







CANDIDATURA PER l'OFFERTA FORMATIVA IFTS -ANNO FORMATIVO 2014-2015

Scheda Progetto per il progetto formativo prioritario e l'eventuale secondo progetto formativo

Utilizzare carattere calibri, dimensione 11, interlinea singola mantenendo invariate le dimensioni dei layout.

PROGETTO FORMATIVO PRIORITARIO

SPECIALIZZAZIONE IFTS DI RIFERIMENTO

(indicare una delle specializzazioni elencate nell'allegato A1 dell'Avviso)

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

DENOMINAZIONE SPECIFICA DEL PERCORSO FORMATIVO

(indicare la denominazione specifica del percorso formativo da definire in funzione della declinazione rispetto alle specificità del progetto in funzione dei fabbisogni territoriali del mercato del lavoro)

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

EVENTUALE SECONDO PROGETTO FORMATIVO

SPECIALIZZAZIONE IFTS DI RIFERIMENTO

(indicare una delle specializzazioni elencate nell'allegato A1 dell'Avviso)

-

DENOMINAZIONE SPECIFICA DEL PERCORSO FORMATIVO

(indicare la denominazione specifica del percorso formativo da definire in funzione della declinazione rispetto alle specificità del progetto in funzione dei fabbisogni territoriali del mercato del lavoro)

-

SEZIONE 1: PRESENTAZIONE COMPLESSIVA DEL PROGETTO E DELL'ATS/FONDAZIONE

1. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO COMPLESSIVO

Presentare la struttura generale del progetto evidenziandone le logiche unitarie e descrivendone gli obiettivi generali con riferimento al progetto formativo prioritario ed all'eventuale secondo progetto

Il progetto ha come obiettivo principale la formazione e qualificazione di figure professionali specialistiche sul turismo con particolare riferimento alla promozione dei prodotti e dei servizi turistici della Provincia di Bergamo e di tutti gli eventi e le manifestazioni ad essa collegate. L'idea è l'organizzazione di un corso di Specializzazione IFTS in "Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio".

Esso nasce dall'esigenza di avviare le attività del Polo Tecnico Professionale (PTP) denominato "VA.PRO.TUR" (presentato da USR per la Lombardia e dall'Assessore Regionale presso lo stand della Regione Lombardia in occasione di Job Orienta di Verona nella giornata del 22 novembre 2013) che coinvolge i tre più importanti Istituti Tecnici per il Turismo della provincia di Bergamo ubicati rispettivamente nella città di Bergamo (ITC "Vittorio Emanuele"), in Valle Seriana (ISIS "Andrea Fantoni" di Clusone) e nella Bassa Bergamasca (ISIS "Zenale e Butinone" di Treviglio); strutture alberghiere ed imprese turistiche in forte espansione quali l'Hotel Milano di Castione della Presolana; agenzie di viaggio; istituzioni formative quali l'ABF di Clusone ed il Patronato San Vincenzo; partner quali Promoserio e altri enti di promozione turistica.

Si ritiene necessario attuare interventi di formazione che rendano appetibile il territorio bergamasco dal punto di vista turistico e che favoriscano lo sviluppo del capitale umano qualificato presente.

L'idea è quella di un'azione sinergica di rete che veda protagoniste le Istituzioni Scolastiche nel rilancio del turismo della Provincia di Bergamo.

Gli obiettivi generali del progetto sono:

- Avviare le attività del POLO TECNICO PROFESSIONALE "VA.PRO.TUR"
- Formare figure professionale specialistiche ad alto valore aggiunto per il territorio bergamasco
- Favorire il consolidamento e lo sviluppo di eventi e servizi turistici nella città di Bergamo
- Sviluppare turismo e paesaggio naturalistico della Valle Seriana
- Stimolare e valorizzare il turismo della Bassa Bergamasca.

2. COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PARTENARIATO

Illustrare e documentare la natura e le caratteristiche del partenariato, descrivere la rappresentatività del partenariato rispetto al settore oggetto dell'intervento, specificare i CFU riconosciuti nell'ambito dell'accordo tra l'Università e l'ATS/Fondazione, specificare se il partenariato è costituito in un PTP.

Il partenariato è rappresentato da tutti i soggetti costituenti il Polo Tecnico Professionale (PTP) denominato "VA.PRO.TUR", che quindi promuove il percorso formativo. Essi sono supportati da una serie di altri attori che hanno contribuito a far emergere, in sede di progettazione del percorso, i fabbisogni formativi del settore e del territorio oggetto di intervento: enti di promozione turistica territoriali, imprese turistiche (hotel, ristoranti, ecc...), uffici di informazioni e accoglienza turistica (IAT della Provincia di Bergamo), agenzie di viaggi, enti di animazione culturale, ecc...

L'Università di Bergamo ha ritenuto il progetto come rispondente ai bisogni del territorio e ha riconosciuto un altissimo valore formativo del percorso di specializzazione. Interverrà nella fase di docenza su alcuni moduli specifici e riconoscerà 12 Crediti Formativi Universitari (CFU) spendibili dagli studenti nelle Lauree Triennali di Economia Aziendale ed Economia, così come da accordo tra l'Università e l'ATS sancito nella dichiarazione di intenti allegata.

Forte è la presenza degli Istituti scolastici e formativi: i tre più importanti Istituti Tecnici per il Turismo della provincia di Bergamo e i due principali enti di formazione accreditati nel settore turistico garantiscono un'altissima professionalità in ambito di istruzione e formazione.

Le imprese coinvolte (alberghi, ristoranti, ditte di trasporti, enti di promozione turistica, agenzie di viaggi, organizzatori di eventi, ecc...) parteciperanno attivamente al percorso formativo, sia nella fase di docenza, sia nella fase di tirocinio; hanno sollevato il fabbisogno formativo della figura professionale e hanno collaborato alla progettazione del percorso declinando le competenze in uscita che sono richieste sul mercato del lavoro settoriale. A testimoniare il loro coinvolgimento e interesse al percorso, molte di loro hanno manifestato l'intenzione di inserire presso le proprie strutture gli allievi che termineranno con successo il percorso formativo.

Molti comuni e l'Assessorato alle Attività Produttive, Turismo, Attività Giovanili e Politiche Montane della Provincia di Bergamo hanno deciso di sostenere il progetto (vedi lettere di sostegno allegate), ritenendolo di grande interesse per il rilancio delle attività turistiche territoriali. L'Assessore Provinciale ha delegato il responsabile degli uffici IAT (dott. Colacello) a rappresentare l'ente Provincia nella fase di ideazione e progettazione, al fine di far emergere i reali bisogni territoriali, e inoltre il dott. Colacello svolgerà anche il ruolo di docente all'interno del percorso.

