

AVVISO PER L'AMMISSIONE AI PERCORSI ITS

Tecnico superiore per la gestione strutture turistico-ricettive

Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali

Progetti approvati con Deliberazione di Giunta Regionale n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.

Art.1 – OGGETTO

La Fondazione ITS "Turismo e Benessere" di Rimini istituisce due corsi per il rilascio di Diploma Statale di Tecnico Superiore (equivalente al 5° livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008 capo II).

Art.2 – FIGURE PROFESSIONALI

Le figure professionali di riferimento (equivalente al 5° livello EQF), previste all'interno dell'elenco delle figure nazionali, sono:

- "Tecnico superiore per la gestione strutture turistico-ricettive";
- "Tecnico superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali".

"TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE"

Descrizione della figura

Il tecnico superiore garantisce una corretta gestione dell'impresa turistico-ricettiva, coordinando le diverse funzioni aziendali; sovrintende all'implementazione delle politiche aziendali definite dalla proprietà; analizza ed interpreta il mercato, la concorrenza e la domanda turistica; definisce ed implementa, condividendole con gli attori pubblici e privati del territorio, le azioni di marketing e promozione; definisce e sovrintende ai budget aziendali; gestisce il personale secondo quanto stabilito dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento, definendo la struttura organizzativa dell'azienda; definisce e coordina un piano della qualità dei servizi offerti; diffonde l'uso delle tecnologia in campo turistico per ottenere performance commerciali e manageriali di alto livello: dalla capacità di analizzare big data, all'utilizzo degli strumenti di web marketing e channel management, dai software di lead scouting alla domotica per la camere d'albergo, collabora con altri



soggetti pubblici e privati della destinazione in cui la struttura opera per progettare interventi territoriali anche attingendo ai finanziamenti europei.

Macro competenze in esito al percorso

Essere in grado di:

1. analizzare e interpretare il mercato, sia in termini di concorrenza, che di domanda effettiva e potenziale;
2. organizzare e gestire le relazioni funzionali tra i diversi reparti d'impresa secondo parametri di efficienza, efficacia e qualità;
3. pianificare e verificare i processi produttivi e le soluzioni organizzative;
4. definire e coordinare i rapporti con fornitori e clienti, interni ed esterni;
5. organizzare e pianificare attività di promozione e commercializzazione, utilizzando anche di strumenti di marketing e web marketing;
6. gestire il personale secondo le normative di comparto;
7. definire e monitorare le strategie di fidelizzazione della clientela e la customer satisfaction;
8. definire, pianificare e verificare strategie di revenue management;
9. definire, pianificare e verificare un piano della qualità dei servizi.
10. Progettare e gestire eventi di animazione per gli ospiti e per favorire l'incoming
11. Adottare sistemi di eco-gestione e trasformare l'eco-gestione in un vantaggio competitivo
12. Organizzare, gestire e monitorare le attività di centri benessere alberghieri ed extralberghieri, SPA e centri termali
13. Progettare e gestire piani di marketing per centri benessere alberghieri ed extralberghieri, SPA e centri termali
14. Predisporre preventivi e stipulare contratti di lavoro autonomo
15. Elaborare un business plan per l'avvio di impresa e ricercare finanziamenti per l'avvio di impresa

Il piano di studi

Il piano di studi è consultabile nel sito della Fondazione: www.its-rimini-turismoebenessere.it

Sede del corso

Viale Italia, 9/11 - 47921 Rimini (RN).

“TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE E IL MARKETING DELLE FILIERE TURISTICHE E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI”

Descrizione della figura

Il tecnico superiore gestisce e promuove le relazioni e i rapporti con soggetti pubblici e privati e le associazioni di settore al fine di una adeguata e condivisa definizione dell'offerta e dei prodotti turistici del territorio, delle sue peculiarità turistiche ed eno-gastronomiche, ivi comprese le nuove tipologie di servizi per i turisti. Egli opera per la valorizzazione del territorio anche in una logica di offerta turistica integrata, provvede alla ricerca delle fonti informative e alla elaborazione dei dati sia per individuare nuovi filoni



narrativi sia per pianificare e gestire progetti che ottimizzino la qualità dei servizi nel settore turistico, nell'organizzazione di eventi, nelle aree della comunicazione e della commercializzazione.

Pianifica, gestisce e controlla le attività promozionali, in Italia e all'estero, in collaborazione con i soggetti istituzionali preposti; definisce e implementa, condividendole con gli attori pubblici e privati del territorio, le azioni di marketing necessarie; pianifica e coordina azioni di monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione e marketing intraprese. Possiede competenze innovative in direzione di un turismo poliedrico e intersettoriale (web marketing, networking, storytelling, revenue management), in quanto oggi le barriere tra le professioni per lo sviluppo del territorio sfumano per lasciare spazio a contaminazioni tra più mestieri, in grado di ideare, pianificare e vendere strutture, reti di imprese e/o destinazioni. Progetta nuovi prodotti e servizi turistici. Gestisce e analizza gli eventi sia di promo-commercializzazione che di valorizzazione enogastronomica di strutture, reti e destinazioni. Pianifica e gestisce la comunicazione connessa ad eventi e fiere di settore. Definisce e monitora gli standard di qualità del servizio erogato. Predisporre preventivi e stipula contratti di lavoro autonomo. Elabora un business plan per l'avvio di impresa.

Essere in grado di:

1. Analizzare le risorse culturali, ambientali, naturali, paesaggistiche e strutturali del territorio di riferimento in modo da individuare strategie di sviluppo integrabili con l'offerta culturale, di entertainment, di fruizione turistica e di accoglienza, risorse eno-gastronomiche del territorio, di benessere e wellness e qualità della vita;
2. Documentare le varie fasi del processo di analisi della domanda e dell'offerta e i progetti di valorizzazione e integrazione organizzativa;
3. Elaborare piani di marketing sfruttando criticamente i dati esistenti. Seguirne l'attuazione, valutarne i risultati e riferire sul ritorno;
4. Gestire le relazioni con utenza e clientela interna ed esterna nell'ottica della promozione e fidelizzazione;
5. Comprendere e collaborare alla gestione economico-finanziaria delle varie attività che formano l'industria del turismo e dell'ospitalità: trasporti, intermediazioni, alloggio, ristorazione, animazione, benessere (anche termale), svago, sport, gioco, eventi;
6. Accedere a banche dati e archivi di settore. Sapere utilizzare software, reti, sistemi e tecnologie specifiche del settore;
7. Relazionarsi con i soggetti decisori, con gli operatori pubblici e privati della filiera;
8. Progettare l'erogazione dei prodotti/servizi garantendone la qualità, l'economicità, il miglioramento e l'innovazione.
9. Conoscere e valorizzare risorse culturali-ambientali-culturali-artistiche-storiche
10. Conoscere le risorse eno-gastronomiche e la filiera delle attività collegate
11. Analizzare e valorizzarne gli elementi di un territorio collegati/collegabili al wellness
12. Interpretare i bisogni, tradurli in offerte per strutture, reti e destinazioni
13. Progettare e gestire piani di web marketing 1.0 e 2.0 per strutture, reti, destinazioni anche in lingua inglese
14. Analizzare progettare e gestire eventi di valorizzazione enogastronomica per strutture, reti e destinazioni
15. Predisporre preventivi e stipulare contratti di lavoro autonomo; elaborare un business plan per l'avvio di impresa, ricercare finanziamenti per l'avvio di impresa

Il piano di studi

Il piano di studi è consultabile nel sito della Fondazione: www.its-rimini-turismoebenessere.it

Sede del corso

I.T.C. Rosa Luxemburg via dalla Volta n.4, 40131 - Bologna (BO).

Art.3 DURATA E CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

I corsi sono biennali. L'attività didattica, suddivisa in quattro semestri, **avrà inizio nel mese di Ottobre 2018 e si concluderà a Luglio 2020.**

La caratteristica più rilevante dei corsi è la **partecipazione attiva delle aziende** nella progettazione didattica, nella docenza e nella realizzazione di project work oltre all'accoglienza dei corsisti per periodi prolungati di tirocinio. Tale collaborazione è finalizzata a garantire una corrispondenza fra le competenze richieste dal mercato del lavoro e quelle previste nel percorso formativo. Collaborano alla realizzazione del percorso le aziende socie della Fondazione e altre imprese che operano in modo sistematico con la Fondazione.

Sono previste **2.000 ore** di attività didattica di cui, non meno del 30%, di attività di tirocinio in aziende del settore di riferimento, al fine di favorire l'acquisizione delle competenze previste attraverso l'esperienza in impresa e per favorire l'occupazione degli allievi al termine del corso. In ingresso ed in itinere, sono, inoltre previsti moduli aggiuntivi extra curriculari per il riallineamento delle competenze tecniche e linguistiche e per l'arricchimento della didattica (seminari, work shop, etc).

L'orario giornaliero, sia per l'attività di aula che per quella di azienda, è indicativamente di 6/8 ore.

I periodi di tirocinio e project work in azienda sono parte integrante del corso e l'orario di frequenza sarà concordato con le aziende ospitanti tenuto conto delle diverse organizzazioni di lavoro.

Durante il percorso saranno programmate prove di verifica periodiche per verificare le competenze acquisite anche ai fini dell'ammissione all'esame finale.

I Corsi si concluderanno con un esame finale, le cui caratteristiche sono stabilite dalla normativa di riferimento (D.M. 7/09/2011 – art.6 e Intesa sullo schema di decreto - C U n 42 del 3 marzo 2016 ITS), al superamento del quale viene rilasciato il diploma di Tecnico Superiore con l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento (V livello EQF).

Per l'ammissione all'esame finale è necessaria una frequenza non inferiore all'80% dell'attività formativa e una valutazione positiva degli esiti del percorso e del tirocinio.

È prevista una quota di partecipazione pari a euro 200,00 (duecento,00) per l'intero biennio. Tale quota dovrà essere versata integralmente tramite bonifico bancario solo da coloro che saranno ammessi al corso dopo il superamento delle prove di selezione. Il restante ammontare del corso è cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo e da Risorse regionali e nazionali.

E' a carico dei partecipanti, inoltre, il pagamento delle tasse di ammissione all'esame finale (pari a euro 12,90) e di ritiro del Diploma Statale (pari a euro 15,13) da versare direttamente all'Ufficio del Registro Tasse CC.GG.

Art.4 REQUISITI DI AMMISSIONE E PROCEDURA SELEZIONE



Possono richiedere l'ammissione **le persone in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore**. L'ammissione ai corsi è determinata dai risultati di una procedura di selezione per **titoli ed esami ai sensi** ai sensi di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca del 7 settembre 2011.

La graduatoria si comporrà sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato.

Titoli

La votazione finale del diploma di scuola secondaria di secondo grado sarà oggetto di valutazione, fino a un **massimo di 15 punti** così assegnati:

- Votazione da 61 a 70, **2 punti**
- Votazione da 71 a 80, **4 punti**
- Votazione da 81 a 90, **8 punti**
- Votazione da 91 a 99, **14 punti**
- Votazione 100, **15 punti.**

L'eventuale possesso del titolo accademico e, pertanto, la relativa votazione non concorre alla determinazione del punteggio per l'accesso.

Prova scritta

Al candidato/a è richiesto lo svolgimento di tre test scritti individuali finalizzati a verificare le conoscenze tecnico-scientifiche, informatiche e di lingua inglese, necessarie per affrontare in modo adeguato il percorso formativo.

Il punteggio massimo attribuito nelle prove scritte sarà di **35 punti**, così assegnati:

- **lingua inglese:** test composto da domande a risposta multipla inerenti la conoscenza delle principali regole grammaticali della lingua inglese, la conoscenza di vocaboli e la comprensione del testo. [Max 5 punti]
- **Informatica:** test composto da domande a risposta multipla. Le domande verteranno sui 7 punti delle ECDL primo livello. [Max 5 punti]
- **scientifico-tecnologica:** test composto da domande aperte, a risposta multipla o casi. Le domande verteranno su elementi di base delle seguenti discipline: statistica, marketing turistico, tecnica turistica, economia del turismo. [Max 25 punti]

Nel caso in cui il candidato sia in possesso di formale certificazione:

- B2 in lingua inglese: è esonerato dalla prova scritta di inglese e ottiene il punteggio di 5 punti;
- ECDL: è esonerato dalla prova di informatica ed ottiene il punteggio di 5 punti.

Colloquio individuale



Colloquio di tipo motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionali e decisionali, competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso.

Punteggio massimo: **50 punti**

Art.5 COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice è composta da 2 membri esperti nominati dal Presidente in accordo con il Comitato Tecnico Scientifico e dal coordinatore/tutor del corso.

La procedura di selezione si svolgerà nella Sede del corso prescelto, nella settimana **dal 22 al 27 Ottobre 2018**.

I calendari delle prove di selezione verranno inseriti sul sito www.its-rimini-turismoebenessere.it e comunicati, tramite e-mail, a tutti gli iscritti.

Qualora il numero dei candidati alla selezione sia valutato insufficiente a garantirne lo svolgimento, il Presidente, con successivo atto della Fondazione, si riserva la facoltà di prorogare la data di scadenza del presente avviso di ammissione.

Art. 6 AMMISSIONE AL CORSO E GRADUTORIA FINALE

L'ammissione al percorso è riservata ai candidati/e che saranno ritenuti **IDONEI** dalla Commissione esaminatrice.

Il candidato/a è ritenuto idoneo solo se il punteggio complessivo conseguito sarà pari o superiore a **60/100**.

L'ammissione dei candidati idonei è in ordine di graduatoria (dal punteggio maggiore al punteggio minore) fino all'esaurimento dei posti disponibili.

In caso di posizioni "ex-aequo" è attribuita la priorità al soggetto anagraficamente più giovane.

La graduatoria della selezione sarà affissa entro n. 5 giorni dal termine delle prove presso la sede in cui è stata svolta la Selezione e pubblicata sul sito internet www.its-rimini-turismoebenessere.it

Tale affissione costituisce l'unica forma di comunicazione ufficiale per i candidati ammessi al Corso.

Art.7 NUMERO AMMESSI

Il numero dei posti disponibili per ogni corso è **20**.

La Fondazione si riserva di ammettere al corso ulteriori candidati idonei, di norma fino ad un max di 25 allievi.

Qualora il numero dei candidati idonei sia inferiore al numero dei posti disponibili, la Fondazione si riserva di riaprire l'avviso e di procedere alla selezione di ulteriori candidati fatto salvo l'esito della prima selezione e pertanto l'elenco dei candidati ammessi.

Nel caso il numero di candidati idonei sia inferiore a 20, la realizzazione del corso non è garantita.



La Fondazione per i presenti percorsi intende offrire la possibilità di conseguire il titolo di Tecnico Superiore in apprendistato^[1]. Sono pertanto resi disponibili due ulteriori posti (aggiuntivi rispetto ai 25 allievi di cui sopra) riservati ad apprendisti (previo superamento delle prove di selezione, come indicato nell'articolo 4) contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'Istituzione formativa per il conseguimento del titolo di Tecnico Superiore.

Art. 8 PERFEZIONAMENTO ISCRIZIONE AL CORSO

Gli ammessi al corso, pena la decadenza, sono tenuti **entro il 22 Ottobre 2018 (e comunque non oltre il giorno precedente l'effettivo avvio del corso)** a:

- presentare formale iscrizione al corso allegando la domanda di iscrizione, scaricabile sul sito www.its-rimini-turismoebenessere.it;
- versare - tramite bonifico bancario - la quota di partecipazione di 200,00 (duecento,00) per l'intero biennio) di cui all'Art. 3).

In caso di rinuncia di un candidato ammesso al corso, sarà inserito al suo posto il primo dei candidati idonei non ammessi e così via per le eventuali altre rinunce, scorrendo la graduatoria.

Art. 9. MODALITA' E TERMINI PRESENTAZIONE DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

L'allievo può fare domanda di ammissione alle selezioni **per un solo percorso** tra quelli proposti dalla Fondazione ITS "Turismo e Benessere" di Rimini.

La domanda, indirizzata al Presidente della Fondazione, dovrà essere redatta su apposito **modulo** (scaricabile dal sito www.its-rimini-turismoebenessere.it) e corredata da:

- **Copia del documento di identità in corso di validità (leggibile);**
- **Curriculum vitae in formato europeo, firmato.**

La domanda, **pena la non ammissibilità**, dovrà pervenire:

**entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 16 ottobre 2018
al seguente indirizzo:
ISCOM E.R. via Tiarini, 22 – 40129 Bologna**

tramite una delle seguenti modalità:

- **consegna a mano (presso ISCOM E.R. via Tiarini, 22 – 40129 Bologna) negli orari di apertura, da lunedì a giovedì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00 e venerdì dalle 09:00 alle 18:00;**
- **spedizione postale**

^[1] D. Lgs. 15/06/2015, n. 81 art. 45 e D.M. 12/10/2015.

Nel caso di spedizione rimane ad esclusivo rischio del mittente il mancato rispetto della scadenza, restando esclusa qualsivoglia responsabilità da parte della Fondazione ove per qualsiasi motivo la domanda non pervenga entro la scadenza indicata all'indirizzo di destinazione. Pertanto non fa fede il timbro postale di invio.

Art.10 CREDITI

Al termine del corso possono essere richiesti il riconoscimento e la certificazione di crediti secondo quanto previsto dal DPCM 25.01.2008 e dal decreto attuativo di cui all'art.14, 3° Co della L. 240/2010. L'eventuale riconoscimento, la natura e l'ammontare di tali crediti da parte delle Università saranno oggetto di delibera da parte degli organi competenti dei singoli Atenei.

Art.11 CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

La data d'inizio, il calendario delle attività didattiche e tutte le ulteriori informazioni saranno pubblicate sul sito della Fondazione www.its-rimini-turismoebenessere.it

Art.12 PRIVACY

I dati personali forniti dai partecipanti sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo le disposizioni del D.Lgs. n.30/06/2003 n.196 e e Regolamento UE 2016/679.

Rimini, 12/06/2018

Il Presidente
Andrea Babbi

