



Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020"
OB. "Investimenti a favore della crescita e dell'Occupazione - "Asse "Occupazione" - Priorità di investimento 8.1 - R.A. 8.5



AVVISO PUBBLICO

Reclutamento partecipanti per il percorso formativo integrato

Tecnico per la promozione turistica con strumenti web

cod. provvisorio - 56

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento

COOPERATIVA MONTE PATINO

Questo avviso è pubblicato anche su www.regione.umbria.it/lavoro-formazione

Descrizione del profilo professionale

Il profilo professionale Tecnico per la promozione turistica con strumenti web è relativo ad un tecnico multifunzionale e multisettoriale in grado di utilizzare la tecnologia web multicanale in ambito turistico e di promozione del paniere dei prodotti agrifood della Valnerina. L'esperto di marketing multimediale formato sarà in grado di definire, sviluppare e promuovere nuove idee, progetti e prodotti di turismo legati al paniere agrifood, attraverso strategie commerciali che integrano tecniche di comunicazione tradizionali con modalità basate sul web 2.0 e sui social network.

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorica, a contenuto specialistico, della durata complessiva di n. 320 ore ed un tirocinio curricolare di 6 mesi (n. 720 ore) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili, svolto presso strutture private (imprese, soggetti ad essi assimilabili), centri di ricerca pubblici o privati o Fondazioni nell'ambito di intervento individuato nel progetto. Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto. L'attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo UFC / segmento

Segmento di accoglienza e messa a livello ore 2; Esercizio di una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma ore 6; Il sistema turistico, i prodotti turistici in Valnerina e il paniere dei prodotti agrifood ore 72; Gestione del cliente ore 8; Analisi dell'offerta turistica, le attività di promozione e la predisposizione di piani marketing ore 88; La costruzione del marketing turistico per una impresa locale attraverso web, social network e supporti mobile ore 76; E-commerce per offerte turistiche e prodotti agrifood ore 32; Job creation - Business plan di se stesso ore 20; La valutazione del proprio lavoro ore 4; Le pari opportunità in una attività di promozione del settore turistico e del settore agrifood ore 4; Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ore 8.

Sede di svolgimento:

La sede di svolgimento della formazione teorica è NORCIA.

Modalità di svolgimento

Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro giugno 2018; **sarà interamente gratuito**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00**. L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia.

L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con la Regione Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.

Il superamento dell'esame finale darà diritto al rilascio di un attestato di qualifica professionale legalmente riconosciuto ai sensi della L. 845/78.

Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Il corso è riservato a **n. 15 allievi dell'uno e dell'altro sesso**;
Saranno riservati: **n. 6 posti a donne; n. 3 posti a persone che abbiano compiuto 30 anni di età**.

Le/gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- Essere in possesso del seguente titolo di studio: qualsiasi diploma di istruzione secondaria superiore;
- essere residenti o domiciliati in Umbria;
- essere inoccupati o disoccupati, cioè iscritti ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria (D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- nel caso di cittadini/e extracomunitari/e essere in regola con le norme vigenti in materia di soggiorno in Italia.

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè **al 10 aprile 2018**.

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In essa il candidato dovrà dichiarare:

- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
- indirizzo di residenza e domicilio
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica/PEC
- cittadinanza;
- ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
- titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
- possesso dello stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- possesso di eventuali riserve
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(...) **i cittadini di stati non appartenenti all'Unione** regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai **titoli di studio conseguiti all'estero**, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore da parte dell'istituzione consolare del paese in cui è stata rilasciata, traduzione giurata ed equiparazione.

Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli della domanda sono disponibili presso: Coop. Monte Patino – Via Patrizi Forti, 25 – Norcia PG

Tel. 347.2411830 - 339.5639237 o scaricabili dal sito www.montepatino.com

Il termine di scadenza del presente avviso pubblico è fissato per le ore 20 del giorno 10 aprile 2018.

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Coop. Monte Patino – Via Patrizi Forti, 25 – Norcia PG, entro e non oltre le ore **20 del giorno 10 aprile 2018** con le seguenti modalità:

- a mano, previo contatto telefonico;
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione,
- a mezzo Pec-posta elettronica certificata all'indirizzo montepatino@pec.it. Il documento trasmesso mediante PEC, per soddisfare il requisito legale della forma scritta e possedere valore giuridico probatorio deve essere sottoscritto con firma digitale. Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF.

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno.

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata dalla Regione Umbria secondo la normativa regionale.

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di:

- prova scritta, consistente in un test a risposta chiusa finalizzato a valutare la preparazione culturale di base, la conoscenza del territorio e dei prodotti agroalimentari della Valnerina e le competenze digitali equivalenti ai livelli 1-7 ECDL, alla quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di **50/100 punti**;
- un colloquio motivazionale al quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di **50/100 punti**.

Potranno essere ammessi al colloquio soltanto i primi 45 candidati utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta, nonché tutti coloro che risulteranno a parità di merito con il quarantacinquesimo candidato ammesso.

Non saranno ammessi al colloquio coloro che, pur rientrando tra i primi 45 della graduatoria, avranno ottenuto un punteggio che, anche se sommato al valore massimo attribuibile al colloquio, non consenta il raggiungimento della soglia minima di idoneità prevista

La data, l'ora e la sede di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito www.montepatino.com; **tale pubblicazione ha valore di notifica a tutti gli effetti, senza ulteriore obbligo di comunicazione**.

Il Soggetto attuatore comunicherà ai candidati almeno **10 giorni** antecedenti la selezione, anche attraverso il proprio sito, il testo di riferimento (quiz o preparazione) o le banche dati da cui verranno estratte le domande da somministrare.

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

In caso di parità di punteggio costituirà titolo preferenziale essere residenti in uno dei seguenti comuni della Valnerina: Cascia, Cerreto di Spoleto, Monteleone di Spoleto, Norcia, Poggiodomo, Preci, S. Anatolia di Narco, Scheggino, Sellano, Vallo di Nera.

Nel caso in cui non possa applicarsi il precedente criterio di priorità relativo alla residenza, a parità di punteggio varrà l'ordine cronologico di spedizione della domanda.

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore www.montepatino.com senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito. La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti.

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto Tecnico per la promozione turistica con strumenti web è stato approvato con D.D. 13642 del 15/12/2017 dalla Regione Umbria – Servizio Apprendimenti Istruzione e Formazione.

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 i dati personali raccolti saranno trattati per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazione a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e di informative sulle opportunità formative ed utilizzati nell'ambito del procedimento.

Titolare del trattamento: (Soggetto attuatore) **Coop. Monte Patino** - Responsabile del trattamento (Soggetto attuatore) **Raffaele Benedetti**

Denominazione ed indirizzo Soggetto attuatore: **Coop. Monte Patino, Via Patrizi Forti, 25 - Norcia** - Telefono 347.2411830 - 339.5639237

Norcia, 28/02/2018

Regione Umbria
Il Dirigente del Servizio
Apprendimenti, istruzione, formazione professionale
Dr. Adriano Bei

Soggetto attuatore
Coop. Monte Patino
Il Legale Rappresentante
Raffaele Benedetti