

## **FONDAZIONE ITS TURISMO**

**Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali - Turismo**  
autorizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Lazio in attuazione del DPCM 25 gennaio 2008

Fondazione costituita da: Città Metropolitana di Roma Capitale, I.I.S.S. "Domizia Lucilla", Sapienza Università di Roma, I.I.S.S. "Teresa Confalonieri", CIOFS FP Lazio, Federalberghi Roma, Confindustria, Assotravel

### **Bando per la selezione degli allievi dei corsi:**

## **TECNICO SUPERIORE PER LA PROGETTAZIONE E GESTIONE DEL FOOD AND WELLNESS TOURISM**

**(Sede di Olevano Romano 2° biennio 2022/2023)**

### **Art. 1**

#### **Oggetto del bando**

Il presente bando è emanato dalla Fondazione ITS Turismo, Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo, e disciplina la selezione degli allievi del corso:

**“Tecnico superiore per la progettazione e gestione del food and wellness tourism”**

Gli esperti che compongono l'ITS, hanno elaborato dei programmi di studio che, fermo il rispetto delle indicazioni Ministeriali, sono in ogni caso corrispondenti alle esigenze espresse dalle imprese dei settori: il mondo dell'ospitalità, della ristorazione e del wellness.

### **Art. 2**

#### **Descrizione delle figure professionali**

Il professionista che andrà a definirsi grazie al corso avrà competenze di tecnico in grado di rapportarsi con i principali attori del settore turistico – food – wellness del territorio di riferimento, dal marketing, alla creazione del prodotto, alla valorizzazione dei beni culturali, all'e-commerce, alla brand reputation: il tecnico sarà in grado di sviluppare nuovi business attraverso la creazione di un'offerta innovativa garantendo la competitività del prodotto e della destinazione turistica, avendo l'abilità di valorizzare tutte le sue specificità; potrà effettuare analisi dell'offerta e della domanda turistica e progettare prodotti innovativi sulla base della approfondita conoscenza delle tecniche di costruzione del prodotto; sarà in grado di approfondire gli aspetti di gestione economica e finanziaria di un'azienda turistica, con un focus sugli aspetti più analitici relativi ai costi e alla modalità di progettazione con fondi di sviluppo europei; possiederà un'adeguata conoscenza degli strumenti tecnologici digitali necessari per raggiungere i mercati di riferimento per promo commercializzare gli attrattori del territorio di riferimento; avrà appropriate conoscenze per un adeguato livello di comprensione dei fenomeni ambientali e naturali, socio-economici, storicoculturali e turistici. Il tecnico, inoltre, sarà in grado di elaborare analisi di mercato, strategie di vendita nonché realizzare progetti di attività di animazione territoriale per imprese private ed enti impegnati in progetti di sviluppo locale e nel potenziamento dei sistemi turistici.

### **Art. 3**

#### **Destinatari e requisiti di Iscrizione**

Giovani e adulti in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o titolo equipollente acquisito in un Paese membro della Unione Europea o Extraeuropeo interessati all'acquisizione di conoscenze ed abilità nella gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia.

### **Art. 4**

#### **Domande e termini di presentazione**

Le domande di ammissione alla fase di selezione devono essere redatte in carta semplice e sottoscritte dagli interessati, utilizzando il Modello A allegato al presente bando, disponibile sul sito della Fondazione [www.itsturismoroma.it](http://www.itsturismoroma.it).

Le domande devono essere corredate dai seguenti documenti:

- fotocopia di un documento di riconoscimento valido, sottoscritta con firma autografa;
- fotocopia del diploma o del certificato sostitutivo, attestanti il superamento dell'Esame di Stato, sottoscritte con firma autografa;
- fotocopia del codice fiscale, sottoscritta con firma autografa;
- curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, completo di autorizzazione al trattamento dei dati personali, datato e sottoscritto con firma autografa;

- o fotocopia di eventuali attestazioni/certificazioni di altri corsi coerenti con il profilo professionale, attività di stage e/o tirocini nel settore, corsi di lingue, informatica, ed ogni altra documentazione che si ritiene utile per la valutazione dei titoli, sottoscritta con firma autografa.

Nel caso in cui il candidato si volesse avvalere di quanto disciplinato dal D.P.R. 28 dicembre 2000, n° 445 è invitato a fornire tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punti previsti nella sezione "titoli ed esperienze" in conformità di quanto riportato nella Tabella B – attribuzione dei punteggi.

