



GIOVANI SI



Regione Toscana



Avviso di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnica Superiore:

PROM - AGRI – ACCOGLIENZA E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO AGRITURISTICO

Area Tecnologica: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali-Turismo

Ambito: Turismo e attività culturali

Figura Nazionale: **Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali** (Ambito 5 Turismo e attività culturali - Figura 5.1.1 dell'allegato E - Decreto Interministeriale 05/02/2013) - Biennio 2020 – 2022.

Corso cofinanziato con Decreto Dirigenziale Regione Toscana n. 6156, POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione, ed inserito nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

La **Fondazione Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB)**, Capofila dell'ATS costituita con la **Fondazione Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana**, indice un avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore "PROM-AGRI – Accoglienza e valorizzazione del patrimonio agriturismo" rivolto a **n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche, con un elevato livello professionale, nell'Area delle Tecnologie Innovative per le Attività culturali e il turismo, per consentire loro un efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il corso è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 30 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:

- siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- siano in possesso di buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il progetto di Istruzione Tecnica Superiore "Prom – Agri - Accoglienza e valorizzazione del Patrimonio agriturismo" si inserisce nel contesto economico e produttivo della regione toscana e origina dall'elevato patrimonio agriturismo esistente nel territorio, il primo per dimensione quantitativa e qualitativa a livello nazionale. Ha l'obiettivo di formare Tecnici specializzati nella gestione dell'accoglienza, della promozione e dell'animazione del tempo libero presso imprese agrituristiche della Toscana.

Il Tecnico formato sarà in grado di:

- Gestire l'accoglienza presso le imprese agrituristiche con i migliori standard di servizio internazionali, sapendosi relazionare in lingua inglese con la clientela, i check in live in e check out, le situazioni problematiche, fornire alla clientela informazioni dettagliate sull'offerta enogastronomica, culturale e turistica dell'area e del territorio regionale.
- Gestire la promozione dell'azienda e le prenotazioni e utilizzando le tecnologie digitali ed i Social Network. Utilizzare le tecnologie e metodologie di impresa 4.0 per migliorare le vendite e il posizionamento sui mercati dell'azienda e del territorio.
- Organizzare il tempo libero del cliente conoscendo adeguatamente l'organizzazione dell'azienda e della sua offerta sportivo – ricreativa, culturale ed enogastronomica, sapendo anche sovrintendere la promozione e l'organizzazione di eventi in ambito aziendale e territoriale.

Il diplomato potrà inserirsi prevalentemente:

- in aziende agricole ed agroturistiche della Toscana, Resort di campagna, Villaggi e strutture all'aria aperta;
- in imprese ricettive alberghiere ed extralberghiere con funzione di accoglienza, promozione e animazione del tempo libero;
- in Consorzi e altri Enti di accoglienza, promozione e valorizzazione del territorio;
- in imprese di organizzazione di Eventi sociali, sportivi, ricreativi, Wedding, enogastronomici, convegnistici

Può operare altresì in qualità di imprenditore, professionista o lavoratore autonomo, nei settori dell'accoglienza, del marketing e dell'organizzazione di eventi.

Art. 3 - Competenze tecniche in esito al percorso

I partecipanti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo saranno in grado di:

- Analizzare il mercato turistico ed agrituristico partendo dalle rilevazioni statistiche, sapendo operare correlazioni temporali e qualitative dei dati in modo da fornire una lettura ed una interpretazione delle tendenze in atto nel settore;
- Analizzare il territorio in base alla sua articolazione in sistemi integrati ed alla segmentazione di prodotti e risorse, sapendo valorizzare le produzioni agroalimentari e l'offerta agrituristiche;
- Fornire alla clientela dell'azienda informazioni dettagliate e complete sulle filiere agroalimentari, sulle filiere corte delle produzioni locali, sulle caratteristiche dell'offerta enogastronomica, culturale e turistica;
- Valorizzare l'offerta agrituristiche territoriale individuandone gli elementi di eccellenza, le sue vocazioni specifiche ed originali allo scopo di migliorarne l'immagine sui mercati;
- Trarre spunto dalle vocazioni territoriali per sviluppare la qualità dell'accoglienza restituendo agli ospiti servizi di informazione;
- Adottare misure sulla sicurezza e sulla compatibilità ambientale nella pianificazione dello sviluppo aziendale dell'impresa agrituristiche;
- Gestire la comunicazione aziendale in funzione della valorizzazione dell'offerta agrituristiche regionale;
- Utilizzare la comunicazione per accrescere l'immagine dell'azienda agrituristiche, dei servizi offerti e delle sue produzioni agroalimentari;
- Utilizzare strategie di marketing strategico ed integrato per accrescere l'immagine dell'azienda e del territorio di appartenenza;

