

Operazione
“TURISMO E RISTORAZIONE:
COMPETENZE PER L'ADATTABILITA' E L'OCCUPABILITA' DELLE PERSONE”
PRG. 5 ED. 4

Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Progetti formativi	Pr. 5 Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Intermedio– 24 ore
Sedi di svolgimento	Ravenna – Accademia del Gusto – Via del Pino 102/104 – 48124 Ravenna
Durata e periodo di svolgimento	<i>24 ore – Maggio 2025</i> <i>In fase di erogazione delle attività potrà essere fatto ricorso alla video conferenza in modalità sincrona, quando le tematiche trattate lo consentano. A fronte di specifica richiesta di uno o più partecipanti, dovrà essere garantita la possibilità di fruizione in presenza presso le sedi formative previste.</i>
Numero partecipanti	Ogni edizione del percorso potrà essere attivata con un minimo di 8 candidati idonei
Destinatari e requisiti d'accesso	Persone che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione e che, indipendentemente dalla condizione occupazionale nel mercato del lavoro, necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità a fronte dei processi di transizione del settore produttivo del commercio e della distribuzione. Non potranno partecipare i dipendenti assunti dalla PA con contratti a tempo indeterminato. La durata dei singoli percorsi è definita tenendo conto delle competenze in ingresso dei partecipanti, il livello base è di 64 ore in quanto rivolto a persone che non possiedono conoscenze e/o competenze della materia e necessitano pertanto di una formazione che parte dalle basi per arrivare ai primi concetti, per es., di organizzazione e/o erogazione del servizio. I livelli medio e avanzato sono da 24 h in quanto partono rispettivamente da base e da un medio livello di conoscenza della materia e pertanto richiedono un numero di ore inferiore per sviluppare i relativi concetti. Si tratta in ogni caso di corsi “autonomi”, singolarmente fruibili, ma al tempo stesso concepiti in una logica di complementarietà: è possibile “agganciare” fra loro i diversi moduli così da andare a comporre una proposta articolata che possa far fronte ai bisogni formativi dell'utenza e traghettare in maniera più efficace l'obiettivo di aumentare le conoscenze e le competenze dei partecipanti al fine di rafforzare la loro occupabilità e adattabilità a fronte dei processi di transizione del settore produttivo di riferimento. Per i diversi requisiti richiesti dai corsi di livello intermedio e avanzato, contattare l'ente di formazione. I partecipanti alle attività finanziate dovranno essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. Per le modalità di iscrizione contattare Iscom Emilia Romagna.

Iscrizioni	a partire dal 1 Aprile 2025
Modalità di selezione	Ogni edizione del percorso potrà essere attivata con un minimo di 8 candidati idonei; è previsto un massimo di 16 utenti ad edizione. Vista la numerosità dei progetti che compongono l'Operazione e delle edizioni attivabili, si prevede di riuscire ad attivare un numero di edizioni tali da soddisfare la domanda, processando le domande di iscrizione in ordine di arrivo. Qualora si verificasse il caso per cui le domande di iscrizione fossero superiori al numero massimo di posti disponibili e non si riuscisse a fronteggiare tali domande in tempo utile, tramite l'attivazione di sufficienti edizioni, si procederà ad una selezione in base alla DGR 1298/2015.
Ente di formazione	Soggetto Titolare: Cod.Org.283 - ISCOM EMILIA ROMAGNA via Tiarini, 22- 40129 Bologna
Partner attuatori	– ISCOM BOLOGNA FERRARA – ISCOM FORMAZIONE PER LE IMPRESE (Forlì - Cesena). – ISCOM FORMAZIONE (Modena). – UNIONE REGIONALE DEL COMMERCIO TURISMO E DEI SERVIZI DELL'EMILIA-ROMAGNA – FEDERALBERGHI EMILIA ROMAGNA
Contatti	Referente: ISCOM E.R. Ravenna – Accademia del Gusto – ALICE AGOSTINI Tel: 0544 515772 Mail: aagostini@iscomer.it Sito web: www.iscomer.it
Riferimenti	Operazione RIF. PA 2024-23389/RER appr. con DGR 119 del 03/02/2025 PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA