

Istruzione e Formazione Tecnica Superiore

Offerta formativa 2022/2023

CORSO GRATUITO

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



Specializzazione tecnica nazionale

Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio.

Descrizione del profilo professionale

Il tecnico per la promozione turistica 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

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; Visite e viaggi di studio; Stage; Esperienza outdoor; Laboratori di placement; Counseling individuale; Seminari di approfondimento.

Sede: Cescot Modena, Via Elia Rainusso, 144 - 41124 Modena

Durata: 800 ore di cui 320 di stage da Novembre 2022 a luglio 2023

Numero partecipanti: 20

Attestato finale: Certificato di specializzazione tecnica superiore (previo superamento dell'esame finale)

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 persone:
- Ammesse al quinto anno dei percorsi liceali;
 - In possesso del diploma professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in esito al quarto anno IeFP;
 - Non diplomate, previo accertamento delle competenze di base.

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.

Iscrizione e selezioni:

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

Prima della selezione si prevede un seminario informativo ed 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.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Scuole partner: 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

Ente di formazione:

Nuovo Cescot Emilia Romagna

Soc. consortile a r.l.

Contatti

Referente: Roberta Barigazzi

Tel: 059892643

Email: r.barigazzi@confesercentimodena.it

Sito web: www.cescotmodena.com



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