

ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2022/2023

TECNICO PER LA PROMOZIONE DIGITALE DEL TERRITORIO E DELL'ENOGASTRONOMIA LOCALE

Modena (MO)

Specializzazione tecnica nazionale	Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio
Descrizione del profilo	Il tecnico è in grado di: promuovere le risorse enogastronomiche di un territorio utilizzando strategie di marketing e web marketing; organizzare eventi, itinerari e pacchetti che valorizzano i prodotti agro-alimentari in integrazione con le altre risorse culturali, ambientali e storiche di un territorio; fare rete con soggetti pubblici e privati per un condiviso, sostenibile ed integrato sviluppo delle destinazioni turistiche incentivare le vendite anche grazie a portali eCommerce.
Contenuti del percorso	PRINCIPALI ARGOMENTI: Analisi domanda e offerta turistica; Risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche; Big data, open data e fonti statistiche; Marketing turistico; Web e digital marketing; Comunicazione e digital p.r.; Business english; Event management; Content management; Storytelling e storyliving; Video strategy; Turismo & sostenibilità; Turismo & enogastronomia; La filiera agroalimentare e i prodotti tipici del territorio modenese; E-commerce dei prodotti enogastronomici locali tipici; Food-safety e blockchain; Eventi, fiere, mercatini, esperienze del gusto; Tecniche di Project management; Tecniche di comunicazione e gestione delle relazioni. Completano il percorso le seguenti attività: - Webinar e testimonianze di esperti; - Commessa di lavoro reale (i partecipanti lavoreranno ad un progetto in stretto collegamento con le imprese partner del progetto); - Visite e Viaggi di studio; - Stage e/o progetti in impresa - Esperienza outdoor; - Laboratori di placement; - Counseling individuale; - Seminari di approfondimento.
Sede di svolgimento	Cescot Modena, Via Elia Rainusso, 144 - 41124 Modena
Durata e periodo di svolgimento	800 ore di cui 320 di stage Novembre 2022 – luglio 2023

Numero partecipanti	20
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di specializzazione tecnica superiore in Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio
Destinatari e requisiti d'accesso	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso dei seguenti requisiti: Requisiti formali: - Residenza o domicilio in Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. - Diploma di istruzione secondaria superiore. L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali e a coloro che sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale in ambito "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro; apprendisti contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'istituzione formativa per il conseguimento di un certificato di specializzazione tecnica superiore in ambito turistico. Requisiti sostanziali: Sono richieste conoscenze relative a: - Informatica di base (ECDL – livello Utente generico); - Lingua inglese (livello B1 Framework europeo); - Principi di comunicazione e marketing; - Struttura dell'industria dell'ospitalità. L'accertamento avverrà tramite test il cui esito sarà idoneo/non idoneo/ammissibile con debito. Il punteggio conseguito sarà considerato anche in selezione.
Data iscrizione	Dal 01/09/2022 al 21/10/2022 Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Modena, su apposita modulistica scaricabile dai siti www.cescotmodena.com e www.cescot.emilia-romagna.it
Procedura di selezione	Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento. La selezione si basa su due prove: test scritti (attitudinali e di cultura generale) e colloquio individuale motivazionale. Ad ogni prova sarà assegnato un punteggio "ponderato" (50% ai test e punteggio realizzato nelle prove di verifica dei requisiti e 50% al colloquio) in base al quale si stileranno le graduatorie. Saranno ammessi al corso, in base alla posizione in graduatoria, i candidati il cui punteggio è = o > di 60/100.

Ente di formazione

Nuovo Cescot Emilia Romagna Soc. consortile a r.l.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso
Scuole

- IIS "L. SPALLANZANI" Castelfranco Emilia (MO)
- ITS "I. CALVI" Finale Emilia (MO)

Imprese

- CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA DOP
- CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO
- CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
- CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA "CTABM" • ACETO BALSAMICO DEL DUCA DI ADRIANO GROSOLI SRL • VILLANI S.P.A.
- NERO FERMENTO S.R.L.
- CAFFE' CAGLIARI SPA
- TOSCHI VIGNOLA SRL
- SGP SRL
- AGIRE SRL
- IL MALLO s.a.s.
- MEDIAGROUP98
- MODENA FIERE SRL
- TRACCE S.R.L.
- GIOVANNA BORTOLI FOTOGRAFIA
- PALATIPICO MODENA SRL

Università

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO-EMILIA Dipartimento di Scienze della vita e Dipartimento di Economia

Contatti

Referenti: Roberta Barigazzi
Tel.: 059-892643
E-mail: r.barigazzi@confesercentimodena.it
Sito web: www.cescotmodena.com

Riferimenti

Operazione Rif. PA 2022-17294/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1379 del 01/08/2022, co-finanziata dal Fondo sociale europeo plus - Priorità
2.Istruzione e Formazione"- Regione Emilia-Romagna. PR FSE+ 2021/2027