- Identificare gli Stakeholder del territorio sapendone individuare il rispettivo contributo specifico alla crescita territoriale in una logica di integrazione orizzontale e verticale, sapersi relazionare gli Enti pubblici, in particolare quelli deputati allo sviluppo del sistema di promozione locale dell'agriturismo;
- Relazionarsi con il sistema ricettivo, della ristorazione, dei servizi locali allo scopo di fornire un'offerta integrata collegata al suo sviluppo, alla sua immagine, alla sua valorizzazione;
- Integrare le risorse dell'ambito territoriale, specie agroalimentari, per sviluppare piani funzionali alla loro valorizzazione, commercializzazione e promozione;
- Gestire l'accoglienza per valorizzare i servizi aziendali nell'ottica della fidelizzazione della clientela;
- Sviluppare la cultura dell'accoglienza presso tutti gli attori del territorio, allo scopo di valorizzare al meglio il territorio e le sue eccellenze agroalimentari;
- Sviluppare la promozione aziendale attraverso l'utilizzo del Web e dei social Media;
- Elaborare Piani di sviluppo strategici ed operativi tanto in ambito territoriale che in ambito aziendale per l'azienda agrituristica, le sue produzioni agroalimentari, i suoi servizi di intrattenimento e valorizzazione del territorio;
- Attuare le strategie del marketing mix applicandole al territorio e all'impresa con la funzione di pianificare vendite e sviluppo;
- Promuovere azienda e territorio mediante l'utilizzo di tecniche e strategie di local marketing emozionale e neuro marketing utilizzando le strumentazioni e i software di geo – localizzazione;
- Utilizzare le strategie di revenue management nei processi di vendita sapendo diffondere fra gli attori del territorio la cultura della pianificazione delle strategie di prezzo;
- Distinguere i target della clientela, sapendo creare cluster funzionali ad una promozione web specifica e personalizzata;
- Gestire l'immagine aziendale e territoriale utilizzando il sistema delle OTA (Online Travel Agency) e i siti di Metaresearch;
- Utilizzare tecniche di misurazione della soddisfazione del cliente sapendo distinguere la qualità percepita da quella attesa;
- Utilizzare e selezionare l'adesione a certificazioni locali, regionali, nazionali ed europee sulle produzioni agro alimentari ed enologiche dell'azienda e del territorio;

I diplomati acquisiscono anche competenze di carattere più generale e trasversale, di tipo linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale utili per un rapido e più efficace inserimento occupazionale.

Art. 4 - Percorso didattico

Il percorso didattico sarà strutturato in 4 Semestri per un totale di circa **2000 ore tra lezioni frontali, attività laboratoriali e stage**. Le attività formative si svolgeranno dal lunedì al venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Il percorso didattico sarà strutturato in **4 semestralità** come di seguito sintetizzato:

PRIMO SEMESTRE	ORE		440
COMPETENZE CHIAVE			
Ambito linguistico-comunicativo e relazionale	170		
Lingua Inglese Professionale (Livello B2)	120		
Tecniche di gestione del cliente (IN LINGUA INGLESE)	20		
La gestione delle relazioni esterne: Tecniche di negoziazione e comunicazione (IN LINGUA INGLESE)	30		
Ambito Giuridico ed economico	110		

Legislazione del settore	20		
Legislazione del lavoro e della sicurezza	20		
Igiene, prevenzione e cultura della Sicurezza sui luoghi di lavoro	30		
Contabilità aziendale, Budgeting e Strategie di prezzo	40		
Ambito organizzativo e gestionale	60		
Elementi di gestione aziendale e controllo di qualità	20		
Organizzazione aziendale e gestione del personale nelle imprese agricole, ricettive e agrituristiche	20		
Sviluppo aziendale e sostenibilità ambientale	20		
Ambito scientifico e tecnologico	100		
Strategie e tecniche di web marketing aziendale e territoriale	50		
Le strategie Industria 4.0	50		
TOTALE			440

SECONDO SEMESTRE	ORE		450
CONOSCENZE, COMPETENZE TECNICHE ED ABILITA'			
Gestire l'Accoglienza	280		
Risorse del territorio, culturali, artistiche, enogastronomiche	60		
Tecnologie Agrarie ed agroindustriali e processi di trasformazione	110		
L'accoglienza nelle imprese turistiche (IN LINGUA INGLESE)	30		
Project Work: Gestire l'accoglienza nell'impresa agrituristica	80		
Gestire la Promozione Web	170		
Gli strumenti "mobile" di promozione	30		
Tecniche di revenue management e Web Promotion	40		
Project Work: Web Strategy operativa	100		
TOTALE			450

TERZO SEMESTRE	ORE		590
Animare il tempo libero	180		180
Elementi tecnico – logistici – tecnologici delle attività di animazione	20		
Eccellenze agro-alimentari, filiera corta e attività di ristorazione	40		
Le attività sportive	20		
Agricoltura e territorio	50		
Le Filiere agroalimentari : processi produttivi e marketing dei prodotti del territorio	50		
Business Plan d'Impresa Agrituristica	40		40
STAGE	370		370
TOTALE			590

QUARTO SEMESTRE	ORE		520
Animare il tempo libero: gli eventi in azienda	90		90
Project Work collegato all'esame e alla diffusione: Organizzare l'Evento in azienda agrituristica	90		
STAGE	430		430
TOTALE			520

SINTESI PERCORSO FORMATIVO	Aula/Laboratorio	Stage
PRIMO SEMESTRE	440	
SECONDO SEMESTRE	450	
TERZO SEMESTRE	220	370
QUARTO SEMESTRE	90	430
TOTALE	1200	800

Le attività **di stage saranno realizzate per 800 ore** (40% del monte ore complessivo) presso aziende del settore. I partecipanti al corso potranno realizzare una parte del tirocinio in aziende di altre regioni o europee. Il tirocinio all'estero è volontario e comunque vincolato all'ottenimento di specifiche borse di studio da parte del programma Erasmus+.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati, in particolare presso il LAB – TAB, Laboratorio tecnologico della Fondazione ITS TAB istituito presso la sede dell'ITT Marco Polo di Firenze.

Il corso si avvarrà di docenti qualificati che, **per oltre il 90%** del monte ore del corso, proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.

Completeranno il percorso attività seminari, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.

Art. 5 - Diploma e certificazione finale

Sono ammessi all'esame finale gli studenti che avranno frequentato il percorso per almeno l'80% dell'attività formativa, valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Al termine del percorso è previsto un esame finale, al superamento del quale viene rilasciato un diploma relativo alla figura nazionale di riferimento di **"Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali"**.

Il diploma conseguito corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

I diplomati che vorranno proseguire gli studi presso l'Università di Firenze - Corso di Laurea in Economia e Commercio potranno usufruire anche di alcuni crediti formativi.

Art. 6- Sede di svolgimento

Il corso si terrà principalmente presso **la sede dell'Istituto Professionale Alberghiero B. Buontalenti, Via di San Bartolo a Cintoia 19/A – Firenze (FI)**. La sede potrà variare per esigenze legate alla gestione dell'emergenza COVID. Parte delle attività potranno tenersi presso la sede del **Centro Studi Turistici di Firenze** e occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo come specificato nel precedente Art. 4.

Art. 7 - Periodo di realizzazione

Il corso prenderà avvio entro il 30 Ottobre 2020 e terminerà presumibilmente entro il mese di Settembre 2022, per una durata complessiva di 2000 ore. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento di numero minimo di 25 partecipanti.

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione

L'ammissione alla selezione di partecipazione al corso ITS "PROM-AGRI-Accoglienza e valorizzazione del patrimonio agrituristico" è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB (www.fondazionetab.it);
2. copia fronte/retro di un documento di identità e copia del Codice Fiscale;
3. copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione spuntando l'apposita casella presente nella domanda di ammissione);
4. copia del curriculum vitae firmato formato Europass (<http://europass.cedefop.europa.eu/>) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La domanda firmata dovrà essere inviata secondo una delle seguenti modalità:

