

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

**Istruzione e Formazione
Tecnica Superiore
Offerta formativa 2023/2024
CORSO GRATUITO**

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 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 e-commerce.

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 assegnata dalle imprese partner;
- Visite e Viaggi di studio;
- Stage;
- Esperienza outdoor;
- Laboratori di placement;
- Counseling individuale;
- Seminari di approfondimento.

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.

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.



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

Durata: 800 ore di cui 320 di stage | Novembre 2023 - luglio 2024

Numero partecipanti: 20

Attestato finale: Certificato di specializzazione tecnica superiore in Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio (previo superamento dell'esame finale)

Iscrizione e selezioni:

Dal 07/08/2023 al 20/10/2023

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 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 $\geq 60/100$.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso:

Scuola partner: IIS "L. SPALLANZANI" Castelfranco Emilia (MO); ITS "I. CALVI" Finale Emilia (MO)

Imprese

TOSCHI VIGNOLA; TRACCE; PALATIPICO MODENA; CAFFE' CAGLIARI; 4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA; CONSORZIO TUTELA DEL LAMBRUSCO DI MODENA; ACETO BALSAMICO DEL DUCA DI ADRIANO GROSOLI; AGIRE; GIOVANNA BORTOLI FOTOGRAFIA CASTELVETRO DI MODENA VALORIZZAZIONE INTEGRATA TERRITORIO AMBIENTE UNPLI Emilia-Romagna APS; ITINERE S.R.L.; ACETAIA MARCHI S.R.L. PRO LOCO VIGNOLA TERRA DI CILIEGIE APS; CARACOL - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE; ACETAIA MALAGOLI DANIELE AZIENDA AGRICOLA DI PICCININI BARBARA; COMUNE DI SAN CESARIO SUL PANARO; SOCIETA' AGRICOLA ZUCCHI S.S.; A.T. PRO LOCO CENTO

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

