

Promoform

Ente di Formazione Professionale

CAGLIARI

**AVVISO TVB SARDEGNA LAVORO
VOUCHER FORMATIVI PER DISOCCUPATI**

ISCRIVITI ORA

Promoform
Ente di formazione professionale

VAI SUBITO AL TUO CENTRO PER L'IMPIEGO

I POSTI SONO LIMITATI! INFO SU PROMOFORM.NET



CUCINA CREATIVA

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 1.1

REQUISITI: ETA' COMPRESA FRA I
30 E I 34 ANNI E 364 GIORNI

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1469



TECNICO DELL'ORIENTAMENTO

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1474



TURISMO ESPERIENZIALE

SEDE: CAGLIARI
DURATA: 200 ORE
LINEA 2.1

REQUISITI: AVER COMPIUTO
IL 35ESIMO ANNO D'ETA' (OVER 35)

CHIEDI DEL CODICE: 2019SAF00916_1479

CORSO DI TURISMO ESPERIENZIALE

Linea: 2.1

Sede: Cagliari, via Venturi n.14

Destinatari: disoccupati, over 35 (aver compiuto il 35esimo anno di età)

Titolo di studio: aver assolto l'obbligo formativo

EQF in uscita: 5

Periodo di svolgimento: da gennaio 2020 a luglio 2020

Durata: 200 ore di cui il 60% di pratica

Obiettivo: il percorso mira all'acquisizione delle competenze tecnico- professionali del profilo "Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico". La figura progetta prodotti turistico esperienziali, ponendo il turista al centro di uno story-living costruito intorno alle attrattive di un territorio (ricchezze ambientali, culturali, enogastronomiche, tradizioni e vocazioni artigianali e attrattori sportivi). Coinvolge l'expertise di settore, i tour operator e le imprese locali. Il corso è realizzato grazie alla collaborazione degli esperti del settore che trasmetteranno ai beneficiari le competenze pratico- operative subito spendibili sul lavoro, grazie ai laboratori pratici, prove in simulazione e project work.

Risultati di apprendimento. Al termine del percorso la persona è in grado di:

1) Definizione dell'offerta di servizi e attività

Al termine del percorso la persona è in grado di: Acquisire informazioni sul fabbisogno della clientela ed elaborare un piano di intervento.

2) Progettazione di prodotti turistico esperienziali.

Al termine del percorso la persona è in grado di: Programmare, nel rispetto della normativa vigente di settore, le attività di animazione e i servizi che caratterizzano il prodotto turistico esperienziale disegnato attorno alle attrattive del territorio sulla base di una specifica passione condivisa con il turista.

Promoform

Ente di Formazione Professionale

Anagrafica dei moduli

Moduli		Ore	di cui teoria	di cui pratica
1	Elementi e tecniche di marketing	20	10	10
2	Analisi del mercato turistico	20	10	10
3	Tecniche di promozione e vendita	20	10	10
4	Tecniche di comunicazione ed Accoglienza	20	10	10
5	Social media marketing e web writing	20	10	10
6	Definizione dell'offerta di servizi e attività turistiche	30	10	20
7	Progettazione di esperienze turistiche	50	20	30
8	Lingua inglese	20	20	
TOTALE		200	100	100

Certificazioni rilasciate dalla Regione Sardegna, previo esame di certificazione

- 20020/ 624 Definizione dell'offerta di servizi e attività
- 9999508/ 1123 Progettazione di prodotti turistico - esperienziali

Profilo di qualificazione: 56166- Tecnico per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici

Denominazione ADA/UC	20020/ 624 Definizione dell'offerta di servizi e attività
Performance attesa	Acquisire informazioni sul fabbisogno della clientela ed elaborare un piano di intervento
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Decodificare i feedback provenienti dal mercato di riferimento per effettuare interventi correttivi rispetto alle azioni promozionali attivate 2. Definire l'offerta di servizi e attività sulla base di bisogni e aspettative della clientela 3. Individuare e contattare stakeholders e attori locali strategici per la definizione dell'offerta turistica locale 4. Individuare indicatori di costo e margini di guadagno per strutturare un budget del servizio turistico 5. Individuare servizi primari e complementari ad integrazione dell'offerta turistica sulla base di bisogni e aspettative della clientela 6. Realizzare attività di studio e di analisi del mercato e della concorrenza per strutturare offerte competitive 7. Rilevare eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati 8. Stimolare la partecipazione attiva degli attori locali (pubblici e privati) alla definizione di un piano di sviluppo turistico del territorio 9. Tradurre i bisogni espressi dalla clientela in servizi reali 10. Veicolare all'esterno l'immagine del prodotto turistico attraverso tecniche adeguate al target di utenza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi di contabilità, budgeting e pricing 2. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e territoriali 3. Elementi di pianificazione e progettazione territoriale in ambito turistico 4. Metodologie di analisi previsionale sull'andamento del mercato 5. Metodologie e strumenti di marketing operativo per il turismo

Promiform

Ente di Formazione Professionale

	<ul style="list-style-type: none"> 6. Tecniche di clusterizzazione e segmentazione dell'utenza 7. Tecniche di promozione e vendita 8. Tecniche e strumenti per il posizionamento dei prodotti turistici 9. Tendenze del mercato turistico
Denominazione ADA/UC	9999508/ 1123 Progettazione di prodotti turistico - esperienziali
Performance attesa	Progettare e promuovere itinerari del gusto coniugando le peculiarità territoriali con le produzioni tipiche
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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