



D.G.R. n. 262 del 7/06/2016 – D.G.R. n. 23 del 17/01/2017 – D.D. n. 1008 del 09/10/2019 – D.D. n. 142 del 20/02/2020 – Programmazione triennale dei percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) – Asse III - Istruzione e formazione OT 10 - Investire nell'istruzione, nella formazione e nella Formazione professionale per le competenze e l'apprendimento permanente - OS 15 - Qualificazione dell'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale (RA 10.6) ATIS "Mesoghea" - Capofila AS.FOR.IN. - C.U. 104/3 -CUP B35J16000060006 Cod. Surf.: 16025AP000000066

Bando di selezione

per l'ammissione al Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)

“Tecnico per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio” 3ª Edizione

L'Ente di Formazione AS.FOR.IN., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: **Dipartimento di Scienze Sociali - Università degli Studi di Napoli Federico II, I.S.I.S. “De Sanctis - D’Agostino” di Avellino, I.I.S.S. Luigi Vanvitelli di Lioni (AV), R.D.R. Laceno Service – S.R.L. di Bagnoli I. (AV)** organizza un corso gratuito della durata di 800 ore rivolto a 20 allievi e 4 uditori

1. FINALITÀ DELL'INTERVENTO FORMATIVO E FIGURA PROFESSIONALE

L'intervento è finalizzato a formare la figura professionale di “Tecnico per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio” (specializzazione nazionale IFTS di riferimento di cui al DI 7/02/2013): “Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio”. Il profilo in uscita è un Tecnico Superiore in grado di promuovere le risorse esistenti sul territorio, di curarne la ricognizione, valorizzazione ed integrazione in un'ottica di una maggiore attrattività complessiva. È quindi in grado di inserirsi nel campo dei servizi alle imprese e al territorio, come dipendente o in forme auto imprenditoriali, in qualità di responsabile marketing/promozione/comunicazione in hotel, agenzie di viaggi – tour organizer e operator, società di servizi turistici o realtà food con risvolti turistici e/o collegati ad eventi del territorio, nazionali ed internazionali. Il “Tecnico per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi sul territorio” è in grado di progettare e programmare eventi, di implementare il marketing turistico del territorio, di progettare la valorizzazione turistica territoriale in maniera integrata, di accedere ai fondi diretti ed indiretti della programmazione europea, progettando percorsi di sviluppo territoriale-turistico. È in grado di comunicare il prodotto turistico e di utilizzare strumenti tecnologici per la valorizzazione territoriale. Riconosce l'importanza delle filiere delle produzioni eno-gastronomiche del territorio e dimostra doti di creatività ed innovazione nella ideazione degli eventi.

2. DURATA E ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Il percorso prevede le seguenti azioni: informazione e accoglienza; accompagnamento e orientamento; accreditamento delle competenze in ingresso; attività di formazione e placement; stage. La durata del corso di formazione è di 800 ore, di cui 480 ore d'aula, 260 ore di stage in Campania e 60 ore di stage fuori regione.

Il corso avrà inizio nel mese di settembre 2020 e si concluderà entro il mese di aprile 2021. Il corso è strutturato in n° 15 unità formative capitalizzabili (UFC) e singolarmente certificabili, della durata di 480 ore di teoria/pratica/accompagnamento e di 320 ore totali di stage ovvero:

MODULI:	ORE
1. Orientamento, Sostenibilità e Pari Opportunità	18
2. Geografia del turismo ed analisi del territorio	42
3. Marketing e ricerca di mercato	42
4. Networking e reti di impresa	36
5. Turismo, territorio e sviluppo locale	22
6. Sistemi digitali e web per la valorizzazione turistica	36
7. Elementi di economia della cultura	18
8. Sociologia del fenomeno artistico e letterario in dimensione turistica	36
9. Progettazione europea nel settore del turismo: i fondi diretti ed indiretti	36
10. Filiere delle produzioni eno-gastronomiche tipiche del territorio	26
11. Tecniche di comunicazione di prodotti turistici	20
12. Progettazione integrata per la valorizzazione turistica territoriale	20
13. Start-up ed autoimprenditorialità: innovazione e creatività	32
14. Progettazione, pianificazione, gestione e promozione degli eventi	48
15. Lingua Inglese	48
STAGE IN CAMPANIA E FUORI REGIONE Mod. 1-2-5-6-8-9-10-11-12-13-14-15	320

3. DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Il corso prevede la partecipazione di 20 allievi effettivi e 4 uditori, giovani occupati, disoccupati e/o inoccupati dai 18 fino a 34 anni non compiuti alla data di scadenza della domanda di partecipazione, residenti nella Regione Campania e che non abbiano frequentato negli ultimi 12 mesi un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo

Per accedere alle selezioni è necessario il possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- Diploma di istruzione secondaria superiore;
- Diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 20 c. 1 lettera c);
- Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, art. 2 comma 5.

L'accesso alle selezioni è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

4. MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Il candidato dovrà presentare alla Segreteria dell'Ente la documentazione di seguito indicata:

- Domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello “Allegato A” del bando;
- Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e codice fiscale;
- Autocertificazione del/i titolo/i di studio posseduto/i (già contenuta nell'All. A);
- Autocertificazione sulla condizione lavorativa (già contenuta nell'All. A);
- Curriculum datato e sottoscritto;
- (per i candidati diversamente abili) Certificato di invalidità e diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza.