Proposta formulata da Polo Tecnico Professionale:

X Sì - Specificare la denominazione del PTP: Valorizzazione e promozione attività turistiche (VAPROTUR) □ No

Elencare i partecipanti all'ATS

Soggetto partecipante all'ATS	Tipologia	Partecipa al PTP proponente? (SI/NO)
Istituto Tecnico Commerciale e Turistico Statale	Istituto	SI
"Vittorio Emanuele II"	Scolastico	
	del secondo	
	ciclo di	
	istruzione -	
	CAPOFILA	
Associazione Formazione Professionale del Patronato	Istituzione	SI
San Vincenzo	formativa	
	accreditata	
	ed iscritta	
	nella sezione	
	"A" dell'Albo	
	Regionale	
Azienda Bergamasca Formazione	Istituzione	SI
	formativa	
	accreditata	
	ed iscritta	
	nella sezione	
	"A" dell'Albo	
	Regionale	
Istituto Superiore "A. Fantoni"	Istituto	SI

	Scolastico	
	del secondo	
	ciclo di	
	istruzione	
Istituto Statale di Istruzione Superiore "Zenale e	Istituto	SI
Butinone"	Scolastico	
	del secondo	
	ciclo di	
	istruzione	
Università degli Studi di Bergamo	Università	SI
lato Srl	Impresa	SI
Azienda Agricola Pascoli Prealpini Srl	Impresa	NO
Tradizioni e delizie	Impresa	NO
Azienda di Promozione Turistica di Livigno	Azienda di	NO
	promozione	
	turistica	
Promoserio	Agenzia di	SI
	promozione	
	turistica	
Sycomor Snc	Impresa	NO
Autonoleggio Paganessi Flaminio & c. Snc	Impresa	NO
Centro Viaggi Graffiti Snc	Impresa	NO
Parco delle Orobie Bergamasche	Ente di	NO
	diritto	
	pubblico	
Sunny Side Cooperativa Sociale	Impresa	NO

Indicare i crediti formativi universitari (CFU) riconosciuti nell'ambito dell'accordo tra l'Università e l'ATS/Fondazione: **12 CFU**

Per le Imprese partecipanti al partenariato (compilare la seguente tabella):

Impresa partecipante ad ATS	disponibile (2013)	Numero occupati	Collabora al progetto per
lato Srl	2.000.000€	31	X Ideazione e gestione X Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati
Azienda Agricola Pascoli Prealpini Srl	350.000 €	5	☐ Ideazione e gestione X Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati ☐ Messa a disposizione di laboratori ☐ Altro (specificare)
Tradizioni e delizie	azienda costituita 2014	2	☐ Ideazione e gestione X Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati ☐ Messa a disposizione di laboratori ☐ Altro (specificare)
Azienda di Promozione Turistica di Livigno	€ 3.956.000,00	22	☐ Ideazione e gestione ☐ Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati ☐ Messa a disposizione di laboratori ☐ Altro (specificare)
Promoserio	€ 306.782,00	4	X Ideazione e gestione X Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati Messa a disposizione di laboratori Altro (specificare)
Sycomor Snc	€ 427.000,00	2	X Ideazione e gestione ☐ Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati ☐ Messa a disposizione di laboratori ☐ Altro (specificare)
Autonoleggio Paganessi Flaminio & c. Snc	€ 200.000,00	3	☐ Ideazione e gestione ☐ Messa a disposizione docenti X Tirocini X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati ☐ Messa a disposizione di laboratori ☐ Altro (specificare)
Centro Viaggi Graffiti Snc	€ 5.000.000,00	7	X Ideazione e gestione ☐ Messa a disposizione docenti X Tirocini

ALLEGATO A3

				X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati	
				☐ Messa a disposizione di laboratori	
				☐ Altro (specificare	_)
Sunny	Side	€ 50.000,00	1	X Ideazione e gestione	
Cooperativa				X Messa a disposizione docenti	
Sociale				X Tirocini	
				X Disponibilità ad assunzione allievi diplomati	
				☐ Messa a disposizione di laboratori	
				☐ Altro (specificare	_)

3. Esperienza formativa pregressa dell'ATS proponente (composta da almeno 3 soggetti uguali rispetto al passato) o della Fondazione, nel settore produttivo oggetto di intervento con riferimento a IFTS e ITS anche il termini numero di allievi formati e avviati al lavoro nell'area professionale di riferimento (negli ultimi 10 anni)

La seguente tabella deve essere compilata per i percorsi ITS e IFTS condotti nel passato dalla Fondazione proponente o da ATS che abbiano avuto almeno 3 soggetti uguali all'attuale ATS proponente.

Percorso formativo	Anno	Diplomati	Occupati attuali o a 12
			mesi
Aggiungere le righe necessarie			

4. Esperienza formativa pregressa dei <u>singoli soggetti</u> in percorsi IFTS e ITS e nella formazione superiore per il settore produttivo oggetto dell'intervento (negli ultimi 10 anni)

Anno formativo	Percorso formativo
•••	
Aggiungere le	
Aggiungere le righe necessarie	

5. Percorsi di IeFP di quarto anno realizzati nelle ultime 2 annualità formative (2012/2013 e 2013/2014), da parte della scuola o dell'ente accreditato dell'ATS, coerenti con il settore oggetto dell'intervento

Anno formativo	Percorso formativo
2012/2013	Tecnico di cucina – preparazione pasti
2012/2013	Tecnico dei servizi di sala e bar
2013/2014	Tecnico di cucina – preparazione pasti

SEZIONE 2: PROGETTO FORMATIVO PRIORITARIO

6. STRATEGIA DI INTERVENTO: INDIVIDUAZIONE FABBISOGNI FORMATIVI

Illustrare in modo puntuale le valutazioni sul contesto economico territoriale alla base della proposta del progetto formativo, evidenziando fabbisogni formativi del settore/territorio oggetto di intervento, priorità e obiettivi; descrivere il modello di analisi (tipo di analisi, fonti documentali, metodologia adottata, soggetti coinvolti) ed evidenziare le esigenze che richiedono lo sviluppo di tutte le attività legate alla formazione in relazione alle esigenze di competitività e di innovazione delle aziende.

