



**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

Priorità 2. Istruzione e Formazione – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS-f) - Pr Fse+ 2021-2027

**FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA**

Academy of Tourism, Culture and Hospitality



ITS TURISMO LIGURIA  
academy of tourism, culture and hospitality

# **CORSO** **Tecnico superiore** per la gestione di **strutture** **turistico-ricettive**



itsturismoliguria.it



Via San Francesco D'Assisi 3 - Santa Margherita Ligure (GE)  
(+39)0185320492 - (+39)3666225125  
info@itsturismoliguria.it





## PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Priorità 2. Istruzione e Formazione – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS-f) - Pr Fse+ 2021-2027

## FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA

Academy of Tourism, Culture and Hospitality



ITS TURISMO LIGURIA  
academy of tourism, culture and hospitality

## BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

**FIGURA NAZIONALE:** Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

**DECLINAZIONE REGIONALE:** Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

### ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA

A fine percorso, gli allievi con valutazione positiva e che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore del biennio, saranno ammessi a sostenere l'esame finale per il rilascio del Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate, legalmente riconosciuto a livello nazionale, corrispondente al 5° livello Europeo EQF con certificazione.

I diplomi di istruzione tecnica superiore costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi della normativa nazionale vigente in materia di Istruzione Tecnologica Superiore.

### DESTINATARI

Il percorso è rivolto a n. 25 partecipanti con cittadinanza europea o cittadini di Paesi terzi purché titolari di regolare permesso di soggiorno UE.

Potranno accedere alla selezione per il percorso ITS **"Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive"** giovani e adulti in possesso di:

- un diploma di scuola secondaria di secondo grado
- un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore.

N.B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza).

**Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni**

### PARI OPPORTUNITÀ

L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità). A ogni candidato vengono garantite le stesse possibilità di accesso al Corso in sede di una prova di selezione, senza alcun tipo di discriminazione per religione, provenienza o genere. Viene inoltre garantito lo stesso livello di formazione e di esperienza stage, con inserimento in aziende competenti e in linea con il percorso svolto. Questo a garantire una formazione completa e di qualità uguale per tutti, che offra la possibilità di accedere direttamente al mondo del lavoro termine delle 1800 ore previste.

## FIGURA PROFESSIONALE

Il profilo in uscita è un tecnico specializzato che conosce le diverse tipologie di strutture ricettive presenti sul territorio nazionale e non, comprendendone le dinamiche e la specificità. Sa coordinare le diverse funzioni aziendali e ne cura la valorizzazione in un'ottica di maggiore attrattività turistica, impiegando in modo consapevole gli strumenti messi a disposizione dalle nuove tecnologie, dalla digitalizzazione e dalle risorse umane. Conosce la gestione di ogni reparto, supervisiona l'implementazione delle politiche aziendali definite dalla proprietà, creando un clima di crescita e miglioramento per la struttura in cui opera tramite la valorizzazione della comunicazione tra i reparti e con i fornitori esterni. Ha sviluppato una conoscenza approfondita del territorio ed è consapevole delle criticità e del potenziale dello stesso. Analizza e interpreta la domanda turistica, individuando il percorso operativo migliore per la crescita della struttura collaborando con i competitors, di cui conosce il prodotto. In questo quadro generale l'obiettivo è acquisire le strategie di gestione di business digitali che permettono al tecnico in uscita di essere capace di condurre un'azione di gestione della struttura con chiara visione del budget e degli obiettivi prefissati delle aziende, sapendo ottimizzare le risorse e adeguando l'operato in base alle stagionalità e alla richiesta. È capace di interagire con altri attori del settore, comprendendo l'importanza della collaborazione in previsione di una crescita territoriale.

## MERCATO DEL LAVORO

Il percorso ITS **"Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive"** forma in modo professionalizzante delle figure chiave da inserire all'interno dei reparti delle strutture ricettive, che abbiano competenze specialistiche di gestione e utilizzo di strumenti digitali, sapendo rispettare le previsioni di budget dell'azienda, rispettandone e condividendone i valori, creando un clima di collaborazione e di crescita attraverso la valorizzazione delle competenze trasversali dei colleghi. Il percorso si svolge in collaborazione con: Confindustria Genova, Federalberghi Liguria, Excelsior Palace Hotel Rapallo, Unione Provinciale Albergatori della Provincia di Savona, Confcommercio Imprese per l'Italia - Liguria, Grand Hotel Miramare Santa Margherita Ligure, Hotel Miramare Sestri Levante, Hotel Royal Sanremo, Consorzio di promozione turistica Liguria Together, Camera di Commercio di Industria Artigianato e Agricoltura di Genova, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria Imperia La Spezia Savona, Consorzio di promozione turistica Pool Portofino Coast, FEPAG.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: [www.itsturismoliguria.it](http://www.itsturismoliguria.it)

La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata dal **10 gennaio 2023 al 16 febbraio 2023** presso la sede dell'Accademia del Turismo: Piazzale Bianchi 1 - 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 - 12;30

Oppure inviata tramite via mail/pec all'indirizzo: [itsturismoliguria@legalmail.it](mailto:itsturismoliguria@legalmail.it) con indicato all'oggetto: manifestazione di interesse **Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive"**. In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.

Allegata alla domanda di iscrizione andrà trasmessa la seguente documentazione:

1. Copia non autenticata della carta d'identità o del passaporto in corso di validità
2. Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera
3. Copia del titolo di studio oppure Certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza oppure Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 (ammessa solo per i titoli di studio italiani) oppure equipollenza/ attestazione di valore (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)

**Si raccomanda di inviare documenti LEGGIBILI in formato pdf**

Il recapito delle domande rimane ad esclusivo rischio del mittente restando esclusa qualsivoglia responsabilità ove per qualsiasi motivo le stesse non pervengano entro il termine previsto dal bando agli indirizzi di destinazione.

Per informazioni scrivere a: [info@itsturismoliguria.it](mailto:info@itsturismoliguria.it)

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

Il percorso ha una durata biennale pari a 1800 ore di cui 640 di stage in azienda suddivise equamente nei due anni.

Il percorso alternerà lezioni più teoriche con attività pratiche e di esercitazioni compreso un modulo dedicato all'orientamento. L'obiettivo è quello di supportare la scelta del percorso intrapreso comprendendo ruoli e mansioni della figura professionale, tenere alta la motivazione e favorire l'inserimento lavorativo.

Modulo 1 \_ Orientamento ore 44

Modulo 2 \_ Competenze trasversali ore 128

Modulo 3 \_ Economia e gestione delle filiere turistiche ore 260

Modulo 4 \_ Progettazione e promozione ore 312

Modulo 5 \_ La gestione dell'impresa turistica ore 356

Project work ore 60

Stage ore 640

Durante il percorso biennale saranno sviluppate le seguenti competenze:

Essere in grado di redigere un documento in Lingua italiana o straniera, per la promozione di un sito turistico, facendo riferimento all'economia e ai fussi turistici del territorio e al patrimonio culturale, naturalistico e paesaggistico; il tutto mediante l'utilizzo di strumenti di Office automation (editor di testi di qualità, presentazione di slide, uso del foglio elettronico per analisi di dati quantitativi)

- Essere in grado di analizzare ed interpretare il mercato turistico sia in termini di concorrenza che di domanda effettiva e potenziale ed analizzare il posizionamento e le scelte di business dell'impresa
- Essere in grado di interpretare l'andamento del mercato turistico, di pianificare e verificare i processi produttivi e le soluzioni organizzative nell'impresa turistico - ricettiva
- Essere in grado di organizzare e gestire le relazioni funzionali tra i diversi reparti d'impresa, nonché l'operatività quotidiana, secondo parametri di qualità, efficienza ed efficacia
- Essere in grado di definire e coordinare i rapporti con fornitori e clienti, interni ed esterni dell'industria dell'ospitalità
- Essere in grado di organizzare e pianificare attività di promozione e commercializzazione, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing
- Essere in grado di progettare e commercializzare prodotti turistici integrati e tematizzati anche in collaborazione con altre realtà territoriali
- Essere in grado di gestire il personale, organizzare team di lavoro, secondo le normative di comparto
- Essere in grado di definire e monitorare le strategie di fidelizzazione della clientela e la customer satisfaction
- Essere in grado di definire, pianificare e verificare strategie di revenue management
- Essere in grado di definire, pianificare e verificare un piano della qualità dei servizi offerti

Lo stage ha come obiettivo quello di sedimentare e sviluppare le competenze apprese in aula e nei laboratori e facilitare l'inserimento lavorativo.

### DURATA E STRUTTURA DEL CORSO

### ARTICOLAZIONE E FREQUENZA

Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale massimo di 36/40 ore dal lunedì al venerdì.

Durante lo stage l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari al 20% della durata del corso.

### STAGE

Gli inserimenti potranno avvenire in diversi contesti aziendali turistici e culturali, tenendo anche conto delle differenti tipologie di aziende nonché degli obiettivi degli allievi.

### PROVVIDENZA A FAVORE DELL'UTENZA

Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa dell'azienda che lo ospita in stage

## REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	a) un diploma di scuola secondaria superiore b) un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore. N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza).
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuno
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)

COMMISSIONE DI SELEZIONE	La selezione dei partecipanti sarà svolta da una commissione composta da: <ul style="list-style-type: none"><li>• uno psicologo iscritto all'albo</li><li>• un rappresentante dell'ITS Turismo Liguria in qualità di esperto o coordinatore</li><li>• un esperto di settore.</li></ul>
SEDE DELLE PROVE	La sede e la data delle prove saranno comunicate in fase di convocazione per le prove medesime
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione avrà come obiettivo quello di individuare il livello di motivazione e l'attitudine alla figura professionale in uscita. Quindi la selezione sarà composta da tre prove: due scritte ed una orale. La prima prova scritta sarà di carattere psicoattitudinale mentre la seconda accerterà il livello di conoscenza della lingua inglese. Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae. Il peso attribuito alle diverse prove sarà il seguente: <ul style="list-style-type: none"><li>• 40/100 per le prove scritte così suddiviso: 20/100 prova psicoattitudinale e 20/100 conoscenza della lingua inglese</li><li>• 60/100 colloquio orale</li></ul>
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web: <a href="http://www.itsturismoliguria.it">www.itsturismoliguria.it</a>
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Test psico-attitudinale specifico per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso</li><li>• Test per la verifica della conoscenza della lingua inglese</li></ul>
PROVA PRATICA	Nessuno
COLLOQUIO	La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio. Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.

**VALORI PERCENTUALI  
ATTRIBUITI ALLE PROVE**

La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.

**ULTERIORI CRITERI DI  
AMMISSIONE AL CORSO**

Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Il peso attribuito alle diverse prove sarà il seguente:

**ULTERIORI REQUISITI DI  
ACCESSO**

Nessuno

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

Priorità 2. Istruzione e Formazione – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS-f) - Pr Fse+ 2021-2027

**Le disposizioni sopra indicate potranno essere integrate o modificate  
dalla normative nazionale in via di definizione attuativa**