La domanda e gli allegati possono essere inoltrati:

- via mail in formato PDF all'indirizzo di posta elettronica: [info@itsturismoroma.it](mailto:info@itsturismoroma.it)
- per posta raccomandata con avviso di ricevimento, al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma;
- A mano dal 5 settembre 2022 all' 17 ottobre 2022 al seguente indirizzo: **Fondazione ITS per le Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo** – presso la sede dell'Istituto scolastico **ISS R. Cartesio**, indirizzo - **Via S. Martino Annunziata, 21, 00035 Olevano Romano (RM)**, lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00 o su appuntamento.

Per informazioni compilare il form di richiesta colloquio di orientamento sul sito [www.itsturismoroma.it](http://www.itsturismoroma.it)

Oppure telefonare alla segreteria della Fondazione:  
fisso 0640414436 – cellulare 3927595469.

Sulla busta, oltre ai dati del mittente, dovrà essere riportata la seguente dicitura: Richiesta di ammissione alla selezione del bando ITS Turismo Roma 2022.

**La domanda di ammissione, controfirmata e corredata dei documenti richiesti, dovrà pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 13.30 del giorno 17 ottobre 2022 all'ufficio del protocollo della Fondazione.**

**Farà fede la data e l'ora di ricezione dell'ufficio protocollo** e non la data del timbro postale o l'orario di invio della posta elettronica alla quale è allegata la domanda e gli allegati in formato PDF.

Non verranno prese in considerazione domande, documenti, titoli e pubblicazioni (spediti e/o consegnati a mano) che perverranno all'ufficio protocollo oltre il termine stabilito per la presentazione delle domande, così come indicato nel precedente comma, salvo diversa comunicazione della Fondazione pubblicata nel sito [www.itsturismoroma.it](http://www.itsturismoroma.it).

La Fondazione declina ogni responsabilità riguardo l'impossibilità di comunicare con i candidati in caso di:

- o inesattezze o obsolescenze dei recapiti indicati nella domanda,
- o eventuali disguidi postali o telegrafici,
- o eventi/cause comunque imputabili a terzi,
- o caso fortuito o di forza maggiore.

## **Art. 5**

### **Selezione delle domande**

La procedura di selezione delle domande sarà espletata, a suo insindacabile giudizio, da una Commissione composta da esperti delle tematiche indicate nel bando e da psicologi, nominata dal Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione.

Nella selezione la Commissione può attribuire, a ciascun candidato, un massimo di 100 punti così ripartiti:

- o titoli ed esperienze: massimo 30 punti,
- o prova scritta: massimo 40 punti,
- o colloquio: massimo 30 punti.

Per i titoli e le esperienze la Commissione provvede alla valutazione del curriculum e dei documenti presentati dai candidati. L'elenco dei titoli e delle esperienze riportate nella Tabella B allegata, costituiscono titoli valutabili.

**La prova scritta** di selezione consisterà in domande a risposta aperta e/o chiusa, volte ad attestare conoscenze relative alle seguenti aree disciplinari: logica comprensione del testo, matematica, lingua inglese, informatica di base.

Per le prove di selezione si farà riferimento alle competenze acquisite al termine dei percorsi formativi delle scuole secondarie di secondo grado.

**La prova orale** accerterà le motivazioni e le attitudini tecnico-professionali dei candidati.

Il dettaglio ed i criteri di valutazione sono riportati nella Tabella B: attribuzione di punteggi.

Le prove di selezione scritte inizieranno, salvo diversa comunicazione, il giorno 19 ottobre 2022 secondo il calendario che sarà pubblicato il giorno 18 ottobre 2022 alle ore 13.00 nella sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C 00185 Roma e successivamente inviato tramite email a ciascun candidato e sul nostro sito all'indirizzo [www.itsturismoroma.it](http://www.itsturismoroma.it).

La prova orale si svolgerà dopo le prove scritte con calendario che sarà comunicato il giorno 19 ottobre 2022.

Le selezioni si svolgeranno presso la sede della Fondazione di via Emanuele Filiberto 98/C – 00185 Roma. I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione al corso dei primi 27 candidati per ciascun corso.

Qualora ci fossero delle rinunce si procederà per scorrimento nella graduatoria.

A parità di punteggio sarà data preferenza ai candidati di età minore.

L'ammissione ai corsi verrà comunicata tramite mail a ciascun candidato.

Le graduatorie definitive saranno pubblicate presso la sede della Fondazione via Emanuele Filiberto 98/C.

## Art. 6

### Organizzazione e contenuti dei corsi

L'organizzazione dei corsi sarà effettuata secondo gli standard indicati dal MIUR e dalla Regione Lazio.

La durata complessiva dei corsi è di due anni, corrispondenti a 1800 ore di cui:

- 1000 ore di attività didattiche laboratoriali
- 800 di ore stage presso enti o imprese pubbliche o private

I moduli formativi previsti per il corso **“Tecnico superiore per la progettazione e gestione del food and wellness tourism”** riguarderanno le seguenti materie:

### I ANNO Moduli ore

MATERIA	N.
Inglese I	88
Informatica	42
Orientamento al lavoro	10
Tecniche di comunicazione e soft skills	22
Geografia del turismo	22
Antropologia del turismo	10
Pianificazione del territorio e sviluppo delle aree rurali	20
Statistica per la customer satisfaction	20
Turismo, sport e benessere	20
Legislazione del turismo	22
Legislazione del lavoro	18
Turismo lento, Cammini e Ciclovie	24
Nutrizione e dietica alimentare	18
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
Promozione del Patrimonio Culturale e degli eventi	10
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	16
Progettazione di itinerari turistico-culturali e della body wellness	30
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30
Marketing e web marketing della ricettività turistico-alberghiera	40
Turismo sostenibile	18
Totale Ore Aula I° Anno	<b>500</b>

**II ANNO  
Moduli ore**

<b>MATERIA</b>	<b>N.</b>
Inglese I	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
Termalismo e spa tourism	16
Antropologia del gusto	18
Beni archeologici, museali e artistici: storia, tutela e valorizzazione	16
Organizzazione aziendale, efficienza e qualità dei processi	16
Programmi di sviluppo locale ed europrogettazione	16
Itinerari turistici e percorsi del benessere psico/fisico nel Lazio	18
Tecniche di Georeferenziazione	16
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
Immagine e Immaginario / Narrazione di comunità	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella filiera turistico-alberghiera	16
Laboratorio di impresa: food, fitness, wellness e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nel settore	16
Laboratorio di pratiche sportive in contesti naturalistici	20
Laboratorio di terapie del benessere olistico	16
Laboratorio creativo di organizzare gli eventi con i patrimoni materiali e immateriali della	16
Laboratorio creativo sulle pratiche della wellness nella dimensione della sostenibilità	16
Corso di Sommelier a cura della FIS + certificato sommelier	104
Totale Ore Aula II° Anno	500

Il Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione potrà introdurre adattamenti nell'articolazione del monte ore di cui sopra.

Al termine della fase didattica di ogni modulo è prevista una prova di verifica dell'apprendimento delle varie materie trattate.

Al termine della fase di stage è prevista la consegna da parte del candidato di un project work sull'esperienza lavorativa svolta. Tale progetto farà parte integrante dell'esame finale.

La strategia di formazione dei corsi prevede di norma una frequenza obbligatoria di 4/5 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana.

Le lezioni si terranno nelle ore antimeridiane. Lo stage e le visite aziendali si svolgeranno secondo gli orari aziendali.

**Le attività formative si svolgeranno prevalentemente presso la sede dell'Istituto scolastico ISS R. Cartesio, indirizzo - Via S. Martino Annunziata, 21, 00035 Olevano Romano (RM) e c/o le altre sedi dei membri della Fondazione ritenute funzionali all'acquisizione di competenze da parte degli studenti o in alternativa a distanza.**

L'inizio delle attività formative è previsto, salvo diversa comunicazione, per il giorno **28 ottobre 2022**.

I corsi prevedono la frequenza obbligatoria.

**N.B. Il corso non verrà attivato se non si raggiunge il numero di 25 studenti per ciascun corso.**

#### **Art. 7**

##### **Quota d'iscrizione**

La quota di iscrizione annuale è fissata per la cifra di 400,00 € rateizzabili.

#### **Art. 8**

##### **Certificazione finale e rilascio del titolo**

È previsto l'accertamento delle competenze raggiunte al termine di ogni Unità Formativa Capitalizzabile.

Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato almeno l'80% del percorso formativo.

A coloro i quali supereranno l'esame finale **sarà rilasciato dal MIUR il diploma di Tecnico Superiore** che corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS.

Il diploma di tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'art. 5 comma 7 del DPCM 25 gennaio 2008.

E' previsto il riconoscimento di crediti formativi universitari in conformità a quanto disciplinato dal decreto attuativo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge 30 dicembre 2010, n. 240.

#### **Art.9**

##### **Trattamento dei dati personali**

Il trattamento dei dati personali è disciplinato dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, Supplemento ordinario n. 123/L.

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione, sono trattati esclusivamente per le finalità di gestione del presente bando e delle altre attività della fondazione.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione. L'interessato gode dei diritti di cui alla citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge.

#### **Art. 10**

##### **Pubblicità ed entrata in vigore**

Il presente bando verrà pubblicato nel sito della Fondazione [www.itsturismoroma.it](http://www.itsturismoroma.it).

Esso entra in vigore il giorno stesso della pubblicazione.

Firmato il Presidente Della Fondazione

Marco Brogna

**(copia originale depositata presso la segreteria della Fondazione)**