AVVISO DI SELEZIONE ALLIEVI
PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO I.F.T.S.
"TECNICHE PER LA GESTIONE DELL'OSPITALITÀ SOSTENIBILE E DELLA PROMOZIONE TERRITORIALE. ENOGASTRONOMIA, TURISMO E SPORT NEI SISTEMI DI OSPITALITÀ TERRITORIALE"

1. OGGETTO DEL BANDO

La **FONDAZIONE ITS ACADEMY AGROALIMENTARE SOSTENIBILE-TERRITORIO MANTOVA** al fine di dare la possibilità ai giovani di iscriversi al **Corso IFTS "TECNICHE PER LA GESTIONE DELL'OSPITALITÀ SOSTENIBILE E DELLA PROMOZIONE TERRITORIALE. ENOGASTRONOMIA, TURISMO E SPORT NEI SISTEMI DI OSPITALITÀ TERRITORIALE"** ammesso e finanziato da Regione Lombardia nell'ambito dell'offerta formativa IFTS da avviare nell'anno formativo 2026/2027 (Decreto Direzione generale Istruzione, Formazione, Lavoro n. 10830 del 07/08/2026), indice selezioni come disciplinate dal presente Avviso pubblico.

2. FINALITA' DEL CORSO

Il percorso è finalizzato a formare una figura professionale in grado di operare nei servizi turistici e di accoglienza, contribuendo alla valorizzazione del territorio attraverso la progettazione e la promozione di esperienze, prodotti e servizi integrati. Il profilo sviluppa competenze utili a interpretare i bisogni dei diversi target di clientela, gestire la relazione con il turista e curare la qualità della customer experience, anche mediante l'utilizzo di strumenti digitali per la comunicazione e la promozione.

La figura in uscita è in grado di leggere e valorizzare le risorse locali, integrando patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico in proposte turistiche coerenti con le caratteristiche del territorio e con le aspettative dei visitatori. Il percorso consente inoltre di acquisire conoscenze relative alla normativa del turismo e alle modalità di collaborazione tra enti, imprese, operatori e reti territoriali, elementi essenziali per la costruzione di un'offerta coordinata e competitiva.

Le competenze offerte dal corso spaziano dalla progettazione di prodotti e servizi turistici territoriali alla valorizzazione delle produzioni tipiche, delle identità locali e della cultura enogastronomica, fino all'ideazione e gestione di esperienze, visite aziendali ed eventi turistici, sportivi ed enogastronomici. Particolare attenzione è dedicata alla capacità di utilizzare tali iniziative come strumenti di promozione e attrattività del territorio, integrando competenze organizzative, relazionali, digitali e di marketing.

3. COMPETENZE IN ESITO

- Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune.
- Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività.

- Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici.
- Identificare ed erogare servizi turistici finalizzati a valorizzare e integrare risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Relazionarsi in un contesto lavorativo organizzato, riconoscendo e gestendo le eventuali criticità nei rapporti professionali.
- Lavorare con gli altri in modo costruttivo (teamwork).
- Effettuare la gestione dei problemi con un approccio proattivo.
- Addetto alle attività di informazione e accoglienza turistica: Gestire in almeno due lingue la relazione con i clienti.
- Addetto alle attività di informazione e accoglienza turistica: Gestire le attività di informazione e promozionali.
- Addetto alle attività di informazione e accoglienza turistica: Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili, sulla base delle richieste del cliente.
- Programmatore turistico: Promuovere un pacchetto turistico.
- Gestire le attività di social media marketing.
- Interagire attraverso e con le tecnologie digitali.
- Comportamento digitale.
- Incarnare i valori della sostenibilità – Promuovere la natura.
- Accettare la complessità nella sostenibilità – Pensiero sistemico.
- Accettare la complessità nella sostenibilità – Pensiero critico.
- Accettare la complessità nella sostenibilità – Definizione del problema.
- Immaginare futuri sostenibili – Senso del futuro.
- Agire per la sostenibilità – Iniziativa individuale.
- Conoscere gli approcci metodologici di gestione progetti, in particolare design thinking e approccio dialogico.
- Gestore di agriturismo: Effettuare la preparazione e la vendita dei prodotti dell'agriturismo.

4. DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono essere selezionati come destinatari dei percorsi IFTS i soggetti, residenti o domiciliati in Lombardia, che siano in possesso di uno dei seguenti titoli di studio, secondo quanto indicato all'art. 10 del DPCM del 25 gennaio 2008:

- diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- diploma professionale di tecnico di cui al D.Lgs 17/10/2005, n. 226, art. 20, comma 1, lettera c, ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IeFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010;
- in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.Lgs 17/10/2005, n. 226, art. 2, c. 5, o in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione n. 139 del 22 agosto 2007.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero si applicano le

disposizioni previste dall'Allegato A, paragrafo "Requisito concernente titoli di studio acquisiti all'estero", della DGR XII/342 del 22/05/2023.
Ai sensi della Legge n. 107/2015 e a seguito dell'Accordo Stato-Regioni del 20 gennaio 2016, i soggetti che sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi quadriennali di IeFP e di una certificazione IFTS possono accedere ai percorsi di ITS.

5. SEDE DEL CORSO

Il Corso si svolgerà presso:
- ISTITUTO DE FILIPPI - Via L. Brambilla, 15, 21100 VARESE

6. DURATA E ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il percorso ha una durata di **1.000 ore** di cui:
- **470 ore d'aula**
- **530 ore di stage** in aziende del territorio.

Il percorso si sviluppa nell'arco di un anno formativo; è avviato **entro il 30/11/2026.**
La data effettiva d'inizio e il calendario iniziale e periodico delle attività didattiche saranno rese note agli interessati mediante comunicazioni apposite.
La formazione d'aula e/o di laboratorio è svolta in presenza.
L'attività didattica è articolata in unità formative e prevede lo sviluppo di competenze trasversali e tecnico-specialistiche attraverso lezioni in aula interattive, esercitazioni individuali e di gruppo e uscite didattiche.
Lo stage sarà svolto presso aziende ed enti partner operanti nel settore che hanno dichiarato la disponibilità ad accogliere studenti in stage e formazione.
E' assicurata la presenza di un tutor, sia nella fase d'aula che di stage, quale figura di riferimento costante per l'allievo/a a fini didattici ed organizzativi.

7. PIANO DELLA DIDATTICA

Mod.	Titolo Modulo	Ore
M01	COMUNICAZIONE EFFICACE, RELAZIONE CON IL CLIENTE E CONTESTI MULTICULTURALI	20
M02	INGLESE TECNICO PER IL TURISMO, L'OSPITALITÀ E I SERVIZI	30
M03	COMPETENZE DIGITALI PER LA COMUNICAZIONE E LA PROMOZIONE TURISTICA	24
M04	SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE NEI CONTESTI LAVORATIVI E DI SERVIZIO	20
M05	COMPETENZE RELAZIONALI, TEAMWORK E PROBLEM SOLVING NEI SERVIZI TURISTICI	20
M06	SISTEMI DI OSPITALITÀ E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI TURISTICI	30
M07	ACCOGLIENZA, CUSTOMER EXPERIENCE E QUALITÀ DEL SERVIZIO	24
M08	PSICOLOGIA DEL TURISTA E ANALISI DEI BISOGNI DELLA CLIENTELA	20
M09	ANALISI DEL TERRITORIO E DELLE RISORSE TURISTICHE LOCALI	24
M10	PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI TERRITORIALI	28
M11	PROMOZIONE, COMUNICAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA	32

