



ITS TURISMO LIGURIA
academy of tourism, culture and hospitality

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

REGOLAMENTO ALBO FORMATORI _ DOCENTI

Art. 1 Istituzione

La Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality rende noto che è istituito l'ALBO FORMATORI _ DOCENTI con lo scopo di individuare e qualificare le figure professionali che andranno a svolgere il ruolo di formatori_docenti nei corsi e nelle attività che la Fondazione organizzerà.

Art. 2 Requisiti

Possono presentare domanda di iscrizione all'ALBO FORMATORI _ DOCENTI le persone fisiche che siano in possesso dei seguenti requisiti giuridici e professionali.

Requisiti giuridici:

- 1) Godimento dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- 2) Non aver riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare.

Requisiti professionali:

- 1) Essere in possesso di laurea o diploma di scuola media superiore specifico riconosciuto dallo Stato Italiano. Saranno considerate preferenziali l'attinenza con il settore turistico e il possesso di competenze linguistiche tali da consentire lo svolgimento di una parte delle lezioni in lingua inglese;
- 2) Se di provenienza dal mondo del lavoro: aver maturato almeno 5 anni di esperienza nei settori attinenti le aree disciplinari dei corsi;
- 3) Se di provenienza da Scuola, Università, Formazione: aver maturato almeno 3 anni di esperienza di insegnamento nelle aree disciplinari del corso;

L'inserimento dei dati e dei curriculum vitae nell'Albo non comporta alcun diritto da parte del candidato ad ottenere incarichi.

Art. 3 Descrizione e validità

L'ALBO FORMATORI _ DOCENTI è suddiviso nelle seguenti sezioni:

A. Docenti provenienti dal mondo dell'impresa e delle professioni (art. 5, comma 5 della legge 99/2022: docenti, ricercatori ed esperti provenienti dal mondo del lavoro, compresi gli enti di ricerca privati, e aventi una specifica esperienza professionale in settori produttivi correlabili all'area tecnologica di riferimento dell'ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality)

B. Docenti di scuola secondaria superiore e formazione professionale, docenti universitari, ricercatori e dottori di ricerca



FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

Ogni sezione darà origine ad un elenco dei formatori_docenti.

Priorità d'incarico sarà assegnata a domande avanzate da dipendenti o collaboratori stabili di soci della Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality o delle aziende che manifestano una collaborazione attiva nei percorsi formativi (stage, tirocini, testimonianza aziendali, inserimenti lavorativi). Ulteriore priorità è data a docenti_formatori che prestano già docenza nella Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality da almeno un semestre.

L'inserimento nell'ALBO FORMATORI _ DOCENTI avviene sempre previa verifica – attraverso curriculum vitae e del possesso dei requisiti dichiarati nella DOMANDA DI ISCRIZIONE ALL'ALBO FORMATORI _ DOCENTI (All.B) da parte del Comitato Tecnico Scientifico.

La Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality pubblica sul proprio sito l'ALBO FORMATORI _ DOCENTI aggiornato con le domande che risulteranno in regola con le procedure di iscrizione e con i requisiti richiesti.

L'ALBO FORMATORI _ DOCENTI viene aggiornato a seguito della domanda di nuovi formatori_docenti e comunque con verifica triennale. La cancellazione dall'albo avverrà automaticamente qualora il formatore_docente iscritto non presti docenza per un periodo pari o superiore a 5 anni o su esplicita richiesta dello stesso.

Art. 4 Modalità di iscrizione, esclusione e obblighi

La documentazione, completa dei documenti di seguito elencati, potrà essere presentata in qualsiasi momento esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: direzione@itsturismoliguria.it. Dal medesimo indirizzo verrà inviata mail di ricezione della candidatura, valida come ricevuta ma non come inserimento nell'ALBO FORMATORI _ DOCENTI (Art.3).

Documentazione da inviare:

- CURRICULUM VITAE redatto tassativamente in formato europeo in cui si evincano gli studi e le esperienze professionali compiute in relazione alla/e Area/e di Competenza per le quali ci si candida. Nell'ultima pagina dovranno essere riportate:
 - o L'autorizzazione al trattamento dati personali ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati Personali dell'UE (GDPR 2016/679, Articolo 13) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii
 - o La dichiarazione ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000: "Il/la sottoscritto/a, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità"
- DOMANDA DI ISCRIZIONE ALL'ALBO FORMATORI _ DOCENTI (All.B)
- All. A con indicazione delle aree di competenza in cui ci si candida relativamente alle figure nazionali relative all'Area Tecnologia 9 TECNOLOGIE PER I BENI E LE ATTIVITÀ ARTISTICHE E CULTURALI E PER IL TURISMO
- DOCUMENTO DI IDENTITÀ VALIDO



FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

Non saranno valutate le domande incomplete.

Il formatore_docente iscritto nell'ALBO FORMATORI _ DOCENTI potrà sempre aggiornare il proprio cv inviandolo all'indirizzo e-mail: direzione@itsturismoliguria.it e candidarsi alla docenza in nuove aree di competenza.

La Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality potrà cancellare in qualsiasi momento l'iscrizione all'ALBO FORMATORI _ DOCENTI qualora vengano a mancare i requisiti di ordine generale, ovvero, a seguito di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione.

Art. 5 Incarichi

L'iscrizione all'ALBO FORMATORI_DOCENTI non comporta automaticità nell'assegnazione degli incarichi da parte del Comitato Tecnico Scientifico, gli incarichi saranno assegnati sulla base delle esigenze didattiche di ciascun corso e nel rispetto dell'Art 5 Legge 99/2022. I formatori_docenti infatti saranno individuati dal Comitato Tecnico Scientifico durante l'elaborazione del progetto formativo e l'assegnazione dell'incarico verrà comunicata tramite e-mail direttamente agli interessati.

L'incarico è formalizzato da contratto individuale che potrà essere:

- Contratto di lavoro autonomo professionale
- Contratto di collaborazione occasionale, contratti di prestazione opera intellettuale art. 2222 e seguenti;

Art. 6 Privacy

I dati personali forniti dai richiedenti verranno raccolti presso l'ufficio amministrativo e trattati esclusivamente per le finalità con riferimento al procedimento per il quale si è instaurato il rapporto. Il candidato dovrà autorizzare la Fondazione al trattamento dei dati personali e in ogni momento l'interessato potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati Personali dell'UE (GDPR 2016/679, Articolo 13) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii

Santa Margherita Ligure, 09/02/2024


Il Presidente

(Aldo Werdin)

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

ALBO FORMATORI _ DOCENTI (All.A)_AREE DI COMPETENZA

Nella tabella sotto riportata sono indicate le figure nazionali relative all'Area Tecnologia 9 TECNOLOGIE PER I BENI E LE ATTIVITÀ ARTISTICHE E CULTURALI E PER IL TURISMO

Segnare con una crocetta le aree di competenza per cui ci si candida alla docenza:

9.1.1 Tecnico superiore per la progettazione, sviluppo e promozione dell'offerta della filiera turistica Livello EQF: 5	
☐	Analizzare la domanda potenziale di prodotto/servizio turistico e culturale, applicando tecniche di analisi di mercato nazionale e internazionale e individuare le principali risorse geografiche, paesaggistiche, naturali, storiche, culturali, artistiche, socioeconomiche e logistiche del territorio
☐	Elaborare il piano/progetto integrato di sviluppo turistico del territorio, stabilire contatti e relazioni utili per la promozione dell'offerta in una logica di incremento delle politiche di destination management
☐	Collocare l'offerta turistica/culturale, organizzando iniziative e itinerari turistici, interagendo e collaborando con le aziende di promozione turistica e di ospitalità del territorio
☐	Progettare, pianificare e valutare azioni di comunicazione, promozione e vendita di specifici prodotti/servizi della filiera turistica, individuando e valorizzando tecnologie, mezzi di comunicazione, contenuti digitali in una logica green oriented
☐	Promuovere l'utilizzo e la valorizzazione aziendale di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile a supporto dei processi di digital management
☐	Definire sub set di dati utili per analisi big data interni all'organizzazione e in collaborazione con altri enti costituenti l'ecosistema e analizzare gli impatti delle analisi per migliorare la programmazione e realizzazione dei servizi
☐	Individuare le priorità, pianificare le strategie di destination marketing, gli strumenti e i metodi, anche digitali, per promuovere e rafforzare brand identity e per posizionare il prodotto/servizio anche nei mercati internazionali
☐	Definire, pianificare e implementare azioni di marketing strategico, operativo e web marketing turistico attraverso tecnologie digitali e dell'impresa innovativa qualificando l'immagine turistica del territorio nelle sue diverse articolazioni
☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica
9.1.2 Tecnico superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali Livello EQF: 5	
☐	Gestire in sicurezza i prodotti e i processi aziendali dell'unità ricettiva e del food & beverage, analizzare, valutando e formulando strategie per accrescere il business in una logica manageriale, anche avvalendosi di tecnologie innovative per perseguire obiettivi di qualità e sostenibilità dei prodotti, dei processi e degli impatti sull'ambiente
☐	Organizzare e pianificare attività di promozione e commercializzazione avvalendosi di piattaforme hardware e software per l'accesso, il recupero, l'integrazione e l'analisi di dati ed informazioni

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

☐	Gestire strategie e soluzioni digitali funzionali all'utilizzo di ambienti web e mobile per la contestualizzazione di servizi e contenuti
☐	Organizzare servizi e processi di governance avvalendosi di metodologie e tecnologie tradizionali e digitali a supporto dell'interoperabilità di dati
☐	Promuovere l'utilizzo e la valorizzazione aziendale di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile a supporto dei processi di digital management
☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica
9.1.3 Tecnico superiore per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale Livello EQF: 5	
☐	Progettare, organizzare e gestire gli eventi in ambito turistico, culturale o sportivo con particolare riferimento alle istituzioni pubbliche e alle imprese private
☐	Predisporre il piano di attività dell'evento definendo gli step di avanzamento, i servizi da fornire, il budget necessario, individuando e selezionando le risorse umane, fisiche e finanziarie con particolare attenzione alla sostenibilità
☐	Organizzare e coordinare i settori tecnici, tecnologici, digitali, artistici, di accoglienza e ristorazione
☐	Definire, pianificare e gestire azioni di comunicazione e promozione dell'evento attraverso l'utilizzo di strumenti tradizionali e digitali orientati allo sviluppo tecnologico
☐	Curare i rapporti con i diversi soggetti coinvolti, organizzando e gestendo gli aspetti normativi e logistici
☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica
9.1.4 Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti Livello EQF: 5	
☐	Organizzare e pianificare la gestione degli ospiti e dei membri dello staff in relazione alle procedure di accoglienza, sistemazione, check-in e check-out, nel rispetto delle procedure di security e sfruttando anche tool Artificial Intelligence based (AI-based)
☐	Organizzare e supervisionare la gestione delle aree ospiti e staff affinché siano conformi agli standard della normativa di qualità richiesti
☐	Supervisionare il corretto utilizzo e funzionamento dei macchinari e attrezzature dei servizi
☐	Elaborare e valutare le attività di customer service, customer care e customer satisfaction
☐	Elaborare strategie per ottimizzare prodotti e processi produttivi
☐	Pianificare e gestire progetti che ottimizzino la qualità dei servizi offerti durante il soggiorno, sia nella realizzazione degli eventi sia nella commercializzazione dei prodotti offerti
☐	Coordinare e gestire le fasi degli approvvigionamenti secondo gli standard di qualità della committenza, individuando anomalie e non conformità organizzative, formulando anche proposte di miglioramento degli standard di servizio
☐	Garantire le verifiche di rispondenza di tutti i processi di trattamento degli alimenti alle normative igieniche e sanitarie di riferimento nazionale e internazionale (HACCP)
☐	Collaborare e interfacciarsi con tutti i servizi a supporto dei processi di ristorazione, quali

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

	l'approvvigionamento e la previsione dei quantitativi e delle tipologie di forniture necessarie (Food and beverage engineering)
☐	Definire, produrre e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica
9.2.1 Tecnico superiore per la digitalizzazione dell'industria culturale e creativa Livello EQF: 5	
☐	Operare all'interno delle istituzioni museali o presso soggetti pubblici e privati, coinvolti nelle attività di conservazione e valorizzazione dei beni culturali e creativi, per individuare soluzioni digitali utili alla gestione, conservazione, valorizzazione, promozione, commercializzazione e accessibilità nell'industria culturale e creativa
☐	Attivare all'interno delle istituzioni museali o presso soggetti, pubblici e privati, coinvolti nelle attività di conservazione e valorizzazione di beni culturali e creativi, la strategia digitale, realizzando progetti di ricerca nel campo della digitalizzazione e collaborando alla valutazione della sostenibilità
☐	Rilevare, analizzare e restituire dati sulle caratteristiche e sui bisogni dell'utenza reale e potenziale delle strutture museali e del patrimonio culturale, nonché sull'usabilità e impatto delle soluzioni digitali attuate
☐	Individuare e utilizzare le tecnologie digitali innovative per la valorizzazione del bene culturale e del territorio e per mantenere nel tempo il legame con il cliente finale
☐	Promuovere l'utilizzo e la valorizzazione di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile
☐	Utilizzare la ripresa audiovisiva digitale in tutte le fasi di realizzazione di progetti per la valorizzazione culturale e del territorio
☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica
9.2.2 Tecnico superiore per la conduzione del cantiere di restauro architettonico Livello EQF: 5	
☐	Pianificare il progetto di studio relativo al bene culturale, analizzando le fonti documentali, i dati scientifici preesistenti, programmando gli interventi diagnostici e predisponendo la documentazione e la forma dei rapporti tecnici e dei supporti informatici utili
☐	Rapportarsi e collaborare con gli attori del processo e con gli enti di controllo
☐	Pianificare e programmare le attività progettuali ed esecutive
☐	Identificare le caratteristiche del bene e dei materiali, valutandone lo stato di conservazione, definendo e controllando le corrette modalità di intervento anche applicando le tecnologie innovative
☐	Organizzare e gestire il cantiere di restauro/recupero per gli aspetti tecnico-amministrativi, normativi, manutentivi, della sicurezza e della qualità operando con sistemi informativi dedicati all'organizzazione dei dati e all'esecuzione dell'intervento
☐	Verificare l'attuazione e l'efficacia degli interventi anche finalizzati alla messa in sicurezza
☐	Collaborare alla valutazione degli interventi di conservazione e manutenzione per prevenire, limitare e/o rimuovere le cause di degrado e di dissesto con attenzione al risparmio energetico
☐	Progettare e pianificare interventi di project management mediante l'ottimizzazione delle risorse

