



**C.I.F.I.R.**

Via Quarto 73055 RACALE (LE)

☎ 0833 551935 ☐ ☎ 0833 551935

e-Mail: [cfp.racale@cifir.it](mailto:cfp.racale@cifir.it)

C.F./P. Iva: 02486990720

**Scheda Progetto Corso**  
**“OPERATORE ALLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA “**  
**Cod. Corso OF0925**  
**“Offerta formativa di istruzione e formazione professionale”**

**Avviso OF/2009**

Approvato con Det. Dir. N. 1480 del 19/11/2009 pubblicato sul BURPuglia N° 186 *suppl.* del 20/11/2009

<b>ENTE ATTUATORE</b>	CIFIR Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
<b>SEDE DI SVOLGIM.</b>	CIFIR – Via Morandi s.n. Racale
<b>ISTITUTO PARTNER</b>	I.I.S. “Amerigo Vespucci” (Commerciale Nautico Turistico) di Gallipoli
<b>PARTNERSHIP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Scuola Centrale Formazione (Bo) - MEDIA BROADCAST SERVICE s.a.s - UPSA CONFARTIGIANATO - AGESC – LEGAMBIENTE di Gallipoli - CENTRO IMPIEGO CASARANO - COMUNE DI RACALE - UNIONE DEI COMUNI DELL’ARCO IONICO-SALENTINO - COMUNE DI TAVIANO - Orca Diving Center di Porto Cesareo UNPLI Puglia (Unione Nazionale delle Pro Loco d’Italia) - Associazione Pro Loco Del Salento</li> <li>❖ Le aziende: LEUCADIA S.R.L. - Antica Locanda Portaterra - Riva Degli Angeli - Caroli Hotels - Faraglioni Travel - Villaggio Ionio Club – Manca Versa (Le) - Hotel “Spinola” -</li> </ul>
<b>DURATA CORSO</b>	<b>3600 ore di formazione di cui 380 ore di stage e 50 ore visite guidate. (+ ore extracurricolari per brevetto sub, valutazioni e orientamento congiunto famiglie e allievi)</b>
<b>DATE</b>	<b>Chiusura iscrizioni 08/01/2010* entro le ore 12:00</b> <b>Selezione prevista 09/01/2010</b> <b>Inizio corso 18 Gennaio 2010</b> <b>* Saranno accolte iscrizioni oltre la data prevista in caso di posti disponibili</b>
<b>N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI</b>	<b>18 allievi + 4 uditori</b>
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	<u>Giovani</u> che nell'anno scolastico 2008/2009 hanno concluso il primo ciclo di istruzione con il superamento del relativo esame di Stato e <u>ragazzi</u> in possesso della licenza media inferiore con età inferiore ai 18 anni
<b>PREREQUISITI RICHIESTI</b>	<b>nessuno</b>
<b>INDENNITA' DI FREQUENZA</b>	<b>Euro 1,00 ad ora di frequenza effettiva</b>
<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	<b>Attestato di qualifica di “Operatore alla promozione e accoglienza turistica”</b> <b>LIVELLO DI QUALIFICAZIONE : 2° livello europeo</b>

<p><b>CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il certificato dell'avvenuto adempimento dell'obbligo d'istruzione</li> <li>2. La certificazione dei crediti formativi come previsto nella lettera d'intenti sottoscritta dal CFP e dall'Istituto scolastico partner</li> <li>3. ECDL (Patente Europea per il computer)</li> <li>4. Attestazione <b>Cambridge ESOL</b> Certificazione lingua inglese</li> <li>5. Attestato di frequenza di <b>Addetto antincendio in attività a rischio di incendio basso</b> acquisibile attraverso la frequenza al modulo di sicurezza sui luoghi di lavoro i cui contenuti minimi sono previsti nell'allegato 9 del D.M. 10 Marzo 1998</li> <li>6. <b>Libretto personale</b></li> <li>7. <b>Brevetto da sub</b> (open water scuba diver) rilasciato dalla Associazione Sportiva Orca Diving Center di Porto Cesareo (Le)</li> </ol>
<p><b>COMPETENZE</b></p>	<p><b>Competenze di base</b> nelle aree: linguaggi, tecnologica, scientifica e storico-socio-economica come da standard formativi minimi previsti dall'<i>Accordo sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni il 15/01/2004</i>;</p> <p>Nei moduli di Lingua Italiana e di Lingua straniera (Area dei linguaggi ) gli standard formativi minimi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa</li> <li>• Leggere e comprendere ed interpretare</li> <li>• Produrre testi di differenti formati, tipologie e complessività</li> <li>• Utilizzare per i principali scopi comunicativi ed operativi una lingua straniera</li> <li>• Utilizzare strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi (es. fotografia, cinema, web...)</li> </ul> <p>Nel modulo di informatica (Area tecnologica), gli standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare strumenti tecnologici ed informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare dati (riferimento ECDL standard)</li> <li>• Utilizzare consapevolmente le tecnologie tenendo presente sia il contesto culturale e sociale nel quale esse fanno agire e comunicare, sia il loro ruolo per l'attuazione di una cittadinanza attiva</li> </ul> <p>Nei moduli di Matematica, Fisica e laboratorio e Scienze della Terra e Biologia (Area Scientifica) gli standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati;</li> <li>• Comprendere la realtà naturale, applicando metodi di osservazione, di indagine e le procedure sperimentali proprie delle diverse scienze. Esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell'ambiente naturale ed umano inteso come sistema.</li> </ul> <p>Nell'area Storico-socio-economica sono stati previsti i moduli di Economia di Base, Diritto, Cultura storico sociale, Sicurezza del lavoro, Cittadinanza attiva e Etica della persona e del lavoro i cui standard formativi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;</li> <li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato</li> </ul>



Azioni	Ore
Ricerca (per la parte realizzata in collaborazione con gli allievi)	
Orientamento	
Formazione	<b>3170</b>
Visite guidate	<b>50</b>
Stage	<b>380</b>
Accompagnamento	
Altra azione (indicare: ..... )	
<b>Totale</b>	

## STRUTTURA DEL CORSO

		I anno	II anno	III anno
<b>1. - COMPETENZE DI BASE -</b>				
<b>Area dei linguaggi</b>				
1.0	Accoglienza	3		
1.1	Lingua italiana	120	120	120
1.2	Lingua inglese	99	99	99
1.3	Lingua francese			99
<b>Area tecnologica</b>				
1.4	Informatica utente	66	66	
<b>Area scientifica</b>				
1.5	Matematica	120	120	99
1.6	Scienze integrate (Scienza della terra )	33	33	
1.6	Scienze integrate ( Biologia)	33	33	
1.7	Scienze integrate Fisica	54		
1.7.1	Scienze integrate Chimica		60	
<b>Area storico - socio - economica</b>				
1.8	Storia cittadinanza e costituzione (cultura storico sociale)	30	30	30

1.8.1	Storia cittadinanza e costituzione (cittadinanza attiva)	30	30	30
1.9	Diritto ed economia	60	60	
1.10	Igiene, qualità e sicurezza sul lavoro	20	10	10
1.12	Cultura religiosa ed etica della persona e del lavoro	35	33	33

		I anno	II anno	III anno
<b>2. - COMPETENZE TRASVERSALI -</b>				
2.0	Ambiente e sviluppo sostenibile	10	6	
2.1	Diagnosticare	20	10	
2.2	Relazionarsi	20	10	
2.3	Affrontare	20	10	
2.4	Tecniche di ricerca attiva del lavoro			15
2.5	Scienze motorie e sportive	66	50	50

		I anno	II anno	III anno
<b>3. - COMPETENZE TECNICO - PROFESSIONALI -</b>				
3.1	Legislazione turistica			60
3.2	Tecnica di agenzia di viaggio	20	15	20
3.3	Tecnica di strutture ricettive	40	40	50
3.4	Geografia turistica	40	30	30
3.5	Storia del territorio e beni artistici			55
3.6	Tradizioni locali e prodotti tipici	40	40	40
3.7	Elementi di marketing turistico			20
3.8	Economia aziendale	66	60	

3.10	Ideare un itinerario turistico			25
3.11	Tecniche di comunicazione e promozione	15	15	15
3.12	Organizzazione e realizzazione di un evento	40	20	30

		I anno	II anno	III anno
<b>5. – RECUPERO, SOSTEGNO ED APPROFONDIMENTO -</b>				
5.1	Laboratorio di recupero ed approfondimento	50	50	40

		I anno	II anno	III anno
<b>6. – STAGE -</b>				
6.1	Stage		150	230
6.2	Visite guidate	50		

		I anno	II anno	III anno
<b>7. – VALUTAZIONE -</b>				
7.1	Valutazione (extra curricolare)	20	20	20

		I anno	II anno	III anno
<b>TOTALI</b>		<b>1.200</b>	<b>1.200</b>	<b>1.200</b>

<i>Ripartizione teoria/pratica/stage</i>			
Ore di teoria	Ore di pratica	Ore di stage	Ore totali
<b>1967</b>	<b>1203</b>	<b>430</b>	<b>3.600</b>

AZIONI AGGIUNTIVE	SOGGETTI ATTUATORI
Formazione dei formatori	PEPITA SOC. COOP. ONLUS + C.I.F.I.R.
Trasferimento delle buone prassi	SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

Monitoraggio e valutazione	SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE + C.I.F.I.R.
Erogazione di esami Cambridge ESOL Servizi specifici Certificazione British School di Bari	<b>BRITISH SCHOOLS OF ENGLISH</b>
Realizzazione di prodotto informativo multimediale sull'esperienza (DVD)	MEDIA BROADCAST SERVICE s.r.l.
Orientamento Famiglie Allievi ' Progetto Spazi Di Ascolto'	Team di esperti (D'errico e Maceri)
"Progetto Corresponsabilità"	AGESC – Associazione GENitori Scuole Cattoliche
Accompagnamento alla crescita personale e formativa	<u>STAFF di sostegno</u> delle attività extracurricolari
Brevetto SUB	UPSA CONFARTIGIANATO Orca Diving Center di Porto Cesareo (Le)

**STAGE 1° ANNO**

<b>AZIENDE</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DURATA</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>ATTIVITA' E CONTENUTI</b>
1. Leucadia s.r.l. 2. Antica Locanda Portaterra 3. Riva Degli Angeli 4. Caroli Hotels 5. Faraglioni Travel 6. Villaggio Ionio Club 7. Manca Versa (Le) 8. Hotel "Spinola" -	Aziende del settore turistico e della ristorazione	<u>1° ANNO</u> La durata sarà di 50 ore (7 giorni circa)	<u>1° ANNO</u> Lo <i>stage orientativo</i> , è finalizzato principalmente ad aiutare l'allievo nella scelta di uno specifico percorso formativo o lavorativo, migliorando la comprensione di determinato profilo professionale e delle principali caratteristiche del ruolo, dei rapporti sociali e di gerarchia all'interno dell'azienda, delle tecnologie e degli strumenti impiegati, della gestione individuale o cooperativa del lavoro. L'esito di questa scelta dovrebbe tradursi nell'elaborazione di un progetto di vita e di lavoro. Di seguito, presentiamo: 1) gli obiettivi di questa tipologia di <i>stage</i> ; 2) la metodologia ; 3) la sua articolazione temporale; 4) i prerequisiti; 5) figure coinvolte; 6) strumenti; 7) funzioni del CFP. 8) tipologia di aziende coinvolte	<u>1° ANNO</u> Lo <i>stage orientativo</i> aiuta il ragazzo a: a) definire in modo realistico il proprio progetto professionale, partendo dalla manifestazione delle sue aspettative e possibilità; b) migliorare la conoscenza del profilo professionale, in termini di competenze tecniche, abilità e capacità personali richieste; c) individuare con maggior precisione i requisiti d'accesso alla professione; d) acquisire gli elementi essenziali di cultura del lavoro; e) ampliare la conoscenza delle opportunità offerte dal mercato del lavoro locale; f) migliorare la conoscenza del contesto lavorativo, dei processi produttivi e dell'organizzazione del lavoro; g) verificare la coerenza tra le conoscenze teoriche e la realtà lavorativa. Per conseguire finalità ed obiettivi, si ritiene che la modalità di apprendimento caratterizzante lo <i>stage orientativo</i> debba essere l'osservazione, anche se non si esclude la possibilità di far eseguire all'allievo alcune semplici operazioni durante la visita in azienda o nell'attività di laboratorio.

## STAGE 2° ANNO

AZIENDE	TIPOLOGIA	DURATA	OBIETTIVI	ATTIVITA' E CONTENUTI
1. Leucadia s.r.l. 2. Antica Locanda Portaterra 3. Riva Degli Angeli 4. Caroli Hotels 5. Faraglioni Travel 6. Villaggio Ionio Club 7. Manca Versa (Le) 8. Hotel "Spinola"	Aziende del settore turistico e della ristorazione	La durata sarà di 150 ore (20 giorni circa)	<p>la modalità d'inserimento tramite <b>stage formativo</b> prevede un impegno da parte dell'allievo nello svolgimento di intere sequenze lavorative o di parti di esse, concordate prioritariamente con l'azienda e programmate durante l'elaborazione del piano di <i>stage</i>. Grazie alla presenza di un <i>tutor</i> aziendale e all'assistenza del <i>tutor</i> del CFP, lo stagista è messo nella condizione di gestire le proprie attività con un grado di discrezionalità che aumenta progressivamente pur restando all'interno di una situazione "protetta", dove i risultati attesi non corrispondono necessariamente a quelli previsti dal ruolo professionale.</p> <p>All'osservazione si aggiunge la prassi come leva principale per favorire l'apprendimento di nuove abilità e capacità professionali.</p> <p>Lo <i>stage</i> formativo è, infatti, pensato per favorire l'apprendimento di nuove competenze professionali e per sviluppare e consolidare quelle già esistenti. Al termine del percorso, l'allievo dovrebbe avere acquisito gli elementi conoscitivi, le abilità operative e le capacità necessarie per presidiare in modo ottimale il ruolo professionale.</p> <p>Di seguito, presentiamo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) gli obiettivi di questa tipologia di <i>stage</i>;</li> <li>2) la metodologia ;</li> <li>3) la sua articolazione temporale;</li> <li>4) i prerequisiti;</li> <li>5) figure coinvolte;</li> <li>6) strumenti;</li> <li>7) funzioni del CFP.</li> <li>8) tipologia di aziende coinvolte</li> </ol>	<p>Si mira a permettere all'allievo di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) sviluppare specifiche abilità operative richieste dal ruolo professionale sperimentato;</li> <li>b) apprendere, attraverso l'azione, nuove competenze;</li> <li>c) organizzare e gestire le operazioni e i compiti assegnati in modo razionale, così da garantire una qualità soddisfacente del lavoro svolto;</li> <li>d) imparare a gestire in maniera non conflittuale le relazioni con gli altri;</li> <li>e) acquisire un livello accettabile di padronanza nell'uso delle tecnologie e degli strumenti di lavoro;</li> <li>f) conoscere e decodificare i concetti ed i linguaggi tipici della professione;</li> <li>g) sviluppare una visione d'insieme del processo lavorativo, necessaria per capire il rapporto tra il proprio lavoro e la <i>mission</i> dell'azienda.</li> </ol> <p>Per una migliore valorizzazione dello <i>stage</i> formativo, inoltre, è necessaria una fase propedeutica di preparazione e di formazione in aula e in laboratorio, al fine di acquisire elementi conoscitivi essenziali per presidiare il ruolo professionale.</p>

### STAGE 3° ANNO

AZIENDE	TIPOLOGIA	DURATA	OBIETTIVI	ATTIVITA' E CONTENUTI
1. Leucadia s.r.l. 2. Antica Locanda Portaterra 3. Riva Degli Angeli 4. Caroli Hotels 5. Faraglioni Travel 6. Villaggio Ionio Club 7. Manca Versa (Le) 8. Hotel "Spinola"	Aziende del settore turistico e della ristorazione	La durata sarà di 230 ore (30 giorni)	<p>Lo <b>stage di preinserimento</b> rappresenta il livello più avanzato d'inserimento lavorativo, e si colloca al termine di un percorso formativo. Questo tipo di <i>stage</i>, inoltre, presupponendo una buona padronanza delle conoscenze/competenze di ruolo, è rivolto ad un bacino di utenza più limitato rispetto a quelli dello <i>stage</i> orientativo e formativo.</p> <p>La sua principale finalità è quella di verificare l'efficacia delle conoscenze e delle capacità acquisite dall'allievo nelle fasi precedenti, e completare lo sviluppo della professionalità necessaria per realizzare una <i>performance</i> di qualità.</p> <p>L'allievo, infatti, proprio grazie alla precedente acquisizione delle capacità e delle abilità operative specifiche della professione, è in grado di presidiare interamente il ruolo in piena autonomia. I risultati attesi sono gli stessi previsti dal ruolo a regime. Ciò significa che l'azienda comincia a valutare la qualità e l'efficacia delle prestazioni applicando al lavoro dello <i>stagista</i> gli stessi criteri di giudizio che sono impiegati per gli altri lavoratori che assolvono le medesime funzioni.</p> <p>Di seguito, presentiamo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) gli obiettivi di questa tipologia di <i>stage</i>;</li> <li>2) la metodologia ;</li> <li>3) la sua articolazione temporale;</li> <li>4) i prerequisiti;</li> <li>5) figure coinvolte;</li> <li>6) strumenti;</li> <li>7) funzioni del CFP.</li> <li>8) tipologia di aziende coinvolte</li> </ol>	<p>Questa esperienza permetterà all'allievo di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) conoscere la realtà organizzativa;</li> <li>b) sperimentare il ruolo professionale;</li> <li>c) addestrarsi al lavoro;</li> <li>d) imparare a gestire le situazioni critiche mantenendo il controllo delle pulsioni emotive;</li> <li>e) imparare a gestire le proprie attività in relazione ad una precisa programmazione temporale.</li> </ol>

