**VENETO EXPERIENCE: PERCORSI PROFESSIONALIZZANTI NEL TURISMO ESPERIENZIALE, INCLUSIVO E SOSTENIBILE**

*in partenariato di rete con*

**Federalberghi Bibione – Alpe Adria Imprese Servizi – Confcooperative Belluno Treviso – ALI Spa Agenzia per il lavoro Distretto del Cibo biologico Biovenezia – Distretto Turistico Venezia Orientale – Comitato Provinciale UNPLI Treviso APS Associazione Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco**

**Codice 173-0003-1190-2024**

*Progetto approvato con Decreto del Dirigente Direzione Lavoro della Regione del Veneto n. 606 del 12/09/2025.*

*FSE+ PR VENETO 2021-2027 Priorità 1 Occupazione – Ob. Specifico ESO 4.1 (1.a) - DGR 1190/2024 – WE: un'esperienza su misura*

***Il progetto è realizzato grazie ai Fondi europei della Regione del Veneto***

| | |
|---|---|
| **Intervento** | **2. TECNICO SPECIALIZZATO IN TURISMO ENOGASTRONOMICO CON COMPETENZE IN VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO, STORYTELLING E TURISMO ESPERIENZIALE SOSTENIBILE** |
| **Durata e posti disponibili** | 240 ore – 08 allievi |
| **Profilo professionale** | Il **Tecnico specializzato in turismo enogastronomico** è una figura professionale altamente qualificata e proattiva, in grado di **operare lungo l'intera filiera del turismo enogastronomico esperienziale**. Partendo da un'approfondita **analisi del territorio e delle tendenze di mercato**, si dedica alla **progettazione e configurazione di esperienze turistiche enogastronomiche uniche e multisensoriali**, che siano intrinsecamente sostenibili e valorizzino autenticamente il patrimonio culturale e naturale locale. Oltre a ciò, si occupa dell'**organizzazione pratica di itinerari ed eventi enogastronomici**, distinguendosi nella **promozione strategica** del patrimonio, della **cultura e della tradizione enogastronomica** del territorio, con un forte focus sulle metodologie di **digital marketing e storytelling**, essenziali per raggiungere e coinvolgere efficacemente il pubblico. È in grado di c**ondurre persone singole o gruppi alla scoperta e fruizione di giacimenti enogastronomici**, illustrandone le peculiarità storiche, culturali, produttive e organolettiche, contribuendo attivamente alla loro tutela e valorizzazione. Infine, il Tecnico è orientato alla gestione della **customer satisfaction**, raccogliendo feedback e risolvendo problematiche per migliorare costantemente l'offerta e l'esperienza del visitatore.<br>Elementi integrativi rispetto allo standard minimo:<br>>**Sviluppo del pensiero creativo e innovazione**: capacità di generare attivamente nuove idee e approcci, utilizzando metodologie come il Design Thinking per ideare soluzioni innovative nel settore enogastronomico, andando oltre la mera organizzazione preesistente.<br>>**Progettazione di esperienze multisensoriali e sostenibili**: modulo di congiunzione tra l'analisi di mercato e di contesto e la configurazione dell'offerta.<br>>**Strategie di digital marketing e storytelling**: strumenti e metodologie digitali avanzate per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, trasformando la generica "promozione" in un'azione mirata e contemporanea |
| **Contenuti fase aula** | Il corso d'aula ha una durata di **216 ore** e verterà sui seguenti argomenti:<br>- Sviluppare pensiero creativo e innovazione<br>- Realizzare l'analisi del territorio e del mercato turistico<br>- Progettare esperienze turistiche sostenibili e multisensoriali<br>- Configurare l'offerta turistica enogastronomica<br>- Sviluppare strategie di digital marketing e storytelling enogastronomico<br>- Realizzare itinerari ed eventi turistici enogastronomici<br>- Gestire la customer satisfaction |
| **Corso per le competenze digitali** | E' previsto inoltre un intervento formativo relativo alle **competenze digitali a livello avanzato (24 ore)**, per approfondire i seguenti argomenti:<br>*> Gestire efficacemente la comunicazione e la collaborazione online per promuovere offerte turistiche, interagendo con clienti e partner e condividendo contenuti in modo appropriato (**Area 2: Comunicazione e collaborazione**)*<br>*> Sviluppare e rielaborare contenuti digitali accattivanti per il turismo esperienziale e risolvere problemi tecnici di base legati all'uso degli strumenti digitali (**Area 3: Creazione di contenuti digitali + Area 5: Risolvere problemi**)* |
| **Tirocinio** | Al termine della fase d'aula, sarà avviato il **tirocinio della durata di 480 ore (3 mesi) a tempo pieno** presso **Cantine/Aziende Agricole** specialmente quelle che offrono esperienze di enoturismo, degustazioni guidate, percorsi didattici e vendita diretta; **Tour Operator/Agenzie di Viaggio** con focus specifico sul turismo enogastronomico, creazione di itinerari e pacchetti esperienziali legati a cibo e vino; **Strutture Ricettive (Hotel, agriturismi, relais e borghi diffusi)** che integrano una forte offerta enogastronomica, ristorazione di qualità e valorizzazione dei prodotti tipici locali; **Consorzi di Tutela/Associazioni di Produttori** che promuovono prodotti DOP, IGP, STG; **Organizzatori di eventi enogastronomici** specializzati nella progettazione e gestione di fiere, sagre, festival – ubicati in provincia di Venezia e Treviso. Le aziende possono essere individuate tra quelle già partner di progetto e/o integrate successivamente tramite OPEN DAY sulla base della composizione e provenienza del gruppo classe.<br>Al fine di garantire esperienze qualitativamente valide, non è consentito prevedere un impegno orario inferiore alle 30 ore settimanali (120 ore mensili) e superiore a quanto previsto dal CCNL di riferimento o dalle disposizioni vigenti nello Stato di realizzazione. |

