

AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DI UN ELENCO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI, DESCRITTE NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE, VALIDE AI SENSI DEL SISTEMA NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E CLASSIFICATE AI SENSI DELLO EUROPEAN QUALIFICATIONS FRAMEWORK

ORGANIZZATORE DI ITINERARI TURISTICO-ENOGASTRONOMICI

SEDE CORSUALE	PERCORSO FORMATIVO	DURATA	DESTINATARI	TITOLO DI STUDIO RICHiesto
OROSEI	Organizzatore di itinerari turistico-enogastronomici	200 ORE	NON OCCUPATI, TRA I 18 E I 35 ANNI NON COMPIUTI	Diploma di scuola secondaria di secondo grado

DESCRIZIONE DEL PERCORSO

Il percorso è finalizzato all'acquisizione di competenze necessarie per facilitare l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro, grazie a un effettivo raccordo tra le esigenze professionali del singolo e quelle del mondo produttivo. Il corso è destinato a giovani di età compresa fra i 18 e i 35 anni non compiuti (Linea 1 Bis), iscritti al Programma Garanzia Giovani, non occupati e residenti in Sardegna e prevede la certificazione delle seguenti ADA relative alla figura professionale "Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici" n. 56166 RRPQ:

-ADA 9999244 "PROGETTAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DI ITINERARI TURISTICI ENOGASTRONOMICI"

Abilità:

1. Analizzare le tendenze di mercato e stimolare lo sviluppo del turistico enogastronomico
2. Facilitare la fruizione di un percorso enogastronomico attraverso il confronto tra le differenti culture
3. Stabilire relazioni con enti pubblici e privati che operano nel sistema turistico locale
4. Strutturare un'offerta turistico enogastronomica diversificata adatta alle caratteristiche di diverse tipologie di fruitori
5. Utilizzare tecniche di marketing per la promozione di percorsi enogastronomici
6. Valorizzare le peculiarità dei prodotti tipici al fine di realizzare strategie di promozione degli itinerari enogastronomici.

Conoscenze:

1. I prodotti tipici: origini e sistemi di salvaguardia e di tutela a livello nazionale, europeo e mondiale
2. Il cibo nei diversi processi culturali e sociali
3. Il ruolo del sistema locale territoriale nella costruzione di itinerari enogastronomici
4. Il target enogastronomico: motivazioni, bisogni e desideri dei turisti
5. Il turismo e le nuove tendenze evolutive del fenomeno
6. La progettazione di un itinerario turistico enogastronomico integrato
7. Le tradizioni enogastronomiche a livello locale e globale
8. Marketing e strategie di comunicazione per la promozione dei percorsi enogastronomici

-ADA 999245 "REALIZZAZIONE DI ITINERARI TURISTICI ENOGASTRONOMICI"

Abilità:

1. Favorire l'interazione tra i turisti stimolando la condivisione degli interessi enogastronomici
2. Accompagnare il turista in un'esperienza sensoriale
3. Condurre un processo di accompagnamento turistico in sicurezza e nel rispetto dell'etica professionale
4. Favorire le conoscenze dei territori e i prodotti enogastronomici
5. Gestire gli adempimenti amministrativi direttamente o indirettamente connessi con i percorsi pianificati
6. Interagire con i turisti e favorire la loro integrazione stimolando la condivisione degli interessi enogastronomici
7. Prevenire situazioni di rischio ed intervenire prontamente in caso di necessità
8. Stimolare il confronto tra ospiti provenienti anche da paesi diversi attraverso l'esperienza enogastronomica

Conoscenze:

1. Il ruolo dell'accompagnatore tra tecniche di problem solving e decision making
2. La gestione di gruppi differenti tecniche di accompagnamento turistico
3. La normativa sulla sicurezza applicata al settore turistico e le principali tecniche di primo soccorso
4. L'analisi sensoriale nell'esperienza turistica enogastronomica
5. Le fasi dell'escursione e gli adempimenti amministrativi ad essa connessi
6. Le proprietà organolettiche dei prodotti