- Lo studio del contesto territoriale della bergamasca e del suo sistema turistico emerso sia dall'analisi della letteratura e dei testi disponibili, sia tra un confronto tra i partner di progetto, ha evidenziato la presenza di posizioni ancora troppo particolaristiche in ambito di promozione turistica e la necessità di operare per creare un sistema che sia sempre più integrato e sinergico, che guardi al futuro individuando obiettivi comuni e condivisi. Il turismo è un settore trasversale per eccellenza anche nel nostro territorio ed è pertanto fondamentale che tutti gli attori coinvolti condividano le linee strategiche, gli obiettivi ed i progetti attuativi.
- La Provincia di Bergamo da anni sta lavorando affinché gli IAT (Informazione ed Accoglienza Turistica) operino in maniera il più possibile omogenea e si scambino informazioni attuando politiche di supporto reciproco. Secondo l'"Analisi dei Visitatori presso le Strutture I.A.T Provinciali al 31 dicembre 2013" gli interventi attuati hanno dato esiti positivi, in quanto nel triennio 2011-2013 il numero totale dei visitatori è aumentato di oltre 20.000 unità, con un incremento del 9,7%.
- Secondo i rilevamenti effettuati dall'Osservatorio Turistico della Provincia di Bergamo e pubblicati nel "Rapporto Annuale 2012", nonostante a livello nazionale i flussi turistici abbiano avuto negli ultimi anni delle contrazioni, la provincia di Bergamo sembra assorbire bene la crisi, ma è innegabile che la domanda sia in continua mutazione a causa fondamentalmente di due fattori: la economica congiunturale da un lato, e le variazioni dei collegamenti dell'aeroporto di Orio al Serio dall'altro. Ciò determina ovviamente effetti sia positivi, sia negativi e soprattutto necessita di una risposta forte del settore che dimostri la capacità di adattarsi velocemente alle nuove richieste del mercato.
- Le nuove prospettive per il turismo vedono come elemento trainante del prossimo futuro un evento di portata internazionale quale Expo 2015, che calamiterà sul territorio lombardo tra maggio ed ottobre 2015 un flusso di turisti che si suppone aggirarsi intorno ai 20 milioni, dei quali oltre 1 milione dovrebbe transitare sull'aeroporto di Orio al Serio.
- È pertanto fondamentale che gli operatori turistici del territorio bergamasco uniscano le loro competenze ed i loro sforzi per far sì che parte di tali turisti non siano solo in transito su Bergamo, ma scelgano Bergamo ed il suo territorio come luogo di soggiorno dal quale partire per la visita dell'esposizione e che lo trovino talmente soddisfacente da volerci tornare nel futuro. Expo è quindi una grande occasione per far crescere una volontà e capacità di Governance di cui il territorio ha estrema necessità.
- Essendo il tema di Expo2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" è importante rilevare che il territorio bergamasco ha molto da dire in merito, in quanto negli ultimi anni le iniziative per valorizzare gli aspetti enogastronomici del territorio, sono state davvero molte e di notevole successo, tanto che Bergamo si presenterà ad Expo con il primato di 11 prodotti DOP.
- È significativo inoltre che l'unica area in cui si vedranno coltivati i prodotti presenti in Expo è l'area di Astino, dove grazie alla Fondazione MIA Valle d'Astino verranno messi a disposizione alcuni ettari di terreno coltivati con mais antichi con la collaborazione dell'Unità di Ricerca per l'agricoltura CRA-MAC (Progetto "MEB2015"). Pertanto solo a Bergamo i visitatori dell'esposizione potranno vedere realmente alcune coltivazioni.
- I dati mettono quindi in evidenza che le potenzialità del territorio bergamasco sono davvero molteplici, ma vanno coordinate, integrate e governate. Perché tutto ciò possa realizzarsi è necessaria la formazione di figure ad alta specializzazione che operino in ambito turistico con competenze tecnico-professionali

ALLEGATO A3

- specifiche e che siano in grado di affiancare, indirizzare e supportare tutti gli operatori del settore nella realizzazione di progetti integrati che adeguatamente si adattino ad una domanda sempre più articolata ed in evoluzione continua.
- È in questo contesto che nasce l'idea di progettare un percorso di Istruzione Formazione Tecnica Superiore in ambito turistico che formi figure professionali di cui il territorio ha reale necessità e che hanno pertanto un'alta potenzialità occupazionale. Tali professionisti andrebbero infatti a ricoprire ruoli che ad oggi sono mancanti e sono lasciati all'intraprendenza dei singoli operatori senza alcuna forma di coordinamento e concertazione degli interventi. Il turismo è invece per eccellenza un settore trasversale, dove il lavoro di squadra è condizione sine qua non per un sicuro successo.

7.

7.DESCRIZIONE DEL PROGETTO

- Numero di allievi atteso: 25
- Lettere di allievi che hanno manifestato l'interesse a partecipare al percorso IFTS: 49 (la lettera deve essere allegata e deve riportare i riferimenti della specializzazione IFTS prescelta ed essere intestata al raggruppamento)

7.1 Attività formative

Ideazione e progettazione percorso formativo, fornire una descrizione esaustiva del percorso formativo in relazione a durata, ambito di riferimento, area tecnologica, destinatari, ecc; definire le competenze in esito, i moduli formativi, il raccordo competenze/moduli

Descrizione generale e competenze in esito,

Il percorso formativo nasce dall'analisi delle esigenze nel settore turistico dell'area bergamasca fornite dagli operatori del settore e dalle esperienze formative maturate dai singoli istituti ed enti coinvolti che hanno pluriennale esperienza nel settore in questione e che già operano in sinergia in quanto appartenenti allo stesso PTP in ambito turistico.

Il percorso è strutturato in 2 fasi:

- a. VERTICALE
- promozione del percorso formativo
- selezione degli allievi
- realizzazione del piano formativo (erogazione moduli) secondo quanto stabilito in progettazione didattica
- certificazione delle competenze secondo quanto previsto dal DECRETO LEGISLATIVO 16 gennaio 2013, n.13
- b. ORIZZONTALE
- progettazione didattica che interessa la realizzazione dei contenuti e delle fasi progettuali
- direzione e coordinamento
- monitoraggio e valutazione
- Il tecnico superiore per la promozione dei prodotti e dei servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio è una professionalità specifica e complessa le cui competenze devono favorire il superamento della visione settoriale dell'ambito turistico a favore di una sua prospettiva sistemica, evidenziando il legame con il territorio e con le risorse che esso offre.

Moduli formativi

- 1. Comunicazione (60h)
- 2. Inglese turistico e multimediale (90h)
- 3. Cenni di geografia, storia, arte, enogastronomia, leggende e miti del territorio bergamasco (90h)
- 4. Informatica e statistica (60h)
- 5. Organizzazione del settore turistico territoriale (60h)
- 6. Strategie della comunicazione d'impresa (50h)
- 7. Gestione aziendale con Business plan di prodotto turistico (50h)
- 8. Analisi del territorio e marketing turistico (60h)
- 9. Nuove tecnologie per l'integrazione turistica (50h)
- 10. Project management turistico (70h)
- 11. Diritto del lavoro (10h)
- 12. Diritto del turismo (30h)
- 13. Sicurezza sui luoghi di lavoro (20h)

Totale ore di formazione 700

Ore di stage 300

TOTALE ORE: 1000

Declinazione e innovatività del profilo specifico proposto rispetto alle competenze delle specializzazioni IFTS dell'allegato A1

Il profilo proposto rispetta e realizza le competenze della specializzazione di riferimento sia in termini di competenze comuni inerenti l'ambito relazionale e gestionale; sia in termini di competenze professionali, intese come capacità di identificare ed erogare servizi turistici finalizzati a valorizzare ed integrare risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio.

Abilità minime:

- Individuare le tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze della clientela;
- Individuare le principali caratteristiche geografiche, storiche, culturali, artistiche, socio-economiche e logistiche del territorio per la realizzazione dei prodotti/servizi;
- Curare l'elaborazione di prodotti/servizi, nuovi ed esistenti, anche mediante l'utilizzo delle ICT;
- Supportare le attività di pianificazione, di promozione e di commercializzazione dell'offerta sui mercati locali, nazionali ed internazionali;
- Supportare le iniziative di relazioni pubbliche con particolare riferimento a quelle che possono essere intraprese da organizzazioni sia pubbliche che private.

Conoscenze essenziali:

- Il mercato del turismo e le sue tendenze
- Le politiche e le strategie turistiche
- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

L'innovatività del profilo proposto si realizza in un'ulteriore miglioria delle abilità e competenze previste.

Abilità aggiuntive:

- Adattare il prodotto/servizio in rapporto al target, creando percorsi ed itinerari specifici che tengano in considerazione le esigenze della clientela;
- Creare prodotti/servizi che integrino in maniera sistemica le realtà imprenditoriali pubbliche e private del territorio;
- Ideare e realizzare campagne di marketing sapendo sfruttare al massimo il potenziale delle nuove tecnologie e dei social network;
- Saper raccogliere, organizzare in database e interpretare dati inerenti il settore turistico al fine di progettare interventi strategicamente mirati e innovativi;
- Utilizzare i programmi gestionali più diffusi in ambito turistico;
- Saper realizzare progetti turistici tenendo conto anche del rapporto costi-benefici in termini non solo economici, ma anche di impatto ambientale e socio-culturale;
- Saper gestire gruppi di turisti, muovendosi con loro sul territorio nel pieno rispetto delle normative di sicurezza, rendendo fruibili luoghi e attrazioni che normalmente non sono visitabili;
- Favorire la realizzazione di progetti innovativi concertando la collaborazione tra le organizzazioni pubbliche e private del territorio.

Conoscenze aggiuntive:

- Conoscere i diritti/doveri del turista e delle organizzazioni che operano nel settore;
- Conoscere miti, leggende, tradizioni ed aneddoti del territorio bergamasco;
- Conoscere i prodotti enogastronomici del territorio ed la rete di somministrazione e commercializzazione;
- Conoscere le tecniche e le strategie di marketing turistico;
- Conoscere le norme che regolano i contratti turistici;
- Conoscere diritti e doveri dei lavoratori e la contrattualistica del rapporto di lavoro,
- Conoscere le nome che regolano la sicurezza sui luoghi di lavoro.

Illustrare in forma sintetica i moduli formativi (con le modalità didattiche prescelte) fra cui anche lo stage. indicandone finalità, obiettivi, tematiche, durata, e modalità di erogazione previste

Per sintesi raggruppiamo i moduli in aree.

Area COMUNICAZIONE E NEW TECHNOLOGY

Obiettivi:

- condividere un vocabolario e strategie comunicative (verbali e non-verbali) adeguati alle situazioni lavorative e saperle attuare sia in italiano che in lingua straniera;
- conoscere le teorie e le procedure che regolano le comunicazione tra imprese;
- conoscere le teorie e le procedure legate alla comunicazione informatica ed ai linguaggi multimediali;
- conoscere i principali software gestionali del settore turistico ed i principi fondamentali della comunicazione e dell'internet marketing.

Comunicazione: lezione frontale attiva (LFA) 60h

Analisi delle strategie comunicative adeguate ad un'accoglienza turistica efficace e sociologia della comunicazione.

Inglese turistico e multimediale: LFA/EL (E-Learning) 90h

Potenziamento e sviluppo delle competenze comunicative in lingua straniera con particolare riguardo all'implementazione di un vocabolario tecnico-settoriale ed al consolidamento delle competenze linguistiche necessarie per una comunicazione funzionale e persuasiva. Sviluppo delle tecniche per la comunicazione multimediale.

Strategie della comunicazione d'impresa: LFA/S/LAB 50h

Comunicazione e immagine d'impresa.

Conoscenze teoriche e pratiche che permettano di analizzare i bisogni comunicativi in ambito turistico; individuare le strategie adeguate per rispondere a tali bisogni ed infine realizzare prodotti comunicativi come risultato dei processi di analisi e attuazione delle strategie individuate.

Nuove tecnologie per l'integrazione turistica: LFA/S (Seminario) /LAB (Laboratorio) 50h

Conoscenza e utilizzo dei principali software gestionali del sistema turistico con particolare attenzione sulla loro importanza per la creazione di un sistema comunicativo integrato e sulla loro potenza per lo sviluppo di strategie di marketing mirato.

Area TECNICO PROFESSIONALE

Obiettivi:

- implementare le conoscenze in merito al territorio che deve imparare a promuovere;
- fornire competenze utili a sviluppare la capacità di raccogliere, processare ed interpretare dati inerenti i flussi turistici sul territorio;
- conoscere i principali modelli di economia del turismo ed il loro sviluppo sapendoli adattare alle realtà specifiche del territorio,
- saper progettare e pianificare progetti turistici che integrino i vari aspetti del territorio e rispondano alle esigenze di un target specifico di utenti;

Cenni di geografia, storia, arte, enogastronomia, leggende e miti del territorio bergamasco: LFA/S 90h. Conoscenza basilare, ma poliedrica ed efficiente del territorio nonché delle sue caratteristiche e peculiarità.

Informatica e statistica: LFA/LAB 60h

Strumenti informatici, fondamenti di informatica, informatizzazione dei dati, analisi statistica.

Capacità di analisi dei dati per trasformare l'informazione in conoscenza e progettazione pragmatica.

Organizzazione del settore turistico territoriale: LFA/S 60h

Conoscere e comprendere il ruolo, la struttura organizzativa ed i metodi operativi di tutti gli attori che sul territorio partecipano e concorrono alla realizzazione del sistema turistico complessivo.

Conoscere i principi di funzionamento del sistema delle cooperative e dei consorzi e le sue peculiari potenzialità.

Conoscere la Governance turistica del territorio

Gestione aziendale con Business plan di prodotto turistico: LFA/S 50h

Sviluppo di conoscenze di base sulle problematiche di natura strategica ed operativa nella gestione delle imprese turistiche: la definizione delle strategie nei settori turistico e culturale, l'evoluzione del sistema competitivo, le relazioni inter-organizzative e l'analisi dei processi produttivi turistici e culturali.

Analisi del territorio e marketing turistico: LFA/S/LAB 60h

Studio ed analisi delle potenzialità del territorio.

Conoscere e saper applicare le strategie, costruite e studiate sulle esigenze e sulle aspettative del mercato, per ottimizzare l'impiego dei fattori e degli elementi che concorrono alla valorizzazione delle attrattive e dei servizi turistici presenti sul territorio preso in esame.

Project management turistico: LFA/S 70h

Pianificazione, progettazione e realizzazione efficace ed efficiente di progetti turistici che tenga conto del rapporto costi-benefici in termini economici, ambientali e socio-culturali.

Area GIURIDICA

Obiettivi:

- conoscere le norme che regolano il mondo del lavoro, affinché lo studente impari a muoversi con correttezza e consapevolezza nello svolgimento della sua attività;
- conoscere le norme che regolano settore del turismo, affinché lo studente sia in grado di assicurare correttezza nella gestione dei dati, delle informazioni e di tutti i processi attuati durante lo svolgimento della propria professione.

Diritto del lavoro: LFA 10h Diritti e doveri dei lavoratori.

Il contratto di lavoro.

Diritto del turismo: LFA 30h Diritti e doveri dei turisti.

Norme che regolano la gestione dei dati personali (tutela della privacy).

Caratteristiche dei contratti nel settore turistico: obblighi delle parti, responsabilità, overbooking, cancellazioni...

Sicurezza sui luoghi di lavoro: LFA 20h

Conoscere tutti gli elementi necessari per partecipare in maniera attiva e consapevole al mantenimento di un ambiente lavorativo sano e sicuro, per non procurare danni a se stessi o a terze persone.

La docenza sarà assegnata sia a docenti provenienti dagli enti aderenti al progetto sia a professionisti del settore turistico.

Indicare il raccordo tra i moduli e le competenze in esito

COMPETENZE IN ESITO

Competenze professionali:

• avere una conoscenza attiva del territorio nei suoi aspetti geografici, culturali, artistici, naturalistici, enogastronomici ed aneddotico - mitologici;

- avere una conoscenza approfondita delle realtà territoriali che operano in ambito turistico e delle loro caratteristiche peculiari;
- raccogliere, processare ed elaborare informazioni per sviluppare azioni di turismo integrato che promuovano il territorio;
- utilizzare le moderne tecnologie informatiche per proporre, organizzare, realizzare e promuovere progetti/eventi innovativi che realmente attirino sul territorio un target preventivamente identificato di turisti:
- saper inserire il territorio in progetti articolati in base alle esigenze di target turistico specifico;
- avere una buona preparazione in termini di conoscenza dei diritti-doveri del turista e degli enti che erogano i servizi turistici;
- sapersi muovere sul territorio accompagnando gruppi di turisti in maniera responsabile e nel pieno rispetto delle normative di sicurezza per poter fruire di beni culturali normalmente chiusi al pubblico e non accessibili;
- svolgere funzioni di accoglienza e attività di Front Office.

I moduli afferenti a dette competenze sono i seguenti: 3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13

Competenze relazionali:

Interagire nel gruppo di lavoro, con gli enti territoriali preposti allo sviluppo turistico, con gli operatori di settore e con il cliente finale adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune.

Moduli: 1-2-4-5-6-9

Competenze gestionali:

Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente organizzazione, realizzazione ed esecuzione delle attività.

Moduli: 5-6-7-9-11-12-13

Una figura professionale che riunisca in sé tutte le competenze previste nel profilo del presente progetto è, ad oggi, assente. La sua realizzazione non sarebbe semplicemente innovativa rispetto ai percorsi formativi attuati sino ad ora, ma sarebbe evidentemente un valore aggiunto ed un nuovo impulso per lo sviluppo e il rinnovamento di un settore economico significativo quale è quello del sistema turistico bergamasco.

- Le peculiarità e le potenzialità di questa figura tecnica vengono riconosciute dall'Università degli Studi di Bergamo che attribuisce ai corsisti, che completino con successo il percorso formativo, 12 CFU.
- Le competenze in uscita verranno verificate attraverso prove scritte strutturate, secondo le modalità definite dal decreto 5041 del 7/6/2012. Come da consueta prassi dei percorsi di alternanza scuola lavoro, la valutazione del tirocinio verrà effettuata dalle aziende ospitanti per mezzo di un questionario valutativo, organizzato in base alle competenze in uscita predefinite.

Descrivere le dotazioni laboratoriali ad uso del progetto, anche con riferimento alle strumentazioni rese disponibili per l'attività didattica da parte delle aziende:

Le sedi individuate per lo svolgimento del corso sono le seguenti:

- 1. A.F.P. del Patronato San Vincenzo via M. Gavazzeni n.3 240125 Bergamo
- 2. Istituto Tecnico Commerciale e Turistico "Vittorio Emanuele II" via F. Lussana n.2 24121 Bergamo
- 3. Comunità Montana Valle Seriana viale Libertà n.21 24021 Albino (BG)
- 4. ENAIP Lovere Via Oprandi n.1 24065 Lovere (BG)
- 5. Istituto Statale di Istruzione Superiore "Zenale-Butinone" via Galvani n.7 24047 Treviglio (BG)
- 6. Istituto Superiore "A. Fantoni" via G. Barbarigo n.27 24023 Clusone (BG)
- 7. Azienda Bergamasca Formazione via Monte Gleno, 2 24125 Bergamo

L'A.F.P. del patronato San Vincenzo mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi.
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale.
- Uffici per il ricevimento ed i colloqui individuali.

L'Istituto Tecnico Commerciale e Turistico "Vittorio Emanuele II" mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi.
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale.
- Uffici per il ricevimento ed i colloqui individuali.

La Comunità Montana Valle Seriana mette a disposizione un'aula dotata di videoproiettore multimediale e sistema di diffusione audio.

La sede ENAIP di Lovere mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale.
- Uffici per il ricevimento ed i colloqui individuali.

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore "Zenale-Butinone" mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi.
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale.
- Uffici per il ricevimento ed i colloqui individuali.

L'Istituto Superiore "A. Fantoni" mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi.
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale.
- Uffici per il ricevimento ed i colloqui individuali.

L'Azienda Bergamasca Formazione mette a disposizione degli allievi per le attività di progetto:

- Aula didattica dedicata per la formazione di base con 25 postazioni, lavagna multimediale (LIM) accesso wi-fi.
- Laboratorio informatico con 25 postazioni attrezzate con computer di ultima generazione, in rete tra di loro, con collegamento permanente ad internet e videoproiettore multimediale;
- laboratori specificamente attrezzati per la conservazione, il trattamento e l'elaborazione di prodotti enogastronomici.

