



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2022/2023

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

Modena (MO)

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 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	<p>PRINCIPALI ARGOMENTI:</p> <p>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.</p> <p>Completano il percorso le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none">- Webinar e testimonianze di esperti;- Commessa di lavoro reale (i partecipanti lavoreranno ad un progetto in stretto collegamento con le imprese partner del progetto);- Visite e Viaggi di studio;- Stage e/o progetti in impresa- Esperienza outdoor;- Laboratori di placement;- Counseling individuale;- Seminari di approfondimento.
Sede di svolgimento	Cescot Modena, Via Elia Rainusso, 144 - 41124 Modena
Durata e periodo di svolgimento	800 ore di cui 320 di stage Novembre 2022 – luglio 2023

Numero partecipanti	20
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di specializzazione tecnica superiore in Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio
Destinatari e requisiti d'accesso	<p>Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso dei seguenti requisiti: Requisiti formali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Residenza o domicilio in Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. - Diploma di istruzione secondaria superiore. <p>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".</p> <p>Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro; apprendisti contrattualizzati da imprese sottoscrittrici di specifico protocollo con l'istituzione formativa per il conseguimento di un certificato di specializzazione tecnica superiore in ambito turistico.</p> <p>Requisiti sostanziali: Sono richieste conoscenze relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informatica di base (ECDL – livello Utente generico); - Lingua inglese (livello B1 Framework europeo); - Principi di comunicazione e marketing; - Struttura dell'industria dell'ospitalità. <p>L'accertamento avverrà tramite test il cui esito sarà idoneo/non idoneo/ammissibile con debito. Il punteggio conseguito sarà considerato anche in selezione.</p>
Data iscrizione	<p>Dal 01/09/2022 al 21/10/2022</p> <p>Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Modena, su apposita modulistica scaricabile dai siti www.cescotmodena.com e www.cescot.emilia-romagna.it</p>
Procedura di selezione	<p>Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.</p> <p>La selezione si basa su due prove: test scritti (attitudinali e di cultura generale) e colloquio individuale motivazionale.</p> <p>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.</p> <p>Saranno ammessi al corso, in base alla posizione in graduatoria, i candidati il cui punteggio è = o > di 60/100.</p>



Ente di formazione	Nuovo Cescot Emilia Romagna Soc. consortile a r.l.
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuole	
<ul style="list-style-type: none">● IIS "L. SPALLANZANI" Castelfranco Emilia (MO)● ITS "I. CALVI" Finale Emilia (MO)	
Imprese	
<ul style="list-style-type: none">● 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	
Contatti	Referenti: Roberta Barigazzi Tel.: 059-892643 E-mail: r.barigazzi@confesercentimodena.it Sito web: www.cescotmodena.com
Riferimenti	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