Mod.	Titolo Modulo	Ore
M12	NORMATIVA DEL TURISMO, RETI TERRITORIALI E GOVERNANCE LOCALE	16
M13	CULTURA ENOGASTRONOMICA, PRODOTTI TIPICI E IDENTITÀ TERRITORIALI	24
M14	TURISMO ENOGASTRONOMICO E PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	24
M15	ESPERIENZE DEL GUSTO, VISITE AZIENDALI ED EVENTI ENOGASTRONOMICI	20
M16	TURISMO SPORTIVO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE NATURALI	20
M17	PROGETTAZIONE E GESTIONE DI EVENTI TURISTICI, SPORTIVI ED ENOGASTRONOMICI	26
M18	MARKETING TERRITORIALE ED EVENTI COME STRUMENTI DI PROMOZIONE	20
M19	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE DI PRODOTTI TURISTICI TERRITORIALI INTEGRATI	24
M20	PROJECT WORK E PREPARAZIONE ALL'ESAME FINALE	24
	ORE AULA	470
	ORE STAGE	530
	TOTALE ORE CORSO	1.000

I **docenti** del Corso provengono in prevalenza dal mondo del lavoro (professionisti, consulenti, imprenditori) e sono in possesso di una specifica esperienza professionale.

8. FREQUENZA MINIMA - ESAME FINALE

Il percorso formativo si conclude con l'esame finale delle competenze acquisite, secondo le modalità definite dal Decreto n. 12453/2012.
La frequenza minima per l'ammissione all'esame finale è fissata nel 75% delle ore complessive del corso.

9. TITOLO CONSEGUITO

Il Corso consente di acquisire il Certificato di specializzazione Tecnica Superiore in "TECNICHE PER LA GESTIONE DELL'OSPITALITÀ SOSTENIBILE E DELLA PROMOZIONE TERRITORIALE – Enogastronomia, turismo e sport nei sistemi di ospitalità territoriale" – Specializzazione nazionale IFTS di riferimento: TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO. Il Diploma è inserito nel IV° livello EQF (Quadro europeo delle Qualifiche).

Sono inoltre rilasciati:
- Attestato formazione lavoratori rischio alto ai sensi dell'art. 37 del d. lgs. n. 81/2008 e smi.

10. PROVE DI SELEZIONE

La selezione consisterà in due prove:
- Prova scritta;
- Colloquio.

La prova scritta consiste in un test logico attitudinale.
Il colloquio che si svolge in successive sessioni individuali in presenza ha lo scopo di valutare la motivazione e le attitudini del candidato rispetto alla scelta del percorso IFTS, la capacità relazionale e orientativa dei candidati, le esperienze sviluppate in contesti aziendali o sociali.
Il punteggio sarà espresso in 100 esimi: ai fini del punteggio finale, la prova scritta avrà un peso del 40% e la prova orale un peso del 60%.
Al fine di favorire la partecipazione femminile, alle candidate di genere femminile saranno assegnati n. 5 punti.

11. AMMISSIONE AL CORSO

A conclusione della procedura di selezione, sarà predisposta la graduatoria per l'ammissione al percorso che sarà pubblicata sul sito della Fondazione.
Ai candidati che al termine della sessione di selezione hanno ottenuto un punteggio maggiore o uguale a 50 punti è data immediatamente l'opportunità di essere ammessi al corso indicato.
Tale opportunità dovrà essere formalizzata attraverso la compilazione della domanda di iscrizione entro 3 giorni.
I candidati idonei che non hanno formalizzato l'iscrizione e i candidati con punteggio inferiore a 50 punti, verranno inseriti con il proprio punteggio in un'unica graduatoria finalizzata all'eventuale ripescaggio.
I ripescati ammessi al corso sono tenuti, pena la decadenza, a formalizzare la compilazione della domanda di iscrizione entro 3 giorni e al versamento della quota di iscrizione al corso entro la scadenza comunicata dalla Segreteria, a pena il passaggio dell'opportunità ad altro candidato idoneo con punteggio meno favorevole.
A parità di punteggio sarà data priorità al candidato di minor età.
Qualora il numero degