

LA BOTTEGA DELL'APPRENDIMENTO 2010

DESTINATARI:

I corsi si rivolgono sia a disoccupati che a occupati.

Per quanto ai disoccupati ci si rivolge esclusivamente a giovani e/o adulti con specifiche esperienze pregresse di lavoro nel settore turistico - alberghiero (sia formale che informale) e/o con studi inerenti il settore turistico.

Per quanto agli occupati ci si rivolge a dipendenti, lavoratori autonomi, imprenditori del settore turistico (alberghiero, ristorazione, agenzie di viaggio, tour operator, trasporti turistici, e così via) e ai dipendenti pubblici che operano nel settore della promozione turistica.

I corsi di formazione si dividono in quattro aree:

- Formazione delle competenze trasversali degli operatori turistici.
- Formazione delle competenze tecnico specialistiche degli operatori turistici.
- Aggiornamento Tecnico Specialistico degli Operatori Turistici.
- Operatore Polivalente PMI Alberghiere ed Extralberghiere

Di seguito il dettaglio dei corsi che possono essere realizzati per singola area, del numero di ore per singolo corso e della metodologia di realizzazione del corso.

FORMAZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DEGLI OPERATORI TURISTICI

CORSI	TIPOLOGIA	EDIZIONI	ORE
Linguistica	<ul style="list-style-type: none"> • Inglese base • Inglese intermedio • Inglese avanzato • Francese Base, • Francese intermedio, • Francese avanzato. 	20 corsi	88 ore di cui: 8 ore bilancio delle competenze <u>80 ore AULA</u>
Informatica		10 corsi	88 ore di cui: 8 ore bilancio delle competenze <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u>
Web e tecnologie dell'Informazione	<ul style="list-style-type: none"> • L'open Source e il mondo di internet; • Marketing e web marketing; • Tecniche avanzate di web marketing; • Promozione territoriale e nuovi media; • Fotografia digitale; • Grafica digitale. 	10 corsi	88 ore di cui: 8 ore bilancio delle competenze <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u>
Promozione Turistica del territorio	(Conoscere Palermo)	10 corsi	88 ore di cui: 8 ore bilancio delle competenze <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u>

FORMAZIONE DELLE COMPETENZE TECNICO SPECIALISTICHE DEGLI OPERATORI TURISTICI

CORSI	TIPOLOGIA	EDIZIONI	ORE	
Formazione area alloggio	<ul style="list-style-type: none">• Governanti.• Camerieri ai piani	5 corsi	88 ore di cui: <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u> 8 ore Placement	
Formazione Controllo e Gestione		10 corsi	88 ore di cui: <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u> 8 ore Placement	
Formazione Area Sala e Bar		10 corsi	88 ore di cui: <u>40 ore AULA</u> <u>40 ore FAD</u> 8 ore Placement	

AGGIORNAMENTO TECNICO SPECIALISTICO DEGLI OPERATORI TURISTICI

CORSI	EDIZIONI	ORE	
<u>Formazione sull'innovazione nella ristorazione</u>	2 corsi	40 ore AULA	
<u>Formazione camerieri ai piani</u>	2 corsi	40 ore AULA	
<u>Formazione Web</u>	2 corsi	40 ore AULA	
<u>Formazione Revenue Management</u>	2 corsi	40 ore AULA	
<u>Formazione Controllo Gestione</u>	2 corsi	40 ore AULA	

OPERATORE POLIVALENTE PMI ALBERGHIERE ED EXTRALBERGHIERE - 300 ore – 4 edizioni

Sedi ipotetiche:

- Palermo
- Acireale
- Agrigento
- Erice
- Salina
- Sciacca

Durata:

Ciascun corso è di 300 ore.

DESTINATARI:

Il corso si rivolge esclusivamente disoccupati giovani e/o adulti con specifiche esperienze pregresse di lavoro nel settore turistico - alberghiero (sia formale che informale) e/o con studi inerenti il settore turistico.