La domanda di ammissione, corredata della suddetta documentazione, dovrà essere inviata via pec all'indirizzo asforin@pec.asforin.it oppure presentata a mano o, in alternativa, spedita a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: AS.FOR.IN. Via Fratelli Bisogno, 27 Avellino. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13.00 del giorno 10/07/2020. Non farà fede il timbro postale. La

modulistica è disponibile presso la Segreteria dell'Ente (nei giorni dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00) ed è scaricabile dal sito www.asforin.it

5. MODALITÀ DI SELEZIONE E DI AMMISSIONE AL CORSO

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, età, stato di occupazione, disoccupazione o inoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

- **prova scritta** (40 test a risposta multipla, di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali). Sarà attribuito un punteggio pari a 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in meno per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di 40/100;
- **prova orale** (colloquio individuale attitudinale e motivazionale con valutazione dei titoli culturali e delle esperienze professionali maturate), per un punteggio massimo di 60/100.

La selezione dei destinatari avverrà rispettando il principio delle pari opportunità, riservando il 50% dei posti a donne. Il candidato sarà ritenuto idoneo alla frequenza del corso al raggiungimento del punteggio di almeno punti 60/100. Le prove di selezione si terranno nella sede di AS.FOR.IN. in Via Fratelli Bisogno, 27 ad Avellino. Il calendario delle prove di selezione, nonché le modalità di svolgimento delle stesse e le misure per la tutela della salute pubblica e della situazione epidemiologica, saranno pubblicate sul sito www.asforin.it nei giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle domande. I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti a pena di esclusione a rispettare le modalità di svolgimento delle stesse.

6. SEDE DI SVOLGIMENTO E FREQUENZA

Le attività formative d'aula si svolgeranno presso la sede AS.FOR.IN. ad Avellino in Via F.lli Bisogno, 27 Scala D Interno 5 Avellino. Le attività di stage saranno svolte nelle sedi di: RDR Laceno Service s.r.l., I.S.I.S. De Sanctis-De Agostino, ATB Consulting, MAD s.r.l.s., Associazione Info Iripinia, Sguardi sulla Campania, ELIS Aps, Fondazione Matera-Basilicata 2019.

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi dal corso. È prevista un'indennità di frequenza pari a Euro 2,50 per ora di effettiva presenza. È previsto, inoltre, un rimborso delle spese di viaggio effettivamente sostenute e documentate, relativo solo all'utilizzo del mezzo pubblico. Nel rispetto di restrizioni dipendenti da un eventuale stato emergenziale le attività formative previste in presenza potranno essere svolte in E-learning in modalità sincrona.

7. GRADUATORIA FINALE

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste. L'elenco dei candidati ammessi al corso e la data di inizio delle attività, saranno affissi entro 5 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede dell'Ente e consultabile sul sito www.asforin.it. A parità di punteggio costituirà titolo preferenziale l'età anagrafica più bassa.

8. RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO

Gli allievi ammessi al corso, previa domanda scritta, potranno fare richiesta di accreditamento competenze in ingresso e riconoscimento di eventuali crediti, allegando una documentazione che certifichi le competenze e conoscenze acquisite in altri percorsi formativi/universitari. La documentazione presentata dall'allievo verrà presa in esame e verificata da parte di un apposito gruppo di lavoro che riconoscerà il credito e strutturerà un percorso personalizzato. Il Comitato Tecnico Scientifico di progetto (CTS) avrà il compito di presiedere alla fase di riconoscimento crediti in ingresso al percorso formativo ed all'eventuale accertamento delle competenze per i non diplomati.

9. RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI

In esito al percorso formativo saranno accertati, in sede di valutazione, e riconosciuti, da parte dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II” – Dipartimento di Scienze Sociali n° totale di 18 CFU, secondo quanto previsto dall'articolo 4 del Decreto del Ministero dell'Università e, così come previsto dal Verbale n° 10 del Consiglio di Dipartimento di Scienze Sociali del giorno 31/10/2019, ovvero:

- n° 12 Crediti Formativi Universitari acquisibili e certificabili a conclusione del percorso IFTS, spendibili nell'ambito “Attività libere a scelta dello studente”;
- n° 6 Crediti Formativi Universitari acquisibili e certificabili a conclusione del percorso IFTS, spendibili nell'ambito “Ulteriori conoscenze”.

Il Dipartimento di Scienze Sociali fissa il termine di validità dei crediti in 3 anni accademici successivi all'anno di conseguimento della qualifica IFTS in oggetto.

10. AMMISSIONE AGLI ESAMI E ATTESTATO FINALE

Saranno ammessi alle valutazioni finali gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore previste.

Al termine di ciascun percorso IFTS, verrà rilasciato previo superamento delle prove finali di verifica, un “Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore”. Tale specializzazione è referenziata al livello EQF 4. I certificati di specializzazione tecnica superiore di cui al D.P.C.M. 28 gennaio 2008 art. 9 c. 1 lett. a) costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi (art.5 c.7 del citato DPCM).

Avellino, 17/06/2020

Il Legale Rappresentante AS.FOR.IN. **Lorenzo Corona**
Capofila ATS Mesoghea