- **mediante l'invio di una mail o di una pec** agli indirizzi: info@fondazionetab.it; itstab@pec.it. I documenti dovranno essere scansionati e inviati come allegati al messaggio di posta elettronica/pec. Il messaggio dovrà contenere il cognome e il nome del candidato e avere il seguente oggetto "Domanda di Partecipazione al bando di selezione del corso ITS "PROM-AGRI";
- **a mezzo raccomandata A/R** all'indirizzo sottoindicato della Fondazione TAB, e in tal caso farà fede il timbro di spedizione;
- **consegnata a mano** presso la sede della fondazione TAB, via del Capaccio, 1 50123, Firenze nei giorni lunedì, mercoledì e venerdì ore 8:30-13:30; martedì e giovedì ore 8:30-16:00.
- In caso di raccomandata o consegna a mano i documenti dovranno essere contenuti in busta chiusa indirizzata **Al Presidente della Fondazione Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali – Via del Capaccio 1 - 50123 Firenze**. La busta dovrà avere come mittente il cognome e il nome del candidato e recare la dizione "Domanda di Partecipazione al bando di selezione del corso ITS PROM-AGRI".

Le domande dovranno pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS TAB **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno venerdì 2 ottobre 2020**. Quelle pervenute dopo tale termine non saranno ammesse alla selezione per la partecipazione al corso.

Art. 9 - Verifica dei requisiti

Coloro che presentano la domanda di ammissione con le modalità sopra descritte, in possesso dei requisiti previsti dal presente bando, saranno ammessi alle prove di selezione per l'ammissione al corso. La prova di selezione verrà effettuata in caso di superamento delle domande pari al 20% dei posti disponibili (oltre 30 domande pervenute).

L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it)

La selezione sarà effettuata come segue:

1. una **prova scritta** finalizzata ad accertare:

- le conoscenze tecniche e tecnologiche dell'area e dell'ambito a cui l'ITS afferisce;
- le conoscenze di lingua inglese e di informatica;

2. un **colloquio** individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze dei candidati;

La graduatoria sarà formata sulla base dei punteggi attribuiti dalla Commissione esaminatrice su titoli, conoscenze e motivazioni.

Ai fini della valutazione dei titoli i candidati potranno presentare eventuali certificazioni che attestino il possesso di competenze (solo a titolo di esempio: certificati QCER, ECDL etc.). Uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore e al diploma Tecnico e Professionale ad indirizzo **turistico, alberghiero, commerciale e linguistico**. L'eventuale titolo di laurea non costituisce fattore di preferenza e non viene valutato in sede di selezione.

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

Le prove di selezione si terranno i giorni 12,13,14 ottobre 2020 presso l'IPSSAR B. BUONTALENTI", Via di San Bartolo a Cintoia 19/A – Firenze (FI), secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB (www.fondazionetab.it). La sede potrà variare per esigenze legate alla gestione dell'emergenza COVID.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.

La graduatoria sarà pubblicata sul sito internet della Fondazione ITS TAB: (www.fondazionetab.it) . I candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri.

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione. I crediti in ingresso saranno valutati dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

Art. 10 – Quota di partecipazione e agevolazioni

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare una quota complessiva di € **1.000,00** a titolo di contributo per le spese di materiale didattico e di consumo (fotocopie, dispositivi individuali di protezione, visite didattiche ecc.). Le modalità di versamento verranno comunicate prima dell'inizio delle attività formative dalla Fondazione TAB.

Per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso sono previsti contributi per le spese di vitto e alloggio.

Art. 11 - Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti dal presente bando, che dovranno essere posseduti alla data di scadenza del medesimo.

Art. 12 –Tutela della riservatezza dei dati personali

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati dalla Fondazione TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii.

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità relative all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da TAB in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per l'ammissione al corso e di tutte le attività connesse all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

Art. 13 – Riserve

La Fondazione ITS TAB si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 14 - Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale delle Fondazioni ITS TAB (www.fondazionetab.it) e EAT (www.fondazione-eat.it). Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

Fondazione ITS TAB

Via del Capaccio, 1
50123 Firenze
Tel. 055.2616051
e-mail: info@fondazionetab.it
sito web: www.fondazionetab.it

Fondazione ITS EAT

Via Giordania, 227/229
58100 Grosseto
Tel. 05641791224; 3331328663
e-mail: info@fondazione-eat.it
sito web: www.fondazione-eat.it

Centro Studi Turistici

Via Piemonte 7
50145 Firenze
Tel. 055.3438720
e-mail: s.masi@cstfirenze.it; t.pieraccini@cstfirenze.it
sito web: www.centrostuditurismofirenze.it

Firenze, 6 luglio 2020

La Presidente Fondazione TAB

Sonia Nebbiai


