

LA FABBRICA DELLE IDEE S.R.L. (codice accreditamento SI0771) organizza, in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Azienda Agricola Trequanda Srl, Metrica Società Cooperativa e l'Università degli Studi di Siena, il seguente

CORSO GRATUITO PER LA FILIERA TURISMO E CULTURA

I.F.T.S. "S.A.V.E. - SAPORI DELL'ACCOGLIENZA"

VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE NELL'AGRITURISMO

Codice progetto: 202219

Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) di 800 ore (di cui 530 ore di aula, 240 di stage e 30 ore accompagnamento) per 20 allievi
Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto D.D. n. 11219 del 25/07/2017 – Graduatoria approvata con decreto n.3672 del 20/02/2018.

Il corso è **interamente gratuito**, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

UTENZA	N. 20 soggetti in cerca di prima occupazione, disoccupati, inattivi, studenti, occupati in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali. L'accesso è consentito anche a coloro che non sono in possesso del diploma sms, previo accreditamento competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione formazione e lavoro successivi all'obbligo d'istruzione (DM 139/07). Altri requisiti: conoscenza lingua inglese e informatica di base. Il 20% dei posti è prioritariamente riservato a donne e il 5% riservati a soggetti svantaggiati.																						
CONTENUTI	<table border="0"> <tr> <td>COMPETENZE LINGUISTICHE, INGLESE TURISTICO</td> <td>36 ore</td> </tr> <tr> <td>COMPETENZE INFORMATICHE ED ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI</td> <td>28 ore</td> </tr> <tr> <td>PRINCIPI DI COMUNICAZIONE</td> <td>28 ore</td> </tr> <tr> <td>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA</td> <td>64 ore</td> </tr> <tr> <td>TECNICHE DI ACCOGLIENZA TURISTICA</td> <td>48 ore</td> </tr> <tr> <td>PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ DI PRODOTTO NELLE FILIERE DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI</td> <td>96 ore</td> </tr> <tr> <td>ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE</td> <td>100 ore</td> </tr> <tr> <td>ATTIVITÀ PROMOZIONALI E TECNICHE DI MARKETING</td> <td>96 ore</td> </tr> <tr> <td>PROJECT WORK</td> <td>34 ore</td> </tr> <tr> <td>STAGE</td> <td>240 ore</td> </tr> <tr> <td>ORIENTAMENTO</td> <td>30 ore</td> </tr> </table>	COMPETENZE LINGUISTICHE, INGLESE TURISTICO	36 ore	COMPETENZE INFORMATICHE ED ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	28 ore	PRINCIPI DI COMUNICAZIONE	28 ore	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA	64 ore	TECNICHE DI ACCOGLIENZA TURISTICA	48 ore	PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ DI PRODOTTO NELLE FILIERE DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI	96 ore	ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE	100 ore	ATTIVITÀ PROMOZIONALI E TECNICHE DI MARKETING	96 ore	PROJECT WORK	34 ore	STAGE	240 ore	ORIENTAMENTO	30 ore
COMPETENZE LINGUISTICHE, INGLESE TURISTICO	36 ore																						
COMPETENZE INFORMATICHE ED ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	28 ore																						
PRINCIPI DI COMUNICAZIONE	28 ore																						
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA	64 ore																						
TECNICHE DI ACCOGLIENZA TURISTICA	48 ore																						
PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITÀ DI PRODOTTO NELLE FILIERE DELLE TIPICITÀ AGROALIMENTARI	96 ore																						
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE	100 ore																						
ATTIVITÀ PROMOZIONALI E TECNICHE DI MARKETING	96 ore																						
PROJECT WORK	34 ore																						
STAGE	240 ore																						
ORIENTAMENTO	30 ore																						
FINALITÀ	Formare figure in grado di presidiare le funzioni direzionali e gestionali di un agriturismo nonché di organizzare direttamente le attività di ristorazione, trasformazione e valorizzazione delle tipicità agroalimentari dell'azienda e del territorio circostante. Il responsabile sarà in grado di realizzare una sempre più marcata integrazione tra l'attività turistica e il territorio, all'insegna di quell'identità locale di cui l'aspetto enogastronomico e agroalimentare è elemento sempre più di primo piano. Le attività che potrà svolgere saranno: l'accoglienza turistica, la somministrazione di pasti e bevande, la realizzazione di attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale.																						
CERTIFICAZIONI FINALI	Attestato di qualifica professionale di "RESPONSABILE DELLA PIANIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA" (figura 247) livello IV EQF europeo previo superamento dell'esame finale. Dichiarazione degli Apprendimenti per gli allievi che non supereranno l'esame di qualifica (ai sensi della DGR 532/09). Inoltre, previa valutazione finale, saranno riconosciuti fino a 12 crediti formativi universitari (CFU), dall'UNISI – Corso di Laurea Triennale in Scienze della Comunicazione.																						
SERVIZI OFFERTI	Orientamento di gruppo e individualizzato; bilancio di competenze in entrata e in uscita; orientamento al lavoro; supporto all'apprendimento; informazioni in itinere.																						
SCADENZA DI ISCRIZIONE	19 Ottobre 2018 ore 18:00 (riapertura termine). Nel caso le domande fossero in numero inferiore a quelle previste, saranno accettate anche successivamente fino a raggiungimento del numero previsto.																						
SELEZIONE PER AMMISSIONE	Nel caso in cui le domande ammissibili fossero in numero superiore a quelle previste i giorni 24-25 ottobre alle ore 9:30 presso la sede dell'Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Via del Morellone n.1 – 53042 Chianciano Terme (SI), verrà effettuata una selezione. La selezione consisterà in: screening curricolare (20%), test psico-attitudinale (20%), test di informatica (20%) test inglese di base (10%), colloquio motivazionale (30%). La graduatoria finale terrà conto della riserva di n.4 posti previsti per la parità di genere n.1 posto per le pari opportunità.																						
ATTUAZIONE	Novembre 2018 - Giugno 2019 con frequenza gratuita e obbligatoria																						
SEDE CORSO	Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Via del Morellone n.1 – 53042 Chianciano Terme (SI)																						
DOCUMENTI	Domanda di iscrizione su apposito modulo corredata di curriculum vitae, fotocopia del documento d'identità in corso di validità, autocertificazione diploma/attestato di laurea, autocertificazione stato di occupazione/disoccupazione; titolo di soggiorno (cittadini stranieri)																						
INFORMAZIONI E ISCRIZIONE	Unità di Arezzo: LA FABBRICA DELLE IDEE S.r.l. , Largo Torricelli 7, loc. Pieve al Toppo – 52041 Civitella in Val di Chiana (AR) stabilimento LASI 2° Piano – (tel. 0575/365471 fax 0575/1591075, formazione@lfdi.it ; info@lfdi.it) nel seguente orario: 9-13/14-18 oppure inviate con raccomandata A/R (non farà fede il timbro postale). Unità di Chiusi: Referente Dott.ssa Agnese Mangiabene - cell. 333/4414755 , a.mangiabene@readytec.it . Per ricevimento solo su appuntamento.																						