con enti pubblici (comuni, proloco, unione di comuni etc), enti di diritto privato (consorzi, associazioni private) e/o altri operatori economici presenti sul territorio. Lavora con un discreto livello di autonomia e responsabilità. Intrattiene rapporti con differenti soggetti (turisti, amministratori locali, operatori del settore turistico ed enogastronomico) che, messi in rete, possano contribuire alla valorizzazione delle ricchezze del territorio.

Competenze certificate*

ADA/UC 20020/624 Definizione dell'offerta di servizi e attività: Acquisire informazioni sul fabbisogno della clientela ed elaborare un piano di intervento

ADA/UC 301/599 Analisi del territorio e del mercato di riferimento: Raccogliere informazioni strutturate su fattori e aspetti peculiari del territorio di riferimento attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca, verificando anche le tendenze di mercato e le offerte già presenti sul territorio

ADA/UC 20027/630 Gestione della comunicazione e delle relazioni informative, promozionali e commerciali con i clienti: Fornire informazioni rispondenti alle richieste del cliente e illustrare in maniera esaustiva i servizi proposti.

ADA/UC 9999244/859 Progettazione ed organizzazione di itinerari turistici enogastronomici: Progettare e promuovere itinerari del gusto coniugando le peculiarità territoriali con le produzioni tipiche

ADA/UC 9999245/860 Realizzazione di itinerari turistici enogastronomici: Accompagnare il turista nei percorsi enogastronomici valorizzando le esperienze sensoriali combinate con le tradizioni e la cultura.

*** 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 Determinazione Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.**