





**C.I.F.I.R. ONLUS RACALE**  
Via Mazzini,nc - 73055 Racale  
☎ 0833.551935 📠 0833.551935  
[www.cifir.it](http://www.cifir.it) ,email: [cfp.racale@cifir.it](mailto:cfp.racale@cifir.it)

### Scheda Progetto Corso

## “Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Ind. 1: Strutture ricettive”

COD.PROG. OF17-LE- 4

“Avviso pubblico per la presentazione di progetti per attività formative finanziate rivenienti dal Decreto Direttoriale POR PUGLIA FESR - F.S.E. 2014-2020: "Avviso OF/2017 - Offerta Formativa di Istruzione e Formazione Professionale"- A.D. 1058 del 30/08/2016 pubblicato sul BURPuglia n. 104/2017 - APPROVAZIONE GRADUATORIA' Avviso OF/2017conDet. Dir. N. 1413 del 22/11/2017 pubblicato sul BURPuglia N° 135 del 30/11/2017

<b>ENTE ATTUATORE</b>	C.I.F.I.R. - ONLUS Centri Istruzione Formazione Istituti Rogazionisti
<b>SEDE DI SVOLGIM.</b>	C.I.F.I.R. ONLUS – RACALE Via Mazzini, n. 184 Racale (LE)
<b>ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER</b>	IISS "A. VESPUCCI " GALLIPOLI IST.TEC.ECON. STATALE "DE VITI DE MARCO" CASARANO ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE RACALE
<b>PARTNERSHIP</b>	<p><b>Accordi con Organismi del terzo settore e associazioni di categoria:</b> GAL TERRE SALENTINE SRL COMUNE DI ALLISTE COMUNE DI RACALE società COOPERATIVA Gli Indisciplinati</p> <p><b>Aziende per attività di stage:</b> ALBERGO EUROPA - HOTEL VILLA GIOVANNA - PARCO DEI PRINCIPI BAIAMALVA RESORT - IL GIARDINO DEI PINI - CAB GESTIONE E SERVIZI S.R.L. - LE CIMBE - CAROLI HOTELS – EXOICO - HOTEL IONICO - LOVING SALENTO TOUR OPERATOR - RESIDENCE ARA INN - MASSERIA DEL NINFEO</p> <p><b>Per le certificazioni:</b> IISS “A.Vespucci” di Gallipoli per la certificazione ECDL; BRITISH SCHOOLS - MAGLIE per la certificazione di lingua inglese.</p>
<b>DURATA CORSO</b>	3200 ore di formazione in tre anni, 1° e 2° anno della durata di 1100 ore il 3° anno di 1000 ore.
<b>DATE</b>	<b>Chiusura iscrizioni: 29 GENNAIO 2018</b> <b>Inizio corso: FEBBRAIO 2018</b>
<b>N° ALLIEVI AMMES. N. UDITORI</b>	<b>18 allievi + 4 UDITORI</b>
<b>TIPOLOGIA DI UTENZA</b>	Giovani usciti dal primo ciclo di istruzione e con età inferiore ai 18 anni (alla data dell’avvio delle attività didattiche) che devono assolvere all’obbligo di istruzione di cui al comma 622 dell’art.1 della legge finanziaria 296 del 27/12/2006
<b>PREREQUISITI RICHIESTI</b>	nessuno
<b>INDENNITA' DI FREQUENZA</b>	<b>Euro 1,00 ad ora di frequenza effettiva</b>

<b>ATTESTATO RILASCIATO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Attestato di qualifica di “Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Ind. 1: Strutture ricettive”</b> Livello di qualificazione: 3° livello europeo (al superamento dell’esame finale al terzo anno)</li> <li>• <b>Attestato di competenze (alla fine di ciascun anno)</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>CERTIFICAZIONI CONSEGUIBILI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il certificato dell’venuto adempimento dell’obbligo d’istruzione MIUR D.M. n. 9 del 27/01/2012 (alla fine del biennio su richiesta dell’interessato).</b></li> <li>• <b>La certificazione dei crediti formativi</b> come previsto nel protocollo d’intesa sottoscritto dal CFP e dall’Istituto scolastico</li> <li>• <b>ECDL–</b> Patente europea del computer (al superamento esami)</li> <li>• <b>Attestazione di Lingua Inglese</b> (al superamento esame di certificazione)</li> </ul>
<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>	
<b>COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE</b>	<p>L’operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo erogazione servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell’applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell’indirizzo, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.</p> <p>L’operatore ai servizi di promozione ed accoglienza è in grado di : 1. Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 2. Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso 3. Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine 4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali 5. Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento 6. Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto • In esito all’indirizzo “Strutture ricettive”, è inoltre in grado di: • 1. Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out</p>
<b>SETTORE</b> - area professionale di riferimento <b>ATTIVITA’ ECONOMICA</b> (codice e denominazione ISTAT – classificazione ATECO 2007)	<p>CLASSIFICAZIONE PROFESSIONI MINISTERO DEL LAVORO: 25020124  ISTAT 4.2.2.1 - Addetti all'accoglienza ed assimilati  CLASSIFICAZIONE ATECO: 55.10.00  55.10.00 - Alberghi  55.20.10 - Villaggi turistici  55.20.20 - Ostelli della gioventù  55.20.30 - Rifugi di montagna  55.20.40 - Colonie marine e montane  55.20.51 - Affittacamere per brevi soggiorni, case ed appartamenti per vacanze, bed and breakfast, residence  55.20.52 - Attività di alloggio connesse alle aziende agricole  55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte</p>
<b>CONTINUITA’</b> (PERCORSI POSSIBILI ALLA FINE DEI 3 ANNI)	<p>Specializzazioni (Diploma professionale)</p> <p>Diploma di maturità professionale: attraverso il rientro nel circuito scolastico</p> <p>Apprendistato</p>

