

Scheda Informativa



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



Alfa  
Agenzia regionale per il lavoro  
la formazione e l'accreditamento



Invito a presentare operazioni relative a percorsi di formazione in alternanza rivolto a giovani under 30 a valere sul  
Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020 – Match Point  
Approvato con D.G.R. 533 del 18/06/2021 (Asse I – Occupazione)

**Operazione “TURISMO ESPERIENZIALE IN VAL DI MAGRA”**  
Approvata con Decreto del Dirigente N. 2424 del 24/11/2021

<p align="center"><b>SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: “TURISMO ESPERIENZIALE IN VAL DI MAGRA”</b></p>	
<p align="center"><b>INFORMAZIONI GENERALI</b></p>	
<p><b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b></p>	<p>La qualifica rilasciata alla fine del percorso è quella dell'<b>ACCOMPAGNATORE TURISTICO</b> (riferimento scheda 16-001 Repertorio Ligure delle figure professionali, arricchita della competenza 'Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale' - scheda 16-038 Repertorio Ligure delle figure professionali - in grado di valorizzare l'autenticità dell'esperienza turistica, di incontrare l'identità dei luoghi, di conoscerne la storia, le tradizioni, l'arte, le iniziative e gli eventi - Classificazione Istat Professioni 2011: 5.2.3.2.0.</p>
<p><b>DESTINATARI</b></p>	<p>12 giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati o inattivi, residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 30 anni, in possesso di titolo di studio: diploma di scuola secondaria superiore o titolo equivalente legalmente riconosciuto. <i>(Il possesso del Diploma di scuola secondaria superiore è espressamente previsto dalla Legge Regionale 44/1999).</i> Età maggiore di 18 anni e attitudine alla professione. Conoscenza della lingua inglese (che verrà verificata in sede di selezione allievi). <b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b></p>
<p><b>PARI OPPORTUNITÀ</b></p>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità). Si riserva il 50% dei posti alla componente femminile, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tale percentuale</p>
<p><b>FIGURA PROFESSIONALE</b></p>	<p>Il profilo professionale è quello che comprende le competenze (conoscenze e abilità) contenute nella figura di Accompagnatore turistico di cui al Repertorio ligure delle figure professionali, dedicata in modo specifico alla creazione di itinerari culturali e itinerari delle tipicità enogastronomiche del territorio ligure ed in particolare della Bassa Val di Magra. Ciò permetterà di collegare maggiormente le abilità della figura di 'Accompagnatore turistico' a quelle oggi maggiormente richieste dallo sviluppo del settore turistico dell'area. La formazione della figura professionale prevede 300 ore di corso erogate in modalità di 'formazione d'aula' e 300 ore di corso erogate in azienda secondo la modalità 'dell'alternanza' sulle competenze previste dalla figura 16-001 e dalla competenza indipendente 16-038. La professione di Accompagnatore turistico è disciplinata dalla L. Regione Liguria 44\1999 che subordina l'esercizio dell'attività professionale all'acquisizione di un apposito certificato di abilitazione, che verrà rilasciato dagli Uffici regionali competenti in materia di turismo, una volta ottenuta la qualifica al termine del corso. Il Diploma di scuola media superiore è un requisito fondamentale per poter sostenere l'esame di idoneità.</p>

<p><b>MERCATO DEL LAVORO</b></p>	<p>L'Accompagnatore Turistico è la figura professionale che accompagna persone singole o gruppi di persone nei viaggi sul territorio nazionale o all'estero. Al termine del percorso formativo la figura sarà in grado di: curare l'attuazione del programma predisposto dai soggetti organizzatori; dare completa assistenza ai singoli o ai gruppi accompagnati; fornire elementi significativi e notizie di interesse turistico sulle zone di transito al di fuori dell'ambito di competenza delle guide turistiche e delle guide ambientali e escursionistiche.</p> <p>La figura, dotata di questa competenza, può svolgere la propria attività in sinergia con un tour operator responsabile della commercializzazione del prodotto esperienziale, curando i percorsi di creazione, organizzazione ed erogazione di prodotti di turismo esperienziale.</p>
<p><b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b></p>	<p>Entro e non oltre le ore 12.30 del 18/02/2022, gli interessati dovranno presentare candidatura, corredata, pena esclusione, dalla seguente documentazione: domanda di candidatura, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo (€ 16,00); curriculum vitae - modello Europass; documento probatorio relativo allo stato di disoccupazione, inoccupazione e inattività; copia del titolo di studio; dichiarazione attestante residenza e/o domicilio in Regione Liguria; copia documento di identità in corso di validità; 2 foto tessera. Le domande di iscrizione dovranno essere consegnate a: ASSOCIAZIONE VAL DIMAGRA FORMAZIONE, Via Falcinello 1 – Sarzana - Tel 0187/603167. Orario: 9.30-12.30, dal lunedì al venerdì.</p> <p>In caso di spedizione non farà fede il timbro postale ma esclusivamente la data di ricezione da parte dell'ente. Tutte le domande che perverranno oltre i termini stabiliti nel bando non saranno prese in considerazione. Il modulo di iscrizione è reperibile presso la sede dell'Ente o sul sito (<a href="http://www.avmform.com">www.avmform.com</a>).</p> <p>Per informazioni di dettaglio: Tel. e Fax 0187/603167; e-mail: <a href="mailto:info@avmform.com">info@avmform.com</a></p>
<p><b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b></p>	
<p><b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b></p>	<p>Monte ore complessivo: 600 ore così suddiviso: 300 ore attività corsuale d'aula e 300 ore formazione in azienda.</p> <p>I moduli formativi saranno così suddivisi:</p> <p>Modulo 1 della durata di 8 ore 'Modulo cultura della sicurezza (rif. D Lgs 81/08)'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura della sicurezza sui luoghi ed ambienti di lavoro (rif. D Lgs 81/08) (8 ore)</li> </ul> <p>Modulo 2 della durata di 208 ore. Competenza: 'Curare il piano di viaggio e sbrigare gli adempimenti burocratici, amministrativi e logistici'</p> <p>Formazione d'aula (conoscenze): tot. h 128</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingua inglese – prima lingua straniera - (40 ore)</li> <li>- Lingua francese – seconda lingua straniera -(40 ore)</li> <li>- Normativa doganale ed assicurativa (8 ore)</li> <li>- Normativa in materia sanitaria (12 ore)</li> <li>- Normativa europea, nazionale e regionale sul turismo (12 ore)</li> <li>- Titoli di viaggio ed organizzazioni turistiche (16 ore)</li> </ul> <p>Formazione in azienda (abilità): tot. h 80</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare gli itinerari analizzandone le fasi (14 ore)</li> <li>- Organizzare ed effettuare prenotazioni in strutture ricettive del territorio (18 ore)</li> <li>- Azioni simulate ed in situazione di accompagnamento turistico di gruppi nazionali ed esteri (30 ore)</li> <li>- Qualità dell'organizzazione e ottimizzazione dei risultati in funzione delle indicazioni del tour operator per quanto riguarda la corretta gestione dei titoli di viaggio (8 ore)</li> <li>- Disbrigo delle formalità doganali e relazioni con strutture logistiche, ambasciate, consolati, uffici di polizia e dogane (10 ore)</li> </ul> <p>Modulo 3 della durata di 174 ore. Competenza: 'Effettuare l'accompagnamento nella visita a luoghi e località turistiche'</p>

