



## Avviso di selezione per l'ammissione ai Corsi di Istruzione Tecnica Superiore finanziati nell'ambito del progetto Formazione Toscana Futura, CUP G14D23003890006

Progetto finanziato nell'ambito del Decreto del Ministero dell'Istruzione e del Merito n.96 del 26 maggio 2023 - Codice avviso/decreto M4C111.5-2023-1242. "Potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" in attuazione della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU".

La Fondazione Istituto Tecnologico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB) indice un Avviso per l'ammissione ai seguenti corsi di Istruzione Tecnica Superiore, che si svolgeranno a Siena e Follonica:

**HOSPITALITY & DIGITAL DEVELOPMENT MANAGER – Acronimo HOSPIDIGITAL**, Area: Tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo; Ambito: Turismo e attività culturali; Figura Professionale: 9.1.2 - Tecnico superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali, che si terrà a Siena;

**WELLNESS HOSPITALITY MANAGEMENT – Acronimo HOSPITALITY MANAGEMENT**, Area: Tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo; Ambito: Turismo e attività culturali; Figura Professionale: 9.1.4 Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti, che si terrà a Follonica.

I corsi formeranno Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche, con un elevato livello professionale, per consentire loro un efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

### Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Per ogni corso sono previsti 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 55 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:

- siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- siano in possesso di buone competenze nell'uso dell'informatica e della lingua inglese.

### Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

#### HOSPIDIGITAL (Siena)

Nel percorso biennale, centrato sulla gestione di strutture turistico – strutture ricettive di eccellenza, si approfondiranno, in particolare, le conoscenze e le tecniche relative alla costruzione di un'offerta turistica e culturale integrata che si contraddistingua per qualità e valore competitivo

Tali competenze rappresentano un "giusto mix" tra elemento umano ed utilizzo innovativo della tecnologia e consentiranno ai partecipanti di affrontare le sfide aziendali da una prospettiva globale. Nello specifico: il tecnico

superiore garantisce una corretta gestione dell'impresa turistico - ricettiva, coordinando le diverse funzioni aziendali; sovrintende all'implementazione delle politiche aziendali definite dalla proprietà; analizza ed interpreta il mercato, la concorrenza e la domanda turistica; definisce ed implementa, condividendole con gli attori pubblici e privati del territorio, le azioni di marketing e promozione; definisce e sovrintende ai budget aziendali; gestisce il personale secondo quanto stabilito dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento, definendo la struttura organizzativa dell'azienda; definisce e coordina un piano della qualità dei servizi offerti; diffonde l'uso delle tecnologia in campo turistico per ottenere performance commerciali e manageriali di alto livello: dalla capacità di analizzare big data, all'utilizzo degli strumenti di web marketing e channel management, dai software di lead scouting alla domotica per la camere d'albergo, collabora con altri soggetti pubblici e privati della destinazione in cui la struttura opera per progettare interventi territoriali.

Gli sbocchi occupazionali:

Le competenze in esito permetteranno agli studenti di operare con professionalità e la dovuta responsabilità nelle diverse funzioni aziendali e nei diversi reparti di una struttura turistico – ricettiva potendo ricoprire ruoli coerenti nei principali reparti di una struttura ricettiva: Front Office, Reparto piani, Food & Beverage, Booking, Marketing e Comunicazione, Back Office e Direzione.

### **HOSPITALITY MANAGEMENT (Follonica)**

Il tecnico Hospitality management gestisce i servizi di accoglienza. Coordina e supervisiona le attività legate ai servizi ristorativi nelle strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere. Organizza i comparti dell'attività e il personale coinvolto. Utilizza strategie di comunicazione e organizzazione e verifica l'applicazione delle normative di riferimento e degli standard qualitativi di settore. In particolare interviene usando le seguenti competenze:

- Organizzare e pianificare la gestione degli ospiti e dei membri dello staff in relazione alle procedure di accoglienza, sistemazione, check-in e check-out, nel rispetto delle procedure di security e sfruttando anche tool Artificial Intelligence based (AI-based);
- Valorizzare, organizzare e promuovere il turismo culturale;
- Supervisionare il corretto utilizzo e funzionamento dei macchinari e attrezzature dei servizi;
- Elaborare e valutare le attività di customer service, customer care e customer satisfaction;
- Elaborare strategie per ottimizzare prodotti e processi produttivi;
- Pianificare e gestire progetti che ottimizzino la qualità dei servizi offerti durante il soggiorno, sia nella realizzazione degli eventi sia nella commercializzazione dei prodotti offerti;
- Coordinare e gestire le fasi degli approvvigionamenti secondo gli standard di qualità della committenza, individuando anomalie e non conformità organizzative, formulando anche proposte di miglioramento degli standard di servizio;
- Garantire le verifiche di rispondenza di tutti i processi di trattamento degli alimenti alle normative igieniche e sanitarie di riferimento nazionale e internazionale (HACCP);
- Collaborare e interfacciarsi con tutti i servizi a supporto dei processi di ristorazione, quali l'approvvigionamento e la previsione dei quantitativi e delle tipologie di forniture necessarie (Food and beverage engineering);
- Definire, produrre e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I) interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica;
- gestire, organizzare e promuovere il turismo compreso quello sportivo.

Sbocchi occupazionali per ambedue i corsi:

- Assistente alla Direzione d'albergo;
- Reception Manager;

- Hotel Revenue Manager/Hotel Market analyst;
- presso gli Ambiti territoriali specifici della Regione Toscana con funzioni di progettazione e organizzazione dello sviluppo locale;
- presso DMC (Destination Management Company), PCO (Professional Congress Organizer), Convention Bureau, Tour Operator Ricettivisti, Consorzi territoriali, Ambiti turistici specifici regionali, Comuni della Toscana impegnati nella valorizzazione dei rispettivi Ambiti di appartenenza, Organizzazioni di Eventi con funzioni organizzative, promozionali e gestionali;
- Può operare altresì in qualità di imprenditore, professionista o lavoratore autonomo, nei settori marketing e pianificazione territoriale.

### **Art. 3 - Percorso didattico**

I percorsi didattici sono strutturati in 2 annualità per un totale di 2000 ore ciascuno tra lezioni frontali, attività laboratoriali e stage. Le attività formative si svolgeranno dal lunedì al venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Le attività di stage saranno realizzate per 990 ore (49,5% del monte ore complessivo) presso Destination Management Company, Destination Management Organization, Professional Congress Organizer, Imprese di marketing e comunicazione, Convention Bureau, Imprese ricettive, Tour Operator ricettivisti, Tour Organizer, Catene alberghiere, Imprese ricettive anche di altre regioni, Ambiti Turistici Specifici, Comuni.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati della Fondazione TAB.

I corsi saranno tenuti da docenti qualificati che, **per oltre il 90%** del monte ore, provengono dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Vi sono inoltre docenti provenienti dall'Università e dai Centri di Ricerca.

Completeranno i percorsi attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

**La frequenza è obbligatoria: un numero di assenze superiore al 20% delle ore totali determina l'impossibilità di sostenere l'esame finale ed ottenere il diploma ITS.**

### **Art. 4 - Diploma e certificazione finale**

Sono ammessi all'esame finale gli studenti che avranno frequentato il percorso per almeno l'80% dell'attività formativa, valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Al termine dei percorsi, superato l'esame finale, viene rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito il diploma di Tecnico superiore, che corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi del Decreto 246 del 19 dicembre 2023.

**I diplomati che vorranno proseguire gli studi presso l'Università di Siena - Corso di Laurea in..... potranno usufruire anche di alcuni crediti formativi.**

### **Art. 5- Sede di svolgimento**

Il corso HOSPIDIGITAL si terrà presso **la Sede della Agenzia Formativa Metrica (via Strada Massetana Romana,56- 53100- Siena).**

Il corso HOSPITALITY MANAGEMENT si terrà presso l'Auletta Informatica, area ex ILVA, Follonica.

Le sedi potranno variare occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale e/o nazionale come specificato nel **precedente Art. 3.**

### **Art. 6 - Periodo di realizzazione**

I corsi, di durata complessiva di 2000 ore distribuite su due annualità, **saranno avviati entro il 30 Ottobre 2024 e termineranno entro il mese di giugno 2026**. Le date effettive di avvio dei corsi saranno comunicate nel sito internet della Fondazione.

**L'avvio dei corsi è vincolato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti**. Nel caso non si raggiunga tale numero, vi sarà la possibilità di iscriversi ad altri corsi della Fondazione, finanziati nella stessa annualità.

L'attività formativa sarà articolata di norma in cinque giorni settimanali, con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

### **Art. 7 – Termini e modalità di iscrizione**

L'ammissione alla selezione di partecipazione ai corsi ITS è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it));
2. copia fronte/retro di un documento di identità e copia del codice fiscale;
3. copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione secondo il modello allegato);
4. copia del curriculum vitae firmato formato Europass (<http://europass.cedefop.europa.eu/>) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La domanda firmata in originale, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata con una delle seguenti modalità:

- **consegnata a mano, in busta chiusa** presso la sede della Fondazione TAB, Via Pisana 77/A, 50143 Firenze (Villa Strozzi);
- **mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione**, all'indirizzo [info@fondazionetab.it](mailto:info@fondazionetab.it);
- **mediante l'invio di una PEC**, all'indirizzo [itstab@pec.it](mailto:itstab@pec.it).