Piano formativo del profilo professionale del  
Operatore ai servizi di promozione e accoglienza (indirizzo 1: strutture ricettive)

	UFC	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area dei linguaggi	Accoglienza	4	4		8
	Orientamento (congiunto famiglie allievi)	20	20	20	60
	Lingua italiana	100	90	20	210
	Lingua inglese	90	80		170
	Lingua spagnola	30	30	20	80
Area scientifica	Scienze integrate Fisica	50			50
	Scienze integrate chimica		30		30
	Scienze degli alimenti	40	40		80
	matematica	100	30		130
	Scienze integrate (scienze della terra e Biologia)	50	50		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area tecnologica	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	80	50		130
Area delle competenze di base e competenze trasversali: Area storico - socio - economica	Storia cittadinanza e costituzione	60	40		100
	Geografia	40	20		60
	Diritto ed economia	60	40		100
Area delle competenze di base e competenze trasversali: trasversali	Percezione di se - scienze motorie e sportive	40	40	20	100
	Cultura religiosa	36	36	20	92
<b>Totale competenze di base e trasversali</b>		<b>800</b>	<b>600</b>	<b>100</b>	<b>1500</b>
Area degli interventi a contenuto di base trasversali e tecnici	Le relazioni	20	20		40
	l'apprendimento	20			20
	Organizzazione il lavoro e risolvere problemi	10	20	30	60
	Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale	10	15		25
	Ambiente e sviluppo sostenibile	12	15		27
	Etica sul lavoro e pari opportunità		10	15	25
	Visite didattiche	5	5	10	20
	Laboratorio di tecniche di comunicazione		20	40	60
	Laboratorio microlingua inglese			40	40
	Laboratorio microlingua spagnolo			40	40
	La conoscenza dell'ambiente e del territorio e cultura gastronomica	13	20	30	63
	Qualità	10	25	30	65
	Accompagnamento in uscita			15	15
<b>Totale area degli interventi a contenuto di base, trasversali e tecnici</b>		<b>100</b>	<b>150</b>	<b>250</b>	<b>500</b>
Area contenuti professionali	UdA Sicurezza sui luoghi di lavoro			30	30
	laboratorio accoglienza turistica	20	30	100	150

	Laboratorio di servizi ricettività alberghiera	50	70	140	<b>260</b>
	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	30	50	80	<b>160</b>
<b>Totale area contenuti professionali</b>		<b>100</b>	<b>150</b>	<b>350</b>	<b>600</b>
<b>stage</b>	<b>Stage</b>	<b>100</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>600</b>
<b>Totale corso</b>		<b>1100</b>	<b>1100</b>	<b>1000</b>	<b>3200</b>
extracurric.	<b>Laboratori di recupero debiti extracurric.</b>	50	50	50	
	<b>Laboratori " Ricrea..."</b>	20			

(\*) Sono previsti **laboratori di recupero debiti** in ciascuna delle tre annualità in base alle esigenze specifiche al fine di consentire a ciascun allievo di rientrare nel limite massimo di assenze del 75 % del monte ore triennale previsto dalle linee guida approvate con DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 13 febbraio 2014, n. 145 (D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226. Approvazione "Linee Guida per lo svolgimento degli esami di qualifica professionale")

<b>AZIONI AGGIUNTIVE</b>	<b>SOGGETTI ATTUATORI</b>
FORMAZIONE DEI FORMATORI (5 ore per anno)	PROGETTO COACHING 'IN CLASSE DA FUORI CLASSE'
ECDL	De Viti De Marco di Gallipoli
<b>MODULI DI ORIENTAMENTO FAMIGLIE / ALLIEVI:</b> - PROGETTO "SPAZI DI ASCOLTO" - Orientare verso "LE COMPETENZE DEL FUTURO" - Orientare verso il SETTORE DEL VOLONTARIATO - GIORNATE DI APPROFONDIMENTO (tematiche di specifico interesse per i giovani) A supporto degli incontri saranno realizzate le seguenti attività: - Incontri individuali Famiglie allievi esperto - Incontri collettivi di condivisione famiglie allievi esperti. - Incontri individuali famiglie allievi corpo docente e tutor, coordinatore personale Equipe.	CIFIR-ONLUS (personale interno ed equipe)  ISTITUTI SCOLASTICI PARTNER  PARTNER DI PROGETTO
LABORATORIO TEATRALE	società COOPERATIVA Gli Indisciplinati
ESAME E CERTIFICAZIONE LINGUA INGLESE LIVELLO A2/B1	BRITISH SCHOOLS - MAGLIE
ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO	Aziende e associazioni di categoria partner di progetto