



UNIONE
EUROPEA



Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI
BENEVENTO

I.P.S.A.R
"LE STREGHE"
BENEVENTO

P.O.R. Campania 2000/2006
Progetto Integrato Territoriale *Città di Benevento*
Bando di Selezione
per l'ammissione di n° 15 allievi, al corso di formazione di II livello
"OPERATORE SERVIZI TURISTICI" - Cod. Uff. 228
autorizzato e finanziato dalla Regione Campania
Decreto Dirigenziale n. 28 del 18/02/2005 - Decreto Dirigenziale n. 54 del 08/03/2005

Il Progetto Integrato "Benevento: il futuro nella storia"

Il Corso di formazione "Operatore servizi turistici" rientra tra gli interventi del Progetto Integrato Territoriale (P.I.T.) "Benevento: il futuro nella storia" che ha come ente capofila l'Amministrazione comunale. Il P.I.T. punta sul recupero e sulla riqualificazione del centro storico per lo sviluppo di attività culturali, congressuali e di servizi direzionali. Esso si articola in interventi di recupero e valorizzazione dei beni culturali, in azioni di sostegno del tessuto imprenditoriale, commerciale e artigianale, in interventi di formazione e riqualificazione delle risorse umane - tra i quali quello oggetto del presente Bando - in un'ottica di riorganizzazione urbanistica complessiva e di rafforzamento del sistema turistico.

Le finalità dell'intervento

Formare operatori in grado di promuovere e organizzare attività a sostegno del turismo culturale, congressuale, enogastronomico, in coerenza con gli obiettivi del P.I.T. che mira alla riorganizzazione complessiva e al rafforzamento del sistema turistico, soprattutto attraverso la valorizzazione dei beni storico-architettonici e ambientali.

Descrizione della figura professionale

L'operatore servizi turistici è una figura professionale in grado di accogliere ed assistere il turista, utilizzando tecniche di comunicazione efficace. Conosce almeno due lingue straniere. È capace di consigliare il turista sulle modalità di viaggio, sulle possibili mete, sulle escursioni e visite guidate sul territorio alla scoperta delle bellezze storiche, monumentali e paesaggistiche e delle risorse enogastronomiche.

Contenuti del corso - Orientamento - Legislazione del turismo - Conversazione in lingua inglese e francese - Informatica - Economia e gestione delle imprese turistiche - Marketing e comunicazione - Geografia turistica - Storia dell'arte - Mappatura dei prodotti tipici e cultura enogastronomica.

Destinatari e requisiti di accesso - Il corso è rivolto a n. 15 allievi, inoccupati o disoccupati, in possesso del diploma di scuola media superiore.

Struttura dell'attività progettuale e dell'attività corsuale - Il Corso ha la durata di 600 ore, così articolate:

- 360 ore di lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, 240 ore di stage presso strutture ricettive e Enti turistici.
- Il corso si svolge presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Le Streghe", Via S. Colomba n. 52/A - Benevento in orario pomeridiano, per 18 ore settimanali distribuite in 4 giorni.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

Indennità di frequenza/rimborsi spese - Per ogni ora di frequenza verrà corrisposta agli allievi una indennità di € 2,50; è altresì previsto il rimborso delle spese di viaggio con mezzi pubblici, opportunamente documentate.

Modalità e termini di partecipazione

La domanda di partecipazione al corso è reperibile presso la segreteria dell'Ente, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione sita in Via S. Colomba n. 52/A - 82100 Benevento, dal 06/02/2006 dalle ore 10.00 alle ore 12.00 oppure presso il Centro per l'Impiego di Benevento sito in Via XXV Luglio n. 14. La domanda dovrà essere presentata esclusivamente a mano, debitamente compilata secondo lo schema predisposto, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 27/02/2006 alla segreteria dell'Ente, Ufficio Ragioneria, a pena di esclusione.

Selezioni - Le selezioni degli allievi avverranno sulla base di verifiche che comprendono un test ed interviste individuali. Per ciascuna prova è previsto un punteggio di massimo 50/100.

Le prove si svolgeranno presso la suddetta sede dell'Ente nei giorni 9 e 10 marzo 2006 alle ore 17.00. Le graduatorie degli ammessi verranno pubblicate all'Albo dell'Ente nelle 72 ore successive la selezione.

Esami finali - Al termine delle attività gli allievi che non abbiano superato il 20% delle ore di assenza, sosterranno un esame finale, superato il quale otterranno un attestato di qualifica professionale.

L'esame finale mira all'accertamento delle competenze professionali sulla base di una prova pratica ed una prova orale significative ai fini della valutazione delle competenze relazionali e comunicative, insite nel programma svolto e nella esperienza di stage.

Informazioni

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria dell'Ente, Ufficio Ragioneria dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione sita in Via S. Colomba n. 52/A tel. 0824 363486 mail antonpie@tin.it sito web www.ipsarlestreghe.it oppure al Centro per l'Impiego della città di Benevento sito in Via XXV Luglio n. 1 - tel. 0824 774703, dove è attivo un apposito punto informativo.

Benevento, 06 Febbraio 2006

**Il Dirigente Scolastico dell'I.P.S.A.R.
Rappresentante Legale
Preside Antonio PIETRANTONIO**