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità degli interventi di conservazione e manutenzione
9.2.3 Tecnico superiore per la promozione, progettazione e realizzazione di oggetti e collezioni di artigianato con valore culturale e artistico Livello EQF: 5	
☐	Definire, pianificare e valutare azioni di comunicazione, promozione e vendita di artefatti artistici, individuando e valorizzando tecnologie, mezzi di comunicazione, contenuti digitali a supporto delle tradizioni artigianali, artistiche, culturali di ciascun territorio
☐	Individuare priorità, strategie e strumenti per promuovere e rafforzare la brand identity degli artefatti in ambiente fisico e digitale in un'ottica di valorizzazione degli stessi anche nei mercati internazionali
☐	Analizzare la domanda turistica-culturale e monitorare l'andamento di mercato di oggetti e collezioni di pregio che identificano e promuovono la cultura, le tradizioni, le lavorazioni tipiche ed il valore identitario dei territori
☐	Pianificare strategie di destination marketing, avvalendosi del contesto territoriale, al fine di veicolare la promozione e la vendita dell'artefatto artistico
☐	Organizzare iniziative e itinerari artistico-culturali interagendo e collaborando con le aziende di promozione turistica e di ospitalità del territorio, al fine di far conoscere le realtà e gli artefatti di produzione locale
☐	Progettare, utilizzando strumenti tradizionali e digitali, oggetti e collezioni di artigianato artistico nel rispetto delle tradizioni artigianali, artistiche e culturali, degli sviluppi dei gusti e del mercato, nonché della sostenibilità ambientale e del risparmio energetico
☐	Progettare e realizzare oggetti di artigianato artistico, anche utilizzando strumenti e attrezzature digitali, a partire dalle tradizioni locali, artistico culturali e artigianali del territorio, considerando l'evoluzione stilistica, concettuale e tecnologica degli artefatti, oltre che la fattibilità tecnica e l'utilizzo partico a cui sono destinati
☐	Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti artistici, proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati

FONDAZIONE ITS TURISMO LIGURIA
ACADEMY OF TOURISM, CULTURE AND HOSPITALITY

DOMANDA INSERIMENTO ALBO FORMATORI _ DOCENTI (All.B)

l sottoscritt_ _____
nat_ il _____ a _____
residente a _____
in Via _____ n. _____
Tel. ____/____ cell. _____
e-mail _____
Codice fiscale _____
Cittadinanza _____

CHIEDE

di essere inserito nell' ALBO FORMATORI_DOCENTI della Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality nella/le seguente/i sezione/i:

- ☐ Docenti provenienti dal mondo dell'impresa e delle professioni (art. 5, comma 5 della legge 99/2022: docenti, ricercatori ed esperti provenienti dal mondo del lavoro, compresi gli enti di ricerca privati, e aventi una specifica esperienza professionale in settori produttivi correlabili all'area tecnologica di riferimento dell'ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality)
- ☐ Docenti di scuola secondaria superiore e formazione professionale, docenti universitari, ricercatori e dottori di ricerca

A tal fine, sotto la propria responsabilità, DICHIARA secondo le modalità dell'autocertificazione di cui al Testo Unico D.P.R. 28.12.2000 n°445

- a) di godere dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- b) di non aver riportato condanne penali e/o non avere a proprio carico procedimenti penali in corso, tali da determinare situazioni di incompatibilità con eventuali incarichi da espletare.
- c) di aver preso visione dell'ALBO FORMATORI_DOCENTI pubblicato sul sito della Fondazione ITS Turismo Liguria _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality

ALLEGA

- ☐ fotocopia documento di identità valido;
- ☐ CURRICULUM VITAE redatto in formato europeo datato e sottoscritto con le indicazioni richieste all'art. 4 del bando;
- ☐ All.A con indicazione della/ e area/e di competenza per cui ci si candida alla docenza

Luogo e data

Firma