| | |
|---|---|
| **Attività non formative** | Durante il percorso sono previste anche attività non formative personalizzate in funzione delle caratteristiche dell'allievo:<br>•**ORIENTAMENTO INDIVIDUALE – LA BUSSOLA**: n.13 edizioni da 4 ore e n.13 edizioni da 6 ore;<br>•**ORIENTAMENTO DI GRUPPO – LA CORDATA**: n.3 edizioni da 5 ore;<br>•**COUNSELING INDIVIDUALE – LA TENDA DEL VIAGGIATORE**: n.10 edizioni da 10 ore;<br>•**COACHING INDIVIDUALE – IL PIANO DI VOLO**: n.8 edizioni da 8 ore;<br>•**MENTORING PER L'AUTOIMPRENDITORIALITA' – LO ZAINO DELL'IMPRENDITORE**: n.3 ed. da 20 ore;<br>•**TEATRO D'IMPRESA – EQUIPAGGIO IN AZIONE**: n.3 edizioni da 24 ore<br>•**OPEN DAY – EXPERIENCE HUB: AZIENDE E ALLIEVI PER IL FUTURO DEL TURISMO**<br>•**ACCOMPAGNAMENTO AL TIROCINIO**: 2 ore/mese a cura dell'OML;<br>•**VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI – IL PASSAPORTO**: 2 ore per ciascun destinatario. |
| **Requisiti di accesso** | **Residenti e/o domiciliati nel territorio della Regione Veneto**, **in stato di disoccupazione** (ai sensi della Legge n. 26/2019 art. 4 comma 15-quater e del D. Lgs. 150/20151, beneficiari e non di prestazioni di sostegno al reddito), che abbiano compiuto 18 anni di età e siano in possesso della conoscenza della **lingua Italiana livello B1, lingua inglese livello B1** e **conoscenze Informatiche** relative a navigazione internet, sistemi operativi, videoscrittura, foglio di calcolo. LIVELLO DI ISTRUZIONE MINIMO: **DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE**<br>TITOLI DI STUDIO valutati prioritariamente: ISTITUTI TECNICI SETTORE ECONOMICO (TURISMO, AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING) - ISTITUTI PROFESSIONALI (ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA) - LICEO LINGUISTICO.<br>Si potranno valutare candidati in possesso di diplomi quinquennali anche in altri indirizzi e che hanno intrapreso il percorso universitario (es. facoltà gruppo linguistico o economico/gestionale) senza il conseguimento del titolo. Sarà valutata come elemento premiante l'eventuale conoscenza di ulteriori lingue straniere (es. tedesco, francese, spagnolo, arabo, lingue orientali - percorsi di studio scolastici, corsi di formazione, esperienze di studio/vita/lavoro all'estero, utilizzo della lingua in contesti di lavoro). In via residuale, potranno accedere alle selezioni anche candidature in possesso di titoli di studio ad indirizzo diverso, se esplicitano una chiara ed argomentata motivazione alla partecipazione e se hanno frequentato corsi di formazione e/o tirocini extracurriculari con contenuti formativi coerenti con il profilo in esame. *I destinatari non potranno partecipare contemporaneamente ad altre misure di politica attiva promosse dalla Regione del Veneto nell'ambito del PR FSE+ 2021-2027 e del Programma Garanzia Occupabilità Lavoratori (GOL). I destinatari dei percorsi del Programma GOL dovranno chiudere l'assegno GOL per partecipare ad un progetto di Work Experience.* |
| **Presentazione della candidatura** | Le **DOMANDE DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI** sono disponibili ONLINE, scaricabili dal sito alla voce "Compila il MODULO ONLINE DI ISCRIZIONE ALLE SELEZIONI" **e dovranno essere caricate in Google Drive tramite sito web a partire dal 15.09.2025** e dovranno pervenire alla Scrivente *(complete di tutti gli allegati previsti: curriculum vitae, copia Carta d'Identità, copia Codice Fiscale, copia titolo di studio conseguito, domanda regionale di partecipazione)* in qualsiasi momento, in tempo utili per l'inserimento nelle attività di gruppo. |
| **Valutazione delle domande** | L'ammissione al progetto sarà subordinata al superamento dell'iter valutativo. Gli incontri si svolgeranno IN PRESENZA. Le candidature saranno selezionate da un nucleo di valutazione nel rispetto del criterio delle pari opportunità, tramite analisi CV e colloqui motivazionali individuali, fissati su appuntamento e comunicati via mail a ciascun candidato. La graduatoria, redatta a insindacabile giudizio della commissione preposta, sarà disponibile a conclusione dell'iter valutativo e comunque entro i termini fissati per l'avvio dell'intervento di gruppo. L'esito sarà comunicato ai destinatari via mail. Eventuali allievi risultanti 'ammessi con riserva' potranno essere inseriti per scorrimento graduatoria secondo quanto previsto in direttiva. |
| **Tempi di svolgimento e calendario** | Le attività si svolgeranno in modalità mista (in presenza e a distanza in modalità sincrona per massimo il 50% delle ore di ciascun intervento, ad eccezione del tirocinio, del teatro d'impresa, degli OPEN DAY e della valutazione delle competenze che si svolgeranno in presenza). Le lezioni si svolgeranno di norma con orario 09.00-13.00 e/o 14.00-18.00 e il calendario prevederà un impegno settimanale di circa 28 ore. Il tirocinio si avvierà alla conclusione della fase d'aula. Al termine del tirocinio è prevista la valutazione individuale delle competenze. |
| **Benefit/Bonus** | La frequenza è **COMPLETAMENTE GRATUITA**; inoltre, a favore dell'utente, è previsto:<br>-un **BONUS DI PARTECIPAZIONE** mensile per la frequenza alla fase d'aula di importo variabile (da un minimo di €300,00/mese fino ad un massimo di 700,00 euro/mese) **che verrà erogato direttamente dall'INPS** (secondo modalità e tempistiche disciplinate dal regolamento attuativo - DGR 1342/2024)<br>**-l'erogazione di un'indennità per la fase di tirocinio pari a € 500,00 lordi/mese.** L'indennità di tirocinio sarà riconosciuta solo se il destinatario avrà raggiunto la frequenza di almeno il 70% del monte ore mensile previsto dal progetto formativo del tirocinio e sarà da corrispondere al destinatario entro il mese successivo al mese in cui è in corso l'attività di tirocinio. |
| **Sede didattica** | **Gruaro (VE) – Via dell'Artigianato, 01 - 0421.280436 - 329.7414853** info.gruaro@job-school.com |
| **Sportello informativo on line** | E' prevista l'apertura di uno sportello on line a partire **dal 26/09/20205, i VENERDI' dalle ore 15.00 alle ore 16.00**, senza obbligo di prenotazione. Link: **meet.google.com/ujx-pxxa-roy**<br>Gli operatori della struttura saranno a disposizione per fornire informazioni sui contenuti del progetto e sulle modalità di adesione. |