Tutti i corsisti riceveranno in comodato gratuito un tablet di ultima generazione da utilizzarsi sia per lo svolgimento delle attività didattiche tradizionali, sia per le esercitazioni laboratoriali e la formazione in E-Learning.

7.2 Azioni di accompagnamento e sostegno all'utenza

Descrivere gli obiettivi specifici, l'articolazione e le modalità di attuazione delle attività preparatorie, di sostegno e accompagnamento previste nel progetto, nell'ambito delle seguenti tipologie.

Pubblicizzazione e promozione del progetto

La pubblicizzazione del progetto inizierà a fine agosto e proseguirà nella prima settimana mese di settembre. Avverrà con il coinvolgimento di tutti i partner e verranno utilizzati diversi canali di comunicazione:

- volantini
- banner sui siti dei partner stessi e sui social network
- servizi dedicati sui network televisivi locali
- articoli dedicati su giornali a tiratura locale

La radicalità dei partner sul territorio e la loro notorietà consentirà di raggiungere un ampio numero di persone, soprattutto tenendo in considerazione che la pubblicizzazione avverrà presso tutti gli istituti ed enti appartenenti al PTP VA.PRO.TUR. e presso altri enti ed istituti del territorio presso i quali siano attivi percorsi formativi inerenti il settore turistico.

Le scuole e gli enti di formazione pubblicizzeranno inoltre il percorso contattando anche gli ex-allievi in possesso dei requisiti.

Orientamento, individuazione, selezione dei partecipanti

L'individuazione dei partecipanti avverrà nella seconda e terza settimana del mese settembre a seguito della promozione e della pubblicizzazione del progetto. I partner raccoglieranno i dati delle persone che hanno presentato formale richiesta di partecipazione e certamente in possesso dei requisiti richiesti per l'accesso al corso.

La fase di selezione dei 25 candidati avverrà nella terza settimana di settembre attraverso quattro step fondamentali:

- considerazione del voto in uscita dal precedente corso di studi;
- test di ammissione scritto inerente le competenze di cultura generale (competenze linguistica e logico-matematica);
- colloquio in lingua inglese;
- colloquio atto a comprendere il grado di motivazione e le aspettative del candidato rispetto a quelle prospettate dal percorso formativo; comprendere la conoscenza nel settore di riferimento del candidato; spiegare la proposta offerta, specificando adeguatamente l'elevato livello del percorso di formazione e la strutturazione dello stesso.

L'obiettivo della selezione sarà quello di costituire una classe quanto più possibile omogenea, per consentire a tutti i partecipanti di poter trarre il massimo profitto dalla frequenza del percorso formativo.

Tale fase di selezione è considerata molto importante dall'ATS affinché sia assicurata una partecipazione al percorso formativo in linea con quanto predisposto nel bando e, nello stesso tempo, garantisca la costituzione di un gruppo classe che legga in questo percorso un'opportunità di crescita, di formazione professionale e di placement.

Attività di sostegno all'utenza

(borse di studio, trasporti per utenti, vitto, servizi per utenza svantaggiata, servizi per il lavoro)

Saranno previste azioni utili a favorire l'inserimento lavorativo degli allievi. Le attività di sostegno all'utenza sono in linea con la tipologia di percorso formativo che sarà prevalentemente frequentato da persone che vogliono acquisire maggiori competenze in ambito turistico al fine di trovare una collocazione lavorativa. Le attività previste pertanto sono le seguenti:

- Bilancio delle Competenze, ossia un percorso di orientamento approfondito e strutturato, che aiuta le persone ad acquisire consapevolezza sulle proprie attitudini, capacità e aspirazioni professionali. L'obiettivo di verificare le risorse personali e di prenderne consapevolezza rende il bilancio di competenze uno strumento di motivazione e orientamento alla costruzione di un proprio progetto formativo o professionale;
- Consulenza informativa: consultazione guidata alle opportunità formative e sul mondo del lavoro;
- Supporto nella ricerca attiva di un lavoro attraverso l'insegnamento della redazione di un CV, della lettera di accompagnamento e/o di un'autocandidatura e sul come affrontare un colloquio di lavoro.

7.3 Assetto organizzativo per l'esecuzione del progetto

Struttura tecnico-organizzativa:

1) Direzione progettuale

Referente del progetto: ha il compito di rappresentanza e comunicazione nei confronti di Regione Lombardia; deve assicurare il rispetto degli obiettivi di progetto e il corretto svolgimento dello stesso in ogni sua fase; lavora in stretto raccordo con il responsabile didattico e con il responsabile della rendicontazione. Sovrintende alle fasi di progettazione, pubblicizzazione, selezione dei partecipanti, erogazione del percorso, monitoraggio e valutazione. Coordina lo svolgimento dei tirocini.

Responsabile del controllo di gestione e della rendicontazione: si occupa di coordinare tutti gli aspetti amministrativi di progetto, di raccogliere e gestire tutta la documentazione da fornire a Regione Lombardia, di predisporre un report finanziario finale secondo le regole di rendicontazione previste.

2) Direzione didattica

Responsabile didattico: ha il compito di coordinare tutta l'attività didattica (sia nella fase di docenza, sia nella fase di tirocinio), di garantire il corretto svolgimento del corso, di coordinare le attività dei docenti e dei tutor; è responsabile dell'orientamento dei partecipanti.

Comitato Tecnico-Scientifico: organo preposto alla gestione, all'organizzazione e al rispetto delle fasi progettuali; diretto dal responsabile didattico e composto da un rappresentante di ogni partner; si occupa del monitoraggio in itinere e supporta il corpo docenti e il responsabile didattico nella valutazione finale.

3) Livello operativo

Si tratta di figure di supporto al livello direzionale e al livello tecnico quali:

- tutor interno: referente operativo degli alunni, dei docenti e delle figure coinvolte
- tutor aziendale: in fase di stage
- segreteria: amministrazione e gestione documentazione relativa alla realizzazione del progetto
- docenti/professionisti

8. Risorse umane coinvolte nel progetto

Nome e cognome	Ruolo nel progetto	Ente di appartenenza	Qualifica e tipologia di rapporto
Lorena Peccolo	Referente progetto	ITCTS Vittorio Emanuele II	Preside – tempo indeterminato
Brizio Campanelli	Responsabile didattico	ITCTS Vittorio Emanuele II	Vicepreside – tempo indeterminato
Guido Dentella	Responsabile del controllo di gestione e della rendicontazione	AFP Patronato San Vincenzo	Direttore amministrativo – tempo indeterminato
Denise Sabotti	Tutor	AFP Patronato San Vincenzo	Dipendente – tempo indeterminato
Gianfranco	Membro del	Università degli Studi di	Docente – tempo
Rusconi	Comitato Tecnico- Scientifico	Bergamo	indeterminato
Franco Colacello	Docente	IAT – Provincia di Bergamo	Responsabile IAT
Filippo Servalli	Docente	Consulente di AFP Patronato San Vincenzo	Consulente
Guido Fratta	Docente	Promoserio – IAT Valle Seriana e Val di Scalve	Presidente
Barbara Bergomi	Docente	AFP Patronato San Vincenzo	Consulente
Antonella Orlandi	Docente	AFP Patronato San Vincenzo	Consulente
Roberto lannotta	Docente	ABF	Consulente
Fabio Iannotta	Docente	lato Srl	Direttore Generale
Matteo Teli	Docente	ABF	Dipendente
Cinzia Locatelli	Docente	ABF	Consulente
Luciana Colzani	Membro del Comitato Tecnico- Scientifico	IS "A. Fantoni"	Dipendente
Vittorio Savoldelli	Docente	IS "A. Fantoni"	Dipendente
Wallis Alden Frost	Docente	I.S.I.S. Zenale e Butinone	Consulente
Nadia Bolzani	Docente	ITCTS Vittorio Emanuele II	Consulente

Specificare il profilo sintetico di tutte le risorse umane indicate nella tabella precedente

	itelies at tatte le lisorse amane mateure nena taxena precedente		
Nome e cognome	Profilo sintetico (max 15 righe per ogni risorsa umana)		
Lorena Peccolo	Referente del progetto. Dirigente scolastico con esperienza pluriennale in		
	gestione di percorsi didattici e progetti finanziati.		
Brizio Campanelli	Responsabile didattico. Vicepreside di Istituto Scolastico Superiore con profonda		
	esperienza in coordinamento didattico.		
Guido Dentella	Responsabile del controllo di gestione e della rendicontazione. Esperto di		
	controllo di gestione, gestione amministrativa e contabile, rendicontazione di		
	progetti finanziati a livello regionale, nazionale e comunitario.		
Denise Sabotti	Tutor didattica e aziendale con esperienza di insegnamento e supporto alla		
	docenza.		
Gianfranco	Docente universitario con esperienza pluriennale di gestione progetti e		
Rusconi	valutazione di percorsi didattici.		

Franco Colacello	Professionista del settore. Esperienza pluriennale come docente, organizzatore
	di eventi e responsabile di uffici IAT dell'ente pubblico Provincia di Bergamo.
	Esperienza come editorialista di riviste.
Filippo Servalli	Professionista del settore. Direttore Marketing e Comunicazione della
	Radicipartecipazioni Spa. Esperienza come responsabile marketing, responsabile
	ricerca e sviluppo e responsabile acquisti di aziende. Iscritto all'Albo dell'Ordine
	dei Giornalisti.
Guido Fratta	Professionista del settore. Presidente di Promoserio. Consulente legale e
	contrattuale di CISL. Esperienza nella docenza, selezione e formazione di risorse
	umane di Adecco.
Barbara Bergomi	Professionista del settore. General Manager di Beijing Bergamo Development
	Consulting Ltd. Attività di docenza e tutoraggio in master universitari e corsi di
	alta formazione. Esperienza come responsabile Marketing presso
	Confartigianato Bologna.
Antonella Orlandi	Professionista del settore. Consulente esperta nei settori del turismo, degli
	scambi culturali e commerciali con la Cina, nell'organizzazione di eventi
	internazionali.
Roberto lannotta	Professionista del settore. Responsabile centro benessere Alpen Spa.
	Responsabile qualità totale Hotel Milano. Progettazione nuovi servizi e prodotti e
	attività manageriale. Esperienza di docenza sul sistema qualità presso aziende
	alberghiere, gestione centri benessere presso Università, Istituti professionali e
	convegni nazionali ed europei.
Fabio Iannotta	Professionista del settore. Direttore Generale lato Srl. Membro del consiglio di
	amministrazione di diverse imprese nel settore turistico. Membro del consiglio
	direttivo albergatori Ascom Bergamo.
Matteo Teli	Professionista del settore. Docente di cucina, tecnica professionale e economia
	aziendale presso CFP. Gestore del Ristorante Pizzeria Hotel Vecchio Mulino di
	Rovetta.
Cinzia Locatelli	Professionista del settore. Titolare di Tradizioni & Delizie, laboratorio artigianale
	di paste fresche e prodotti tipici. Direttore del Ristorante Pizzeria Hotel Vecchio
	Mulino di Rovetta.
Luciana Colzani	Vicepreside Istituto Superiore "A. Fantoni".
Vittorio Savoldelli	Titolare di studio d'ingegneria, progettazione architettonica, sicurezza sul lavoro.
Wallis Alden Frost	Insegnante di conversazione in lingua Inglese, madrelingua.
Nadia Bolzani	Life Coach-Teen Coach individuale e di gruppo. Ideatrice e coordinatrice del
	corso di formazione life coaching "Mi innamoro di me".

9. TEMPISTICHE DEL PROGETTO

Elaborare il cronogramma delle fasi e delle attività.

Pubblicizzazione e promozione	dal 25 agosto al 7 settembre 2014
Selezione dei candidati	dal 15 al 19 settembre 2014
Inizio corso	22 settembre 2014
Inizio stage	4 maggio 2015
Fine corso	18 luglio 2015
Monitoraggio	dal 1 settembre 2014 al 31 luglio 2015
Valutazione finale competenze	dal 27 al 30 aprile 2015 e dal 20 al 24 luglio
	2015

SEZIONE 3: EVENTUALE SECONDO PROGETTO FORMATIVO

10. STRATEGIA DI INTERVENTO: INDIVIDUAZIONE FABBISOGNI FORMATIVI

Illustrare in modo puntuale le valutazioni sul contesto economico territoriale alla base della proposta del progetto formativo, evidenziando fabbisogni formativi del settore/territorio oggetto di intervento, priorità e obiettivi; descrivere il modello di analisi (tipo di analisi, fonti documentali, metodologia adottata, soggetti coinvolti) ed evidenziare le esigenze che richiedono lo sviluppo di tutte le attività legate alla formazione in relazione alle esigenze di competitività e di innovazione delle aziende.

Max 2 pagine	

11. 11.DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Numero di allievi atteso
Lettere di allievi che hanno manifestato l'interesse a partecipare al percorso IFTS
(la lettera deve essere allegata e deve riportare i riferimenti della specializzazione IFTS prescelta ed essere intestata al raggruppamento)
11.1 Attività formative
Ideazione e progettazione percorso formativo, fornire una descrizione esaustiva del percorso formativo in relazione a durata, ambito di riferimento, area tecnologica, destinatari, ecc; definire le competenze in esito, i moduli formativi, il raccordo competenze/moduli
Descrizione generale e competenze in esito,
Declinazione e innovatività del profilo specifico proposto rispetto alle competenze delle specializzazioni IFTS dell'allegato A1
Illustrare in forma sintetica i moduli formativi (con le modalità didattiche prescelte) fra cui anche lo stage. indicandone finalità, obiettivi, tematiche, durata, e modalità di erogazione previste
Indicare il raccordo tra i moduli e le competenze in esito
Descrivere le dotazioni laboratoriali ad uso del progetto, anche con riferimento alle strumentazioni rese disponibili per l'attività didattica da parte delle aziende:

11.2 Azioni di accompagnamento e sostegno all'utenza

Descrivere gli obiettivi specifici, l'articolazione e le modalità di attuazione delle attività preparatorie, di sostegno e accompagnamento previste nel progetto, nell'ambito delle seguenti tipologie.

