

AVVISO PUBBLICO A FAVORE DI DISOCCUPATI PER LA COSTITUZIONE DELL'OFFERTA DI PERCORSI DI QUALIFICAZIONE DI CUI ALLA LETT. B), COMMA 3, ART. 11 DELLA LEGGE REGIONALE 23 LUGLIO 2020, N. 22

DGR 24 settembre 2020, n. 47/60

Criteri e modalità di attuazione degli interventi di cui ai commi 2 e 3, lett. b, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22 "Legge quadro sulle azioni di sostegno al sistema economico della Sardegna e a salvaguardia del lavoro a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19"

Linea di intervento D: Hospitality management CUP: E11B20001600009 – CLP: 100103AFPQ200075 – DCT 2020RLR22A06838

AVVISO PUBBLICO

PER L'AMMISSIONE A PERCORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALI FINALIZZATI ALL'ACQUISIZIONE DI UNA QUALIFICAZIONE REGIONALE NELL'AMBITO DEI PROFILI PRESENTI NEL VIGENTE REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) DI LIVELLO EQF 5 O SUPERIORI.

TECNICO DELLA PROGETTAZIONE DI ITINERARI TURISTICO ENOGASTRONOMICI

Iscrizioni aperte a partire dal 15/06/2022 al 15/09/2022

Il progetto è stato affidato all'Agenzia formativa Cescot in RT con Confesercenti Provinciale di Cagliari e Confesercenti Provinciale Nuoro Ogliastra nell'ambito dell'Avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione di cui alla lett. b), comma 3, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22 – Linea di intervento D: Hospitality management CUP: E11B20001600009 – CLP: 100103AFPQ200075 – DCT 2020RLR22A06838

PERCORSO FORMATIVO

DENOMINAZIONE	SEDE	N. ALLIEVI	ORE	Titolo di studio minimo
Tecnico della progettazione di itinerari turistico - enogastronomici	Oristano	15	600 (di cui 180 ore di apprendimento in contesti lavorativi)	Diploma di licenza media superiore o certificato di specializzazione tecnica superiore (EQF 4)

OBIETTIVI ATTESI

L'obiettivo del corso è la formazione di **15 Tecnici per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici**. Si tratta di una figura che progetta itinerari turistici- enogastronomici, delineando un modello che soddisfi le esigenze delle piccole medie imprese, operanti nel settore turistico, creando una vera e propria strategia di interventi nel settore dell' hospitality management settore in forte espansione nella Provincia di Oristano, territorio dove sono presenti (ricchezze ambientali, culturali, enogastronomiche). Saranno coinvolti esperti del settore, Associazioni di Categoria, Comuni del territorio, aziende del settore dell'agrifood e aziende vitivinicole, al fine di favorire l'incontro con nuovi turisti facendogli vivere un'esperienza unica alla scoperta di nuovi itinerari nel territorio locale, promuovendo itinerari del gusto dove si uniscono insieme gli aspetti territoriali con le produzioni tipiche.

REQUISITI DEI DESTINATARI

Il corso è rivolto a destinatari in possesso dei seguenti requisiti:

- aver compiuto il 18° anno di età;
- essere residenti o domiciliati nella Regione Sardegna;
- essere disoccupati in possesso della attestazione "Dichiarazione di Immediata Disponibilità" (DID) con data antecedente all'inoltro della domanda di partecipazione;
- non essere, al momento della pubblicazione dell'Avviso di selezione da parte dell'Agenzia formativa, destinatario di altri percorsi formativi, fatta eccezione per i percorsi brevi per la certificazione di una o due competenze di cui all'Avviso approvato con Determinazione n. 3749 prot. n. 40312 del 15/10/2019;
- essere in possesso di Diploma di scuola media superiore o certificato di specializzazione tecnica superiore (Livello EQF 4)

INDENNITA' DI FREQUENZA E TRASPORTO

Ai destinatari del presente Avviso è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it

DURATA E ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Il corso avrà una durata di **600 ore** ed è finalizzato all'acquisizione delle competenze, conoscenze e abilità previste dal profilo di qualificazione di riferimento (**RRPQ 56166– Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici**).

In particolare, le competenze che si acquisiranno al termine del percorso formativo, verteranno sulle seguenti aree di apprendimento (ADA):

20020 - Definizione dell'offerta di servizi e attività per l'acquisizione di informazioni sul fabbisogno della clientela ed elaborare un piano di intervento;

9999245 – Realizzazione di itinerari turistici enogastronomici per accompagnare il turista nei percorsi enogastronomici valorizzando le esperienze sensoriali combinate con la tradizioni e la cultura;

301- Analisi del territorio e del mercato di riferimento per raccogliere informazioni strutturate su fattori 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;

20027- Gestione della comunicazione e delle relazioni informative , promozionali e commerciali con i clienti per fornire informazioni rispondenti alle richieste dei cliente e illustrare in maniera esaustiva servizi proposti;

9999244- Progettazione ed organizzazione di itinerari turistici enogastronomici per progettare e promuovere itinerari del gusto coniugando le peculiarità territoriali con le produzioni tipiche;

Il corso prevede **180 ore in modalità di Work Based Learning (WBL)** al fine di agevolare l'apprendimento nei contesti di lavoro attraverso la modalità dell'active learning ed in affiancamento. Al termine del percorso formativo i partecipanti potranno certificare le competenze acquisite durante il percorso in base al Profilo RRPQ 56166.

CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'intero profilo di qualificazione.

La certificazione è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ¹, dicui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze".

Il destinatario che dovesse interrompere la frequenza del percorso formativo prima della conclusione dello stesso può chiedere all'Agenzia Formativa una Dichiarazione dei Risultati di Apprendimento valida quale attestazione di parte seconda ai sensi del D. Lgs. 13/13.

N.B. L'ammissione all'esame finale è subordinata al mancato superamento del 20% di assenza delle ore di ogni singola UC e dell'intero percorso formativo (comprensivo di attività teorica, pratica e WBL).

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di iscrizione al corso potranno essere inviate **dal 15/06/2022 al 15/09/2022**, con una delle seguenti modalità:

- Consegna a mano, previo appuntamento, presso Oristano, Via Canepa 3 – Cap 09170 (Oristano).
- Invio tramite PEC all'indirizzo cescot@pecconfesercentica.it, specificando nell'Oggetto "Iscrizione Sede Oristano"

MODULISTICA

- Domanda di partecipazione
- Fotocopia del documento di identità in corso di validità
- Fotocopia del codice fiscale
- Curriculum vitae in formato europeo, datato e firmato in originale. Nel CV dovrà essere presente la dichiarazione che attesti la veridicità delle informazioni contenute e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità (DID) rilasciata dal CPI di riferimento.

La modulistica di iscrizione è disponibile ai seguenti indirizzi:

<https://www.cescot-ge.it/>

<https://www.confesercentioristano.eu/>

SELEZIONE DEI PARTECIPANTI

Qualora il numero delle domande fosse superiore alla soglia massima di partecipanti ammissibile, si procederà alla selezione dei candidati, la quale avrà luogo in sede e data da definire.

¹ Consultabile al seguente indirizzo: https://servizi.sardegna.gov.it/Repertorio/consultazione_rrpq.aspx

Le attività di selezione verranno svolte in quattro fasi:

- **Fase 1: Accoglienza e primo orientamento**

In questa fase verranno analizzate le domande di partecipazione pervenute e si procederà alla verifica dei requisiti minimi formali previsti per l'accesso alla partecipazione al percorso formativo proposto.

In prima fase gli allievi saranno classificati in riferimento al curriculum, al quale sarà dato un punteggio che valorizzi le precedenti esperienze (anche informali) condotte nel settore.

- **Fase 2: Prova scritta**

Nella seconda fase i candidati potranno partecipare alla prova scritta, che consisterà in un test risposta multipla. Il test sarà superato se il candidato otterrà un punteggio pari o superiore a 60/100. Solo chi supererà la prova scritta potrà partecipare alla prova orale.

- **Fase 3: Colloquio attitudinale e motivazionale**

Il terzo step di selezione sarà basato su una prova orale che sarà finalizzata a valutare le conoscenze in ingresso da parte degli aspiranti destinatari. Il colloquio attitudinale e motivazionale è finalizzato ad uno scambio di informazioni tra il candidato e il selezionatore dell'Agenzia Formativa. Il colloquio prevede una prima fase di intervista strutturata, dove si andranno a verificare le esperienze personali e professionali indicate nel curriculum vitae e successivamente proseguirà con un dialogo aperto finalizzato a comprendere le competenze situazionali, la conoscenza del contesto lavorativo di riferimento e le conoscenze possedute dal candidato.

- **Fase 4: Graduatoria e costituzione del gruppo classe**

Al termine delle attività di selezione verrà stilata la graduatoria dei partecipanti e verrà costituito il gruppo classe al fine di partire con l'avvio delle attività formative. Nella selezione dei destinatari verranno rispettati i criteri di pari opportunità e verrà riservata una quota pari ad almeno il 50% alle donne.

PER INFORMAZIONI

Chiamare allo 0783210208 o scrivere a confesor@gmail.com