Le domande dovranno essere inviate inderogabilmente alla Fondazione ITS TAB **entro e non oltre il giorno 8 ottobre** Quelle pervenute dopo tale termine non saranno accolte.

### **Art. 8- Modalità di selezione e graduatoria**

Coloro che presentano la domanda, in possesso dei requisiti previsti dal presente bando, saranno ammessi alle prove di selezione.

**L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato nel sito web della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)).**

La selezione accerterà i requisiti per l'ammissione al corso mediante:

- Test volto a verificare la conoscenza della lingua inglese (minimo B1), delle discipline di base del settore turistico (Legge Regione Toscana 86/2016) e dell'informatica;
- Colloquio teso a valutare le motivazioni personali alla partecipazione al corso ITS e la conoscenza della lingua inglese;
- Valutazione dei titoli.

Conoscenze, motivazioni e titoli verranno valutati dalla Commissione di Selezione, in base a criteri oggettivi, i cui punteggi determineranno la formazione di una graduatoria.

I punteggi saranno attribuiti come segue:

- Test: max 30 punti;
- Colloquio: max 50 punti;
- Titoli: max 20 punti (votazione diploma scuola secondaria, certificazioni di competenze specifiche ed esperienze lavorative).

L'eventuale titolo di laurea non costituisce fattore di preferenza e non viene valutato in sede di selezione.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura, con eventuali certificazioni che attestano il conseguimento delle competenze (solo a titolo di esempio: certificati QCER, ECDL etc.). Uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore e al diploma Tecnico e Professionale ad indirizzo **turistico, alberghiero**, ai Diplomi **Tecnico e Professionale di tutti gli indirizzi e Diploma di Liceo Linguistico**.

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

**Le prove di selezione si terranno i giorni 15-16-17 ottobre 2024 presso le sedi di svolgimento dei singoli Corsi**, secondo il calendario redatto e pubblicato nel sito web della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)). Le date potranno variare per esigenze specifiche sopravvenute.

L'ammissione al corso sarà effettuata nel rispetto della norma antidiscriminatoria. È prevista una riserva del 50% per il genere femminile e 2 posti per i soggetti svantaggiati (tale fattispecie è accertata attraverso certificazioni BES, DSA, disabilità e dichiarazione ISEE fino ad € 15.000,00).

Qualora si determini parità di punteggio tra più candidati sarà data priorità con il seguente ordine:

1. a soggetti svantaggiati con disabilità non preclusiva per lo svolgimento delle competenze in uscita;
2. a soggetti di genere femminile;
3. al soggetto anagraficamente più giovane.

**La graduatoria sarà pubblicata nel sito internet della Fondazione ITS TAB [www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)**. I candidati idonei in posizione successiva al n. 25 potranno essere contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri.

Su specifica richiesta dei candidati ammessi al corso, potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso. La documentazione sarà valutata dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto. I crediti riconosciuti saranno attribuiti in termini di ore formative, con esonero dalla frequenza di specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti (ad esempio IFTS, leFP, stages aziendali, apprendistato formativo, ecc).

#### **Art. 9 – Borse di studio**

Per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso sono previsti contributi per le spese documentate di vitto e alloggio.

#### **Art. 10 - Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti dal presente bando, che dovranno essere posseduti alla data di scadenza del medesimo.

#### **Art. 11 – Tutela della riservatezza dei dati personali**

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati dalla Fondazione TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e **regionale** vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii.

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità relative all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da TAB in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per l'ammissione al corso e di tutte le attività connesse all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

#### **Art. 12 – Riserve**

La Fondazione ITS TAB si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

#### **Art. 13 - Ulteriori informazioni**

Il presente bando è pubblicato nel sito web ufficiale della Fondazione ITS TAB [www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it). Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

##### **Fondazione ITS TAB**

Via Pisana 77/A, 50143 Firenze (Villa Strozzi)

Tel. 055/8891366

Cell. 389/9161063

Direttore Corso: 366/3539028

e-mail: [info@fondazionetab.it](mailto:info@fondazionetab.it) - PEC [itstab@pec.it](mailto:itstab@pec.it)

sito web: [www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)

Firenze, xx Giugno 2024

La Presidente Fondazione TAB  
Sonia Nebbiai