

FONDAZIONE ITS TURISMO

Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali - Turismo
autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Lazio in attuazione del DPCM 25 gennaio 2008

Fondazione costituita da: Città Metropolitana di Roma Capitale, I.I.S.S. "Domizia Lucilla", Sapienza Università di Roma, I.I.S.S. "Teresa Confalonieri", CIOFS FP Lazio, Società Geografica Italiana Onlus, Federalberghi Roma, Confindustria, Assotravel

PROROGA Bando per la selezione degli allievi dei corsi:

**“TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE E IL MARKETING DELLE FILIERE
TURISTICHE E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI”**
(11° biennio 2021/2022)

e

**TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICHE NELLA
RISTORAZIONE E NELL'ENOGASTRONOMIA**
(4° biennio 2021/2022)

Art. 1

Oggetto del bando

Il presente bando è emanato dalla Fondazione ITS Turismo, Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo, e disciplina la selezione degli allievi dei corsi:

- 1. Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali;**
- 2. Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella Ristorazione e nell'Enogastronomia**

Gli esperti che compongono l'ITS, hanno elaborato dei programmi di studio che, fermo il rispetto delle indicazioni Ministeriali, sono in ogni caso corrispondenti alle esigenze espresse dalle imprese dei settori.

Per il primo corso: strutture alberghiere, agenzie di viaggio e tour operator, strutture turistiche.

Per il secondo corso: il mondo dell'ospitalità e della ristorazione.

Il primo corso sarà focalizzato sulla formazione di **esperti della multimedialità e comunicazione nel turismo**.

Il secondo corso sarà focalizzato sulla formazione di **esperti nella gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia**.

Art. 2

Descrizione delle figure professionali

- a) Il Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali utilizza le tecnologie della comunicazione per operare nel sistema informativo dell'azienda, elaborare e promuovere l'offerta turistica nell'intera filiera (dall'agenzia di viaggi all'ospitalità alberghiera), pianificare e gestire azioni che ottimizzino la qualità dei servizi e l'organizzazione di eventi ed attività congressuali in un'ottica di valorizzazione delle risorse e del patrimonio culturale del territorio.
- b) Il Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella Ristorazione e nell'Enogastronomia è una “nuova” figura professionale a cavallo tra il turismo e l'enogastronomia in grado di promuovere il territorio esaltandone mediante le tecnologie innovative la ricaduta esperienziale, principale caratteristica del turismo contemporaneo. Il profilo, inoltre, è in grado di costruire e offrire servizi innovativi rivolti alle aziende alberghiere e della ristorazione sotto il profilo enogastronomico, legato alla valorizzazione delle aziende locali. Lo scopo del corso è quello di formare un professionista in grado di coniugare le competenze professionali specifiche del turismo con quelle tecnologiche innovative legate alla ristorazione e all'enogastronomia (industria 4.0).

Tali profili, al termine del percorso formativo, saranno dotati di una professionalità adeguata a gestire le innovazioni e ad aggiornare di volta in volta le competenze professionali acquisite per rispondere alle trasformazioni e ai rapidi mutamenti del mercato del lavoro in una dimensione locale e globale.

Art. 3

Destinatari e requisiti di Iscrizione

Giovani e adulti in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o titolo equipollente acquisito in un Paese membro della Unione Europea o Extraeuropeo interessati all'acquisizione di conoscenze ed abilità nell'utilizzo delle tecnologie innovative della multimedialità e comunicazione nel turismo e nella gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia.

Art. 4

Domande e termini di presentazione

Le domande di ammissione alla fase di selezione devono essere redatte in carta semplice e sottoscritte dagli interessati, utilizzando il Modello A allegato al presente bando, disponibile sul sito della Fondazione www.itsturismoroma.it.

Sulla domanda il candidato dovrà segnare a quali dei due percorsi intende iscriversi.

E' possibile iscriversi ad entrambi i corsi indicando l'eventuale preferenza segnando con il numero 1 la prima scelta e con il numero 2 la seconda scelta.

Le domande devono essere corredate dai seguenti documenti:

- o fotocopia di un documento di riconoscimento valido, sottoscritta con firma autografa;
- o fotocopia del diploma o del certificato sostitutivo, attestanti il superamento dell'Esame di Stato, sottoscritte con firma autografa;
- o fotocopia del codice fiscale, sottoscritta con firma autografa;
- o curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali, datato e sottoscritto con firma autografa;
- o fotocopia di eventuali attestazioni/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale, attività di stage e/o tirocini nel settore, corsi di lingue, informatica, ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli, sottoscritta con firma autografa.

Nel caso in cui il candidato si volesse avvalere di quanto disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n° 445 è invitato a fornire tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punti previsti nella sezione "titoli ed esperienze" in conformità di quanto riportato nella Tabella B – attribuzione dei punteggi.

La domanda e gli allegati possono essere inoltrati:

- via mail in formato PDF all'indirizzo di posta elettronica: info@itsturismoroma.it
- per posta raccomandata con avviso di ricevimento, al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma;
- A mano dal 3 settembre 2021 al 20 ottobre 2021 al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – via Emanuele Filiberto 98/C – Roma, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.30;

Per informazioni compilare il form di richiesta colloquio di orientamento sul sito www.itsturismoroma.it

Oppure telefonare alla segreteria della Fondazione:

fisso 0640414436 – cellulare 3927595469.

Sulla busta, oltre ai dati del mittente, dovrà essere riportata la seguente dicitura: Richiesta di ammissione alla selezione del bando ITS Turismo Roma 2021.

La domanda di ammissione, controfirmata e corredata dei documenti richiesti, dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 13.30 del giorno 20 ottobre 2021 all'ufficio del protocollo della Fondazione.

Farà fede la data e l'ora di ricezione dell'ufficio protocollo e non la data del timbro postale o l'orario di invio della posta elettronica alla quale è allegata la domanda e gli allegati in formato PDF.

Non verranno prese in considerazione domande, documenti, titoli e pubblicazioni (spediti e/o consegnati a mano) che perverranno all'ufficio protocollo oltre il termine stabilito per la presentazione delle domande, così come indicato nel precedente comma, salvo diversa comunicazione della Fondazione pubblicata nel sito www.itsturismoroma.it.

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- o inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda,
- o eventuali disguidi postali o telegrafici,
- o eventi/cause comunque imputabili a terzi,
- o caso fortuito o di forza maggiore.

Art. 5

Selezione delle domande

La procedura di selezione delle domande sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel bando e da psicologi, nominata dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione.

Nella selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti:

- o titoli ed esperienze: massimo 30 punti,
- o prova scritta: massimo 40 punti,
- o colloquio: massimo 30 punti.

Per i titoli e le esperienze la Commissione provvede alla valutazione del curriculum e dei documenti presentati dai candidati. L'elenco dei titoli e delle esperienze riportate nella Tabella B allegata, costituiscono titoli valutabili.

La prova scritta di selezione consisterà in domande a risposta aperta e/o chiusa, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: logica comprensione del testo, matematica, lingua inglese, informatica di base.

Per le prove di selezione si farà riferimento alle competenze acquisite al termine dei percorsi formativi delle scuole secondarie di secondo grado.

La prova orale accerterà le motivazioni e le attitudini tecnico-professionali dei candidati.

Il dettaglio ed i criteri di valutazione sono riportati nella Tabella B: attribuzione di punteggi.

Le prove di selezione scritte inizieranno, salvo diversa comunicazione, il giorno **22 ottobre 2021** secondo il calendario che sarà pubblicato il giorno **21 ottobre 2021** alle ore 13.00 nella sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C 00185 Roma e successivamente inviato tramite email a ciascun candidato e sul nostro sito all'indirizzo www.itsturismoroma.it.

La prova orale si svolgerà dopo le prove scritte con calendario che sarà comunicato il giorno **22 ottobre 2021**.

Le selezioni si svolgeranno presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma o in alternativa a distanza.

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

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso dei primi 26 candidati per ciascun corso.

Qualora ci fossero delle rinunce si procederà per scorrimento nella graduatoria.

A parità di punteggio sarà data preferenza ai candidati di età minore.

L'ammissione ai corsi verrà comunicata tramite mail a ciascun candidato.

Le graduatorie definitive saranno pubblicate presso la sede della Fondazione via Emanuele Filiberto 98/C.

Art. 6

Organizzazione e contenuti dei corsi

L'organizzazione dei corsi sarà effettuata secondo gli standard indicati dal MIUR e dalla Regione Lazio.

La durata complessiva dei corsi è di due anni, corrispondenti a 1800 ore di cui:

- 1000 ore di attività didattiche laboratoriali
- 800 di ore stage presso enti o imprese pubbliche o private

I moduli formativi previsti per il corso **Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali** riguarderanno le seguenti materie:

I ANNO
Moduli ore

<u>Competenze di base</u>	
Matematica	16
Informatica	48
<u>Competenze Specialistiche</u>	
Economia del turismo	32
Economia e gestione delle imprese turistiche	44
Marketing e Tecniche di Marketing nelle imprese turistiche	48
WEB Marketing turistico	38
Coding - Big data – Design Thinking	16
Pianificazione e Programmazione Turistica	32
Geografia del Turismo	32
Legislazione turistica	18
Legislazione del lavoro nel settore turismo:	18
Competenze Trasversali	
Orientamento e accompagnamento al percorso formativo	14
Lingua Inglese	72
Lingua Spagnola	72
TOTALE ORE IN AULA	500