	<p>Formazione d'aula (conoscenze): tot. h 50</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi generali di geografia del turismo (16 ore)</li> <li>- Elementi generali di storia dell'arte (12 ore)</li> <li>- Elementi di storia e cultura del territorio (12 ore)</li> <li>- Analisi dell'offerta turistica locale (10 ore)</li> </ul> <p>Formazione in azienda (abilità): tot. h 124</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure e tecniche di primo soccorso (12 ore)</li> <li>- Criteri di selezione degli itinerari (24 ore)</li> <li>- Tecniche di comunicazione e informazione dell'offerta turistica (24 ore)</li> <li>- Azioni in situazione di accompagnamento turistico di gruppi nazionali ed esteri in differenti percorsi tematici (paesaggisti, culturali, artistici, ecc.) (64 ore)</li> </ul> <p>Modulo 4 della durata di 72 ore. Competenza: "Essere in grado di curare le relazioni con i clienti"</p> <p>Formazione d'aula (conoscenze): tot. h 36</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali di psicologia del turismo (12 ore)</li> <li>- Il leader all'interno del gruppo: dinamiche psicologiche e relazionali (12 ore)</li> <li>- Elementi e tecniche di comunicazione interpersonale, comunicazione turistica, accoglienza clienti, media planning (12 ore)</li> </ul> <p>Formazione in azienda (abilità): tot. h 36</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicazione di tecniche di ascolto attivo, comunicazione interpersonale e comunicazione turistica a mezzo social (24 ore)</li> <li>- Gestione dei conflitti e tecniche di problem solving (12 ore)</li> </ul> <p>Modulo 5 della durata di 138 ore. Competenza indipendente: 'Essere in grado di realizzare offerte di turismo esperienziale'</p> <p>Formazione d'aula (conoscenze): tot. h 78</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Profilo sociale, demografico, economico e ambientale del contesto territoriale e mappatura della ricettività turistica alternativa (18 ore)</li> <li>- Tecniche di progettazione, comunicazione, marketing e gestione di prodotti esperienziali (16 ore)</li> <li>- Tradizioni enogastronomiche del territorio della Lunigiana e del levante ligure (12 ore)</li> <li>- Musei, pinacoteche, siti archeologici, tradizioni, folklore, artigianato, cultura del contesto locale (12 ore)</li> <li>- Tecniche di organizzazione di eventi culturali (20 ore)</li> </ul> <p>Formazione in azienda (abilità): tot. h 60</p> <p>Realizzazione di laboratori esperienziali di un'offerta che incroci gli interessi del turista e gli elementi-chiave della identità culturale del territorio della Val di Magra riconducibili al patrimonio materiale ed immateriale del luogo sviluppando proposte originali e personalizzabili attraverso uno story-board strutturato fondato sull'unicità dell'esperienza, sulla personalizzazione dell'offerta e sulla interazione in prima persona con il cliente</p> <p>Laboratorio 1: percorsi letterari, musei, borghi e manifestazioni culturali lungo la Via Francigena applicando metodologie di analisi della ricettività alberghiera ed extralberghiera (30 ore);</p> <p>Laboratorio 2: vie del gusto, saperi e sapori del territorio della Bassa Val di Magra (enogastronomia e prodotti agroalimentari tipici) applicando tecniche di fidelizzazione della clientela (30 ore)</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	Previste giornate formative di 4 ore (9.00-13.00), dal lunedì al venerdì
<b>FORMAZIONE IN ALTERNANZA</b>	La parte di formazione in alternanza sarà svolta presso le aziende Earth srl (Sarzana), Sigeric soc.coop. (Filattiera/Pontremoli), Union Tour di Mondo Travel srls (Sarzana/La Spezia)
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Euro 1,00 all'ora di indennità mensa per ogni giornata con orario di almeno 7 ore su due turni (durante lo svolgimento dello stage)
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	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
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non richiesta
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Conoscenza della lingua inglese (autocertificata)
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Commissione composta da psicologo, esperto di settore, esperto di lingua inglese, referenti dell'Associazione Val di Magra Formazione
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Le prove si svolgeranno presso la sede dell'Associazione Val di Magra Formazione a Sarzana in Via Falcinello 1. Il numero delle giornate in cui si svolgeranno le selezioni sarà determinato in base al numero delle domande di iscrizione accolte (prevista una giornata)
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova scritta (prova psico-attitudinale)</li> <li>- Colloquio motivazionale individuale</li> <li>- Verifica della conoscenza della lingua inglese (test scritto)</li> </ul> <p>I 12 partecipanti al percorso formativo e le eventuali riserve saranno identificati sulla base di una graduatoria di merito, stilata sommando i punteggi ottenuti dai candidati nella prova psico-attitudinale, nel colloquio motivazionale e nella prova di inglese. Verrà stilata una graduatoria degli aventi diritto alla partecipazione all'attività formativa ed una lista di riserve</p>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	I candidati saranno convocati tramite telefonata e mail. L'esito delle prove di selezione sarà comunicato tramite affissione presso la sede dell'Ente
<b>PROVA SCRITTA</b>	Prova psico-attitudinale Prova di verifica della conoscenza della lingua inglese
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	Il colloquio è individuale e prevede valutazione motivazionale
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova scritta (prova psico-attitudinale): 25%</li> <li>- Colloquio individuale: 60%</li> <li>- Verifica della conoscenza della lingua inglese: 15%</li> </ul>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> Invito a presentare operazioni relative a percorsi di formazione in alternanza rivolto a giovani under 30 a valere sul Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020 – Match Point Approvato con D.G.R. 533 del 18/06/2021 (Asse I – Occupazione)	

ENTE ATTUATORE



**ASSOCIAZIONE VAL DI MAGRA FORMAZIONE**