Obiettivi: Garantire delle competenze base plurisettoriali per attività alberghiere ed extralberghiere

Moduli di insegnamento	obiettivi	n. ore	contenuti
Introduzione, presentazione e socializzazione	Presentare il progetto, staff didattico e struttura organizzative	5	Presentazione del percorso formativo e degli obiettivi da raggiungere, costruzione di gruppo in aula
Lingua Inglese	Fornire sia elementi base di inglese sia la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore	20	Grammatica, Listening, Reading, Conversation
Lingua francese	Fornire sia elementi base di francese sia la terminologia professionale legata alle espressioni tipiche del settore	20	Grammatica, Listening, Reading, Conversation
Informatica di base	Conoscenza e uso adeguato dei pacchetti informatici	20	Parti del PC e elementi di base. Sistema operativo Windows. Pacchetto applicativo di Word, Excel ed Acces
Competenze di base relative alla legislazione del lavoro	Conoscenza dei Diritti e doveri del lavoratore	5	Diritti del lavoratore, legge Biagi, organizzazioni sindacali e tipologie di contratto
Formazione ambientale	Competenze basilari relative all'ambiente ed alle politiche di sviluppo	5	Introduzioni allo sviluppo sostenibile, l'ambiente nella programmazione nazionale e regionale
Igiene e sicurezza nel lavoro	Focalizzare alcuni aspetti chiave delle normative di sicurezza dei luoghi (D.Lgs 9 Aprile 2008 n.81 e s.m.i.)	10	Materia di sicurezza e salute, rischi relativi ai luoghi di lavoro, mezzi personali di protezione, elementi di primo soccorso in caso di infortunio.

Spendibilità della professione	Acquisizione della consapevolezza del tipo di lavoro	5	Strumenti fondamentali per la ricerca attiva del lavoro: lettera di presentazione, curriculum vitae europeo, gestione del colloquio di lavoro, strumenti di ricerca del lavoro
Diritti di Cittadinanza	Nozione di base sui diritti della cittadinanza	2	Ordinamento giuridico sulla cittadinanza
Alimenti e alimentazione e prodotto turistico	Fornire elementi in materia di alimenti e alimentazione	20	Scienza dell'alimentazione, conservazione e trattamento igienico degli alimenti, principi nutritivi e apetti chimici, rischi alimentari.
Tecniche di servizio	Fornire competenze e strumenti per operare nelle sale di alberghi e ristoranti	20	Elementi di servizio in sala, gestione delle colazioni, preparare e servire.
Cucina	Competenze adeguate per operare nell'area ristorativa	20	Offerta ristorativa, preparare piatti di gastronomia, saper utilizzare i prodotti in cucina, cucina tipica siciliana e isolana
Tecniche di comunicazioni	Migliorare le competenze relazionali	20	Promuovere servizi ai clienti, gestire i rapporti con i clienti, gestione di servizi web.
Cultura di impresa	Comunicazione nelle imprese turistiche	20	Comunicare nelle imprese turistiche, lavorare in gruppo nelle imprese turistiche, eventi e comunicazione.
Gestione aziendale	Organizzazione aziendale	20	Tecniche del sistema di azienda con particolare riguardo alle imprese turistiche
Servizi alloggio	Servizio di Reception ai piani	20	Pianificare, coordinare, controllare il servizio alloggio nella sua totalità
Geografia turistica della Sicilia	Conoscere i problemi relativi al rapporto fra organismi istituzionale e vie di comunicazione	13	Trasporti, servizio pubblico, turismo.
Ricevimento	Saper coordinare le attività di reparto	15	Problem solving, registrazioni e prenotazioni relativi ai dati dei client, , accoglienza, comunicazione telefonica
Azioni di supporto Specializzato	Consulenza agli utenti per il loro posizionamento nel mercato del lavoro	40	

	TOTALE	300	
--	---------------	------------	--