

## SELEZIONE PER LE AMMISSIONI

Nel caso in cui le domande di ammissione fossero in numero superiore ai posti messi a disposizione, verrà effettuata una selezione nei giorni 15-16 ottobre alle ore 9:30 presso la sede dell'Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Via del Morellone n.1 – 53042 Chianciano Terme (SI).

La selezione consisterà in: screening curricolare (20%), test psico-attitudinale (20%), test di informatica (20%) test inglese di base (10%), colloquio motivazionale (30%). La graduatoria finale terrà conto della riserva di 4 posti per la parità di genere e di 1 posto per le pari opportunità.



## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Le domande di iscrizione come sopra riportate devono Essere presentate presso le seguenti sedi:

**Unità di Arezzo: LA FABBRICA DELLE IDEE Srl**  
Largo Torricelli 7, loc. Pieve al Toppo – 52041 Civitella in Val di Chiana (AR) stabilimento LASI 2° Piano (tel. 0575/365471 fax 0575/1591075, e-mail: [formazione@lfdi.it](mailto:formazione@lfdi.it); [info@lfdi.it](mailto:info@lfdi.it)) nel seguente orario: 9-13/14-18 oppure inviate con raccomandata A/R (non farà fede il timbro postale)  
**Unità di Chiusi:** Referente Dott.ssa Agnese Mangiabene (Cell. 333/4414755, e-mail: [a.mangiabene@readytec.it](mailto:a.mangiabene@readytec.it)).  
Ricevimento solo su appuntamento.

## CERTIFICAZIONE FINALE

Certificato di specializzazione IFTS, corrispondente al livello IV EQF europeo, e attestato di qualifica professionale di “RESPONSABILE DELLA PIANIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL’ATTIVITA’ AGRITURISTICA” previo superamento dell’esame finale.

Dichiarazione degli Apprendimenti per gli allievi che non supereranno l’esame di qualifica (ai sensi della DGR 532/09). Inoltre, previa valutazione finale, saranno riconosciuti fino a 12 crediti formativi universitari (CFU), dall’Università degli Studi di Siena - Corso di Laurea Triennale in Scienze della Comunicazione.

Esente da tassa di affissione, art. 21, lettera G-D.L. n. 507/93

## CORSO GRATUITO PER LA FILIERA TURISMO I.F.T.S. “S.A.V.E. – SAPORI DELL’ACCOGLIENZA” VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITA’ ENOGASTRONOMICHE NELL’AGRITURISMO



Organizzato da LA FABBRICA DELLE IDEE Srl,  
in collaborazione con l’Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi,  
Università degli Studi di Siena, Metrica Società Cooperativa  
e Azienda Agricola Trequanda Srl

## Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) per 20 allievi di 800 ore

530 ore di aula, 240 di stage e 30 ore accompagnamento

Bando approvato dalla Regione Toscana con

D.D. n. 11219 del 25/07/2017.

Graduatoria approvata con decreto n.3672 del 20/02/2018.

Codice Progetto 202219

Il corso è interamente gratuito ed è finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Organizzato da La Fabbrica Delle Idee Srl, in collaborazione con l'Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Università degli Studi di Siena, Metrica Società Cooperativae Azienda Agricola Trequanda Srl.

### FINALITA' DEL CORSO

Il corso intende formare figure in grado di presidiare le funzioni direzionali e gestionali di un agriturismo nonché di organizzare direttamente le attività di ristorazione, trasformazione e valorizzazione delle tipicità agroalimentari dell'azienda e del territorio circostante. Il responsabile sarà in grado di realizzare una sempre più marcata integrazione tra l'attività turistica e il territorio, all'insegna dell'identità locale di cui l'aspetto enogastronomico e agroalimentare è elemento sempre più di primo piano. Le attività che potrà svolgere saranno: l'accoglienza turistica, la somministrazione di pasti e bevande, la realizzazione di attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso, ricreative, di pratica sportiva, di escursionismo e di ippoturismo riferite al mondo rurale.

### A CHI SI RIVOLGE

Cerchiamo 20 soggetti in cerca di prima occupazione, disoccupati, inattivi, studenti, occupati e in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore o coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali. Il 20% dei posti è prioritariamente riservato a donne e il 5% a soggetti svantaggiati.

### CONTENUTI:

COMPETENZE LINGUISTICHE, INGLESE TURISTICO	36 ORE
COMPETENZE INFORMATICHE ED ELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI	28 ORE
PRINCIPI DI COMUNICAZIONE	28 ORE
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL' ATTIVITA' AGRITURISTICA	64 ORE
TECNICHE DI ACCOGLIENZA TURISTICA	48 ORE
PROCESSI PRODUTTIVI E QUALITA' DI PRODOTTO NELLE FILIERE DELLE TIPICITA' AGROALIMENTARI	96 ORE
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE	100 ORE
ATTIVITA' PROMOZIONALI E TECNICHE DI MARKETING	96 ORE
PROJECT WORK	34 ORE
STAGE	240 ORE
ORIENTAMENTO	30 ORE

### SEDE DEL CORSO

Le lezioni in aula verranno svolte nella seguente sede:

- Istituto di Istruzione Superiore P. Artusi, Via del Morellone n.1 – 53042 Chianciano Terme (SI)

Le 240 ore di STAGE saranno svolte presso le sedi delle aziende ospitanti

### PERIODO

### DISVOLGIMENTO

**Ottobre 2018 - Giugno 2019**

**con frequenza obbligatoria**

### SCADENZA ISCRIZIONI

La scadenza è fissata per il giorno 5 ottobre 2018 entro le ore 18:00 (riapertura iscrizioni). Eventuali domande tardive potranno essere accolte fino al raggiungimento dei 20 posti disponibili.

### DOCUMENTI PER L'ISCRIZIONE

Per iscriversi è necessario inviare la domanda compilata sull'apposito modulo, corredata di curriculum vitae, unitamente a una fotocopia del documento d'identità in corso di validità, autocertificazione del diploma/di laurea, autocertificazione stato di occupazione/disoccupazione, titolo di soggiorno (cittadini stranieri).