Pubblicizzazione e promozione del progetto
Max 1 pagina
Orientamento, individuazione, selezione dei partecipanti
Max 1 pagina
Attività di sostegno all'utenza
(borse di studio, trasporti per utenti, vitto, servizi per utenza svantaggiata, servizi per il lavoro)
Max 1 pagina
11.3 Assetto organizzativo per l'esecuzione del progetto
Max 1 pagina

12. Risorse umane coinvolte nel progetto

Nome e cognome	Ruolo nel progetto	Ente di appartenenza	Qualifica rapporto	е	tipologia	di
	Referente progetto		100000			
	Responsabile didattico					
	Responsabile del controllo di gestione e della rendicontazione					
	Docente					
•••	Docente					
Aggiungere le righe necessarie						

Specificare il profilo sintetico di tutte le risorse umane indicate nella tabella precedente

Nome e cognome	Profilo sintetico (max 15 righe per ogni risorsa umana)
Aggiungere le	
Aggiungere le righe necessarie	

13. TEMPISTICHE DEL PROGETTO
Elaborare il cronogramma delle fasi e delle attività.

SEZIONE 4: DATI ANAGRAFICI E PREVENTIVO DI SPESA

14. ANAGRAFICA DEL SOGGETTO PROPONENTE

ANAGRAFICA CAPOFILA O FONDAZIONE

- o Denominazione: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E TURISTICO STATALE "VITTORIO EMANUELE II"
- o Codice fiscale: 80027810169
- o Partita IVA: NO
- o Natura giuridica: ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA
- o Sede legale (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia): VIA LUSSANA N. 2 24121 BERGAMO (BG)
- o Sede/i operativa/e (Indirizzo, CAP, Comune, Provincia): VIA LUSSANA N. 2 24121 BERGAMO (BG)
- o Dirigente scolastico/Rappresentante legale: PROF. SSA LORENA PECCOLO
- o Posta elettronica certificata: BGTD030002@pec.istruzione.it

ANAGRAFICA REFERENTE DEL PROGETTO FORMATIVO PRIORITARIO

(Indicare i dati anagrafici del Referente del Progetto che ha la responsabilità operativa e gestionale)

Nome e cognome: LORENA PECCOLO

Recapito/i telefonico/i: 035 237171 Fax: 035215227

Indirizzo e-mail: preside@vittorioemanuele.org

ANAGRAFICA REFERENTE DELL'EVENTUALE SECONDO PROGETTO FORMATIVO

(Indicare i dati anagrafici del Referente del Progetto che ha la responsabilità operativa e gestionale)

Nome e cognome	
Recapito/i telefonico/i	_ Fax
Indirizzo e-mail	

15. PREVENTIVO di SPESA PROGETTO FORMATIVO PRIORITARIO

ID Soggetto Capofila: ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E TURISTICO STATALE "VITTORIO EMANUELE II"

Titolo progetto: "Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio"

Numero ore attese: 1000 Numero allievi attesi: 25

PIANO FINANZIARIO

TOTALE RICAVI - A		AF 2014-2015
Quota Pubblica (massimo 80%)		€ 116.250,00
Cofinanziamento da parte dell'ATS (minimo 20%)		€ 33.750,00
	TOTALE	€ 150.000,00

	VOCI DI COSTO A PREVENTIVO	AF 2014-2015
В	COSTI DEL PROGETTO	€ 130.438,00
B1	Preparazione	
	Indagine preliminare di mercato	
	Ideazione e progettazione	€ 4.000,00
	Pubblicizzazione e promozione del progetto	€ 2.000,00
	Selezione e orientamento partecipanti	€ 2.600,00
	Elaborazione materiale didattico	
B2	Realizzazione (Minimo 70% del costo totale)	
	Docenza/Orientamento/Tutoraggio	€ 83.675,00
	Attività di sostegno all'utenza svantaggiata: docenza di supporto, ecc.	
	Attività di sostegno all'utenza	
	Esami	€ 13.500,00
	Utilizzo locali e attrezzature per l'attività programmata	€ 8.200,00
	Utilizzo materiali di consumo per l'attività programmata	
B4	Direzione e controllo interno	
	Direzione e valutazione finale dell'operazione o del progetto	€ 6.925,50
	Coordinamento	€ 5.487,50
	Monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione	€ 4.050,00
С	COSTI INDIRETTI (15% dei costi diretti) come da Manuale di rendicontazione a costi reali	€ 19.562,00
	TOTALE COSTI (B+C)	€ 150.000,00

16. PREVENTIVO di SPESA SECONDO PROGETTO FORMATIVO

ID Soggetto Capofila		
Titolo progetto		
Numero ore attese	Numero allievi attesi	

PIANO FINANZIARIO

TOTALE RICAVI - A		AF 2014-2015
Quota Pubblica (massimo 70%)		
Cofinanziamento da parte dell'ATS (minimo 30%)		
	TOTALE	€ 150.000,00

	VOCI DI COSTO A PREVENTIVO	AF 2014-2015
В	COSTI DEL PROGETTO	
B1	Preparazione	
	Indagine preliminare di mercato	
	Ideazione e progettazione	
	Pubblicizzazione e promozione del progetto	
	Selezione e orientamento partecipanti	
	Elaborazione materiale didattico	
B2	Realizzazione (Minimo 70% del costo totale)	
	Docenza/Orientamento/Tutoraggio	
	Attività di sostegno all'utenza svantaggiata: docenza di supporto, ecc.	
	Attività di sostegno all'utenza	
	Esami	
	Utilizzo locali e attrezzature per l'attività programmata	
	Utilizzo materiali di consumo per l'attività programmata	
B4	Direzione e controllo interno	
D4	Direzione e valutazione finale dell'operazione o del progetto	
	Coordinamento	
	Monitoraggio fisico-finanziario, rendicontazione	
	Nonitoraggio risico-finanziario, rendicontazione	
С	COSTI INDIRETTI (15% dei costi diretti) come da Manuale di rendicontazione a costi reali	
	TOTALE COSTI (B+C)	€ 150.000,00

Il Legale Rappresentante
[DEL SOGGETTO CAPOFILA O DELLA FONDAZIONE]
(documento firmato digitalmente)