



Prot. 534/2017

Jesolo, 13/07/2017

**AVVISO DI SELEZIONE PER L'INTEGRAZIONE  
DELL'ALBO FORMATORI DELLA FONDAZIONE  
ITS TURISMO**

La Fondazione ITS per il Turismo, con il presente avviso, intende procedere all'integrazione del proprio albo formatori per quanto riguarda il corso per **TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI STRUTTURE E SERVIZI TURISTICI**, con particolare riferimento alla nuova sede di Bardolino e per il corso di **TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI IMPRESE E SERVIZI RISTORATIVI**, con particolare riferimento alla nuova sede di Asiago.

All'interno dello stesso saranno inseriti i nominativi dei docenti di cui la Fondazione potrà avvalersi conferendo regolare e specifico incarico per l'attività presso i corsi organizzati.

L'incarico verrà espletato presso le sedi dell'Istituto Tecnico Superiore per il Turismo e consisterà in un monte ore variabile a seconda dell'unità formativa che il docente andrà a svolgere, in base alle competenze professionali e culturali possedute.

I candidati dovranno essere in possesso, alla data di scadenza per la presentazione delle domande, di uno dei seguenti titoli di studio:

- Diploma Scuola Superiore
- Laurea (congruente alle unità formative d'interesse) di vecchio o nuovo ordinamento
- master post diploma o post laurea
- eventuali corsi di specializzazione, in Italia o all'estero

Al titolo di studio dovrà esser associato uno o più titoli di specializzazione e in particolare

- Attività lavorativa nel settore per almeno 5 anni e/o
- Attività di formazione, consulenza e ricerca per almeno 5 anni

La domanda di partecipazione, redatta in carta semplice e sottoscritta dal candidato, dovrà essere indirizzata a:

*Fondazione ITS per il Turismo di Jesolo  
Via M.L. King, 5. – Cap. 30016 Jesolo (VE)*

*indicando sulla busta: **Selezione per “Inserimento all’Albo formatori della Fondazione ITS per il Turismo”***

e potrà essere presentata direttamente presso la Fondazione dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 o a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, con esclusione di qualsiasi altro mezzo, entro e non oltre il 30/08/2017. Non saranno prese in considerazione domande che perverranno oltre il termine suindicato.

Nella domanda, di cui si allega schema esemplificativo, dovranno essere dichiarati:

- cognome e nome, data e luogo di nascita, codice fiscale, il possesso del titolo di studio indicato e ogni altro titolo ritenuto utile e le esperienze significative in relazione agli argomenti;
- il domicilio o recapito al quale si desidera che vengano trasmesse eventuali comunicazioni;
- le Unità Formative e le sedi per le quali si presenta la propria candidatura.

Alla domanda dovrà altresì essere allegato un curriculum formativo e professionale in formato europeo, datato e firmato.

La Commissione esaminatrice individuata dal Comitato Tecnico Scientifico, all'interno dei suoi componenti, e nominata dal Presidente della Fondazione procederà all'esame dei titoli e alla valutazione delle candidature.

I candidati potranno essere altresì convocati per un colloquio conoscitivo.

I candidati valutati idonei, saranno inseriti nell'albo formatori della Fondazione.

L'inserimento nell'Albo non costituisce obbligo di chiamata da parte della Fondazione.

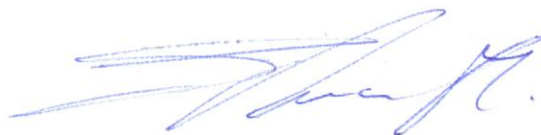
I candidati idonei e convocati per la docenza dovranno firmare un contratto con la Fondazione ITS redatto secondo le normative specifiche per ITS seguendo i regolamenti previsti dalla gestione del Fondo Sociale Europeo.

Le persone già presenti nell'albo non sono tenute a ripresentare domanda, ma eventualmente a dichiarare la propria disponibilità a effettuare docenza in altre sedi e/o in altri corsi, previo aggiornamento del curriculum.

Ai fini del decreto legislativo 30.06.2003 n. 196, si informa che tutti i dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali al presente avviso e alla eventuale stipula e gestione del contratto, nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Jesolo, 13/07/2017

Il Presidente  
Sig. Massimiliano Schiavon



Per opportuna conoscenza si elencano le unità formative di interesse, suddivise per macroaree.

<b><i>AREA LINGUISTICA</i></b>
Lingua inglese
Lingua tedesca
<b><i>AREA ICT</i></b>
Informatica per l'economia
Informatica, tecniche grafiche e nuove tecnologie per la ristorazione
ICT per front office turistico
Tecniche di intermediazione turistica
Tecniche di Web Marketing e multimedialità
<b><i>AREA MANAGEMENT AZIENDALE</i></b>
Economia e gestione delle imprese turistiche
Economia, organizzazione e sostenibilità delle imprese e dei servizi ristorativi
Organizzazione del lavoro e gestione delle risorse umane
Contabilità, budgeting per le imprese ricettive
Contabilità, budgeting e analisi dei costi nella ristorazione
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino
Tecniche di comunicazione
Tecniche di comunicazione e vendita
Laboratori di impresa: imprenditorialità e budgeting
Revenue Management
Laboratorio di impresa: la ristorazione in hotel
Laboratorio di impresa e creativo: organizzazione del lavoro, e team building nella ristorazione e hotellerie
Laboratorio di impresa. Banchettistica e wedding
Tecniche di gestione e innovazione del back office turistico e Industria 4.0
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera
Food&Beverage management: contratti e professionalità

<b><i>AREA TURISMO E MARKETING</i></b>
Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione
Food and Wine Italian Hospitality
Marketing operativo
Turismo, enogastronomia e mercati internazionali
Italian Hospitality for International Tourism
Laboratorio sulle personalizzazione del prodotto e esigenze alimentari
Laboratorio di Design Thinking: Stili alimentari e personalizzazione del prodotto
<b><i>AREA NORMATIVA E DI CERTIFICAZIONE</i></b>
Sicurezza nel settore turistico
Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo
<b><i>AREA TECNICA E DEL GUSTO</i></b>
Valorizzazione delle tipicità alimentari italiani e filiera veneta
Laboratorio “comunicare il gusto”: beverage e carte bevande
Laboratorio “comunicare il gusto” e vendita: Food e carte menu
<b><i>AREA TECNICA DEL SERVIZIO</i></b>
Gestione del reparto bar e breakfast
Gestione del servizio di sala
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare
<b><i>AREA DESTINATION MANAGEMENT</i></b>
Analisi strategica del comparto turistico
Le risorse turistiche e culturali del territorio
Tecniche di valorizzazione delle risorse e creazione di prodotti turistici
Laboratorio interregionale di Destination Management
<b><i>AREA SETTORIALE- sede di Asiago</i></b>
Laboratorio di tecnica e management dello sport e del benessere
Mercati e segmenti turistici per lo sviluppo sostenibile delle aree interne
International Sport Events
Team Building outdoor e creazione di esperienze turistiche
Tecnologie e industria 4.0 per la conoscenza e la comunicazione dei territori montani e rurali