

CORSO I.F.T.S. 2024/2025

LAKE COMO HOSPITALITY MANAGEMENT

Corso IFTS in apprendistato per l'ottenimento di un attestato di specializzazione tecnica superiore art. 43 DLgs 81/15

L'apprendistato art.43 "per l'ottenimento di un titolo di studio di qualifica, diploma o specializzazione professionale" in breve:

E' stato introdotto con il DLgs 81/2015 accanto a più noti art.44 (apprendistato professionalizzante) ed art. 45 (alta formazione).

Prevede una convenzione tra un'azienda ed un Ente formativo che concordano un piano formativo. Tale piano formativo è costituito da ore di formazione esterne (scuola) ed interne (all'azienda) che concorrono a fornire all'apprendista le competenze previste dal ruolo. A seconda della sua durata (da 6 mesi ad 1 anno) porta con sé anche una quota di attività non più formativa, ma di lavoro.

Prevede quindi una retribuzione, le tutele dei lavoratori e vantaggi per le aziende.

Il periodo di apprendistato svolto mediante tale modalità, deve essere conteggiato nella durata massima dell'apprendistato da contratto.

Area professionale di riferimento: Turismo e sport

Specializzazione IFTS:

Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio

Figura professionale

Tecnico qualificato nella programmazione, gestione operativa e nel marketing del prodotto turistico integrato ed esperto nell'organizzazione, nelle strategie e connections dei molteplici reparti del settore ricettivo e dell'ospitalità attraverso strumenti di valorizzazione, sostenibilità e innovazione digitale.

Partners del progetto:

Enfapi Como, IAL Lombardia, IISS Ezio Vanoni, Confindustria Como, Università dell'Insubria

Competenze operative obiettivo del corso:

I corsisti acquisiranno le competenze per:

- conoscere il comparto turistico, culturale, storico e enogastronomico del Lago di Como
- gestire le strutture turistico / ricettive grazie alle conoscenze di Revenue Management

- utilizzare Software specifici di settore per gestire le strutture ricettive
- gestire le fasi del ciclo cliente, dalla prenotazione alla recensione
- acquisire le strategie di sale & marketing
- conoscere come creare una realtà imprenditoriale
- event & tourist experience design
- sviluppare le competenze per l'applicazione di strumenti del metaverso e l'intelligenza artificiale

PIANO DIDATTICO

AREA	MODULO	ORE
COMPETENZE TRASVERSALI	inglese di settore (madrelingua)	50
	tedesco di settore	30
	soft skills, comunicazione e life style	10
	sicurezza sul lavoro	8
	tecniche di comunicazione e gestione cliente	30
	digital communication	4
COMPETENZE DEL TERRITORIO	Valorizzazione delle risorse enogastronomiche per il turismo	12
	Riferimenti storico/geografici del territorio	10
	storia dell'arte locale	30
COMPETENZE TECNICHE/SETTORE	sociologia del turismo	10
	sostenibilità dell'offerta turistica	20
	event & tourism experience design	20
	applicazioni di AI nel turismo	10
	legislazione sul turismo, privacy, qualità e standard	12
	software gestionali	30
COMPETENZE ORGANIZZATIVE	strumenti di revenue management	40
	elementi di autoimprenditorialità	20
	Gestione operativa – back office	30
	marketing e web marketing per promozione strutture e territorio	30
	gestione ufficio stampa	4
	Hotellerie ed organizzazione delle strutture	20
	food & beverage management	20
		450

Durata del corso:

900 ore di cui:

450 ore di lezione di aula, attività di laboratorio, visite aziendali (denominata "formazione esterna")

450 ore di attività in azienda (denominata "formazione interna")

Organizzazione didattica:

Il corso è costituito da una prima parte di lezioni in aula, visite, testimonianze aziendali corrispondenti al periodo di chiusura delle strutture (Ottobre – Marzo)

Nel secondo periodo si svolgeranno le ore di formazione interna all'azienda e "lavoro"

Destinatari del corso:

12-20 giovani con diploma di scuola secondaria di secondo grado o diploma professionale di tecnico (IV° anno leFP) fino a 25 anni che saranno presentati e selezionati alle aziende interessate ed assunti con contratto di apprendistato in art. 43 (Dlgs 81/15) prima dell'avvio del corso.

Calendario e orario lezioni

Da definire, indicativamente 4/5 lezioni di 4 ore a settimana nel primo periodo (formazione esterna) e full time nel secondo (formazione interna e lavoro)

Docenti del corso:

Docenti Enfapi Centro Operativo di Como, docenti IAL, docenti Università dell'Insubria, docenti Vanoni, professionisti del settore turistico, dipendenti di primarie strutture del territorio

Sede del corso:

Enfapi sede di Lenno; Ezio Vanoni di Menaggio; aziende partecipanti al progetto;

Costo del corso:

corso in apprendistato art.43 per l'acquisizione dell'attestato di specializzazione tecnica superiore. finanziato mediante doti regionali, gratuito per i partecipanti.

Il contratto di apprendistato art. 43 prevede:

-formazione esterna: non retribuita

-formazione interna: retribuita al 10% della retribuzione dell'apprendista a quel livello

-lavoro: retribuito al 100% della retribuzione dell'apprendista a quel livello

Certificazione finale rilasciata:

Attestato di specializzazione tecnica superiore IFTS ottenuto in seguito ad esame finale

Contatti:

Enfapi Como – Stefano Mariani, Elena Longoni, Sara Monga

tel. 0344 55244

mail: info.lenno@enfapicomo.com