II ANNO
Moduli ore

<u>Competenze di base</u>	
Organizzazione aziendale	24
Revenue Management	32
Creazione di impresa: dall'idea imprenditoriale al business plan	24
Metodologie e strumenti per la gestione della qualità in azienda	14
<u>Competenze Specialistiche</u>	
Statistica nel Turismo	24
Sistemi informatici di gestione aziendale	48
Tecniche di incoming	16
Web Marketing Applicato, Multimedia e social network	32
Meetings, Incentives, Confernces and Exhibitions (MICE)	24
Istituzioni locali dei beni culturali e valorizzazione dei beni culturali e territorio	24
Valorizzazione dei prodotti tipici	16
Normative obbligatorie nel settore turismo: Privacy, Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	24
Food & Beverage Management	12
Approccio comportamentale al turista cliente	12
<u>Competenze Trasversali</u>	
Orientamento alla Stage e Orientamento al colloquio di lavoro	14
Tecniche di comunicazione e accoglienza relazionali	16
Microlingua Inglese (livello B2 finale)	72
Microlingua Spagnola	72
TOTALE ORE IN AULA	500

I moduli formativi previsti per il corso **Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella Ristorazione e nell'Enogastronomia** riguarderanno le seguenti materie:

I ANNO
Moduli ore

Competenze di Base e trasversali		
Inglese I		88
Informatica		34
Conding - Big Data - Design Thinking		12
Orientamento al lavoro		10
Tecniche di comunicazione e soft skills		20
Geografia del turismo		22
antropologia culturale		10
Antropologia del gusto		20
Statistica per la customer satisfaction		20
Tax & Law (diritto commerciale per procurement + IVA e ACCISE)		20
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino		22
Legislazione del lavoro		18
Competenze specifiche di settore		
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare		22
Nutrizione e dietetica alimentare		18
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche		20
Normative per la qualità agro-alimentare		10
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici		16
Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione		30
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi		30
Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione		40
Applicazione ICT per la gestione del magazzino		18
Totale Ore	Aula I° Anno	500

**II ANNO
Moduli ore**

Competenze di Base e trasversali	
Inglese II	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
Competenze specifiche di settore	
Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione	16
Tecniche di vendita off line e on line	18
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino II (SW gestionali)	16
Tecniche di gestione del reparto sala	16
Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	16
Promozione di Percorsi enogastronomici e nuove tecnologie	18
Tecniche di georeferenziazione	16
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
Menu and wine list Engineering	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
Laboratori di impresa	
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera	16
Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nella ristorazione e nell'ospitalità	16
Laboratori Food	
<i>Laboratorio di assaggio dei formaggi a cura di ONAF + certificazione</i>	20
Laboratorio "comunicare il gusto" e il Menù esperienziale	16
Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	16
Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
Laboratori Beverage	
<i>Corso di Sommelier a cura della FIS + certificato sommelier</i>	104
Totale Ore Aula II° Anno	500

Per entrambi i corsi, al termine della fase didattica di ogni modulo è prevista una prova di verifica dell'apprendimento delle varie materie trattate.

Per entrambi i corsi, al termine della fase di stage è prevista la consegna da parte del candidato di un project work sull'esperienza lavorativa svolta. Tale progetto farà parte integrante dell'esame finale.

La strategia di formazione dei corsi prevede di norma una frequenza obbligatoria di 4/5 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana.

Le lezioni si terranno nelle ore antimeridiane e post-meridiane. Lo stage e le visite aziendali si svolgeranno secondo gli orari aziendali.



ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE, RICERCA,
SCUOLA, UNIVERSITÀ



Le attività formative si svolgeranno prevalentemente presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma e c/o le altre sedi dei membri della Fondazione ritenute funzionali all'acquisizione di competenze da parte degli studenti o in alternativa a distanza.

L'inizio delle attività formative è previsto, salvo diversa comunicazione, per il giorno **29 ottobre 2021**.

I corsi prevedono la frequenza obbligatoria.

N.B. I corsi non verranno attivati se non si raggiunge il numero di 25 studenti per ciascun corso.

Art. 7

Quota d'iscrizione

La quota di iscrizione annuale è fissata per la cifra di 400,00 € rateizzabili.

Art. 8

Certificazione finale e rilascio del titolo

È previsto l'accertamento delle competenze raggiunte al termine di ogni Unità Formativa Capitalizzabile.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato almeno l'80% del percorso formativo.

A coloro i quali supereranno l'esame finale **sarà rilasciato dal MIUR il diploma di Tecnico Superiore** che corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS.

Il diploma di tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art. 5 comma 7 del DPCM 25 gennaio 2008.

E' previsto il riconoscimento di crediti formativi universitari in conformità a quanto disciplinato dal decreto attuativo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge 30 dicembre 2010, n. 240.

Art. 9

Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali è disciplinato dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L.

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione, sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente bando e delle altre attività della fondazione.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione. L'interessato gode dei diritti di cui alla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge.

Art. 10

Pubblicità ed entrata in vigore

Il presente bando verrà pubblicato nel sito della Fondazione www.itsturismoroma.it.

Esso entra in vigore il giorno stesso della pubblicazione.

Firmato il Presidente Della Fondazione

Marco Brogna

(copia originale depositata presso la segreteria della Fondazione)