

All.1 alla nota prot. n. 0046 del 05/03/2021

Albo Formatori

“Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive e dei servizi ristorativi”

Avviso 25/2018 – Linea 2

Allegato 1 - Unità Formative

N. modulo/U.F.	Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ore
1	Lingua inglese I	50
2	Lingua inglese II	40
3	Economia del turismo e delle filiere agroalimentari	50
4	Economia e Gestione delle imprese turistiche, delle strutture ricettive e dei servizi ristorativi	50
5	Green Economy e sostenibilità	15
6	Training e gestione delle risorse umane nell'hotellerie e nei servizi ristorativi	30
7	Storia dell'alimentazione in Sicilia	20
8	Elementi di scienze dell'alimentazione	20
9	Incoming marketing per i servizi alberghieri	20
10	Food & Beverage Management e Marketing	35
11	Pricing (online e Offline)	20
12	Revenue Management	25
13	Geografia	60
14	Antropologia culturale del turismo	30
15	Sociologia del turismo	35
16	Elementi di statistica per il turismo e la ricettività	20
17	Tecniche di comunicazione e pubbliche relazioni	30

18	Psicologia del linguaggio e della comunicazione	30
19	Business communication per la ricettività	30
20	Legislazione e normativa turistica	30
21	Legislazione del lavoro e sicurezza	25
22	Pari opportunità	15
23	Customer Relationship Management	25
24	Spazi dell'hotel, del ristorante e tecniche di servizio	15
25	Gestione e organizzazione eventi (MICE E Wedding)	30
26	Enologia e gestione della cantina	30
27	Gestione del bar	25
28	Digital e web marketing	30
29	Web comuncation	35
30	Informatica di base	40
31	Informatica per la gestione delle strutture ricettive, ristorative e rielaborazione dati	30
32	Laboratorio sul booking online e il Revenue Managment	25
33	Laboratorio di scrittura tecnico formale	30
34	Open Lab 4.0	65

All.2 alla nota prot. n. 0046 del 05/03/2021

Allegato 2

Domanda di inserimento nell'albo dei formatori

Al Presidente
dell'Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie innovative
per i beni e le attività culturali - Fondazione Archimede
Via Modica, 66
96100 Siracusa

Con riferimento al Bando per la costituzione dell'albo dei formatori e tutor- Area: tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo - Ambito: Turismo e Attività culturali, Sezione di Siracusa - pubblicato dall'Istituto Tecnico Superiore - Fondazione Archimede - di Siracusa

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

Codice fiscale _____

Residente in via/ piazza _____ n° _____

Comune _____ CAP _____ (Prov. _____) Telef.

fisso _____ Telef. Cellulare _____

indirizzo e-mail _____, relativamente al Corso ITS:

Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive e dei servizi ristorativi:

CHIEDE

di essere inserito nell'albo dei formatori per la seguente sezione (indicare solo una delle due sezioni):

Sezione 1): Docenti dell'Università, Scuola Secondaria di secondo grado, Formazione Professionale, Insegnanti di madre lingua	<input type="checkbox"/>
Sezione 2): Docenti esperti provenienti dal mondo lavoro	<input type="checkbox"/>

Indicare per quale Unità Formativa si richiede l'incarico di docenza

N.	Caratteristiche e competenze professionali	Docente/Espresso	Modulo/ Unità Formativa	N. ore affidate	Titolo di studio	Provenienza UR/PP (università/ricerca (UR)– mondo produttivo/professionale (PP))	Indicare con una X le unità formative scelte
1	Docente di madrelingua Scuola secondaria	Docente	Lingua inglese I	50	Laurea	==	
2	Docente di madrelingua Scuola secondaria	Docente	Lingua inglese II	40	Laurea	==	
3	Docente Universitario	Docente	Economia del turismo e delle filiere agroalimentari	50	Laurea	UR	
4	Docente Universitario	Docente	Economia e Gestione delle imprese turistiche, delle strutture ricettive e dei servizi ristorativi	50	Laurea	UR	
5	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Green Economy e sostenibilità	15	Laurea	PP	

6	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Training e gestione delle risorse umane nell'hotellerie e nei servizi ristorativi	30	Laurea	PP	
7	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Storia dell'alimentazione in Sicilia	20	Laurea	PP	
8	Docente Universitario	Docente	Elementi di scienze dell'alimentazione	20	Laurea	PP	
9	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Incoming marketing per i servizi alberghieri	20	Laurea	PP	
10	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Food & Beverage Management e Marketing	35	Laurea	PP	
11	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Pricing (online e Offline)	20	Laurea	PP	
12	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Revenue Management	25	Laurea	PP	
13	Docente Universitario	Docente	Geografia	60	Laurea	UR	
14	Docente Universitario	Docente	Antropologia culturale	30	Laurea	UR	

			del turismo				
15	Docente Universitario	Docente	Sociologia del turismo	35	Laurea	UR	
16	Docente Universitario	Docente	Elementi di statistica per il turismo e la ricettività	20	Laurea	UR	
17	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Tecniche di comunicazione e pubbliche relazioni	30	Laurea	PP	
18	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Psicologia del linguaggio e della comunicazione	30	Laurea	PP	
19	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Business communication per la ricettività	30	Laurea	PP	
20	Docente Universitario	Docente	Legislazione e normativa turistica	30	Laurea	UR	
21	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Legislazione del lavoro e sicurezza	25	Laurea	PP	
22	Docente Scuola Secondaria e/o FP	Docente	Pari opportunità	15	Laurea	==	
23	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del	Esperto	Customer Relationship Management	25	Laurea	PP	

	lavoro						
24	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Spazi dell'hotel, del ristorante e tecniche di servizio	15	Laurea	PP	
25	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Gestione e organizzazione eventi (MICE E Wedding)	30	Laurea	PP	
26	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Enologia e gestione della cantina	30	Laurea	PP	
27	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Gestione del bar	25	Laurea	PP	
28	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Digital e web marketing	30	Laurea	PP	
29	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Web comuncation	35	Laurea	PP	
30	Docente Scuola Secondaria e/o FP	Docente	Informatica di base	40	Laurea	==	
31	Docente Scuola Secondaria e/o FP	Docente	Informatica per la gestione delle strutture ricettive, ristorative e	30	Laurea	==	

			rielaborazione dati				
32	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Laboratorio sul booking online e il Revenue Managment	25	Laurea	PP	
33	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Laboratorio di scrittura tecnico formale	30	Laurea	PP	
34	Professionisti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro	Esperto	Open Lab 4.0	65	Laurea	PP	

A tal fine dichiara:

- di essere cittadino/a _____
- di godere dei diritti civili e politici
- di non avere riportato condanne penali
- di non avere procedimenti penali in corso
- di essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
- di impegnarsi a:
 - presentare, qualora prevista, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (per i dipendenti pubblici)



- rispettare gli obblighi previsti all'art.6 del Bando

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui siano dichiarati i titoli, le esperienze formative e di lavoro pregresse;
- Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Il programma di massima di ogni Unità Formativa per la quale si richiede inserimento nell'Albo Formatori.

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Luogo e data _____

FIRMA



Autorizzo l'Istituto Tecnico Superiore per le Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Fondazione Archimede al trattamento dei dati ai sensi del D. Lgs n. 196 del 30/06/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Luogo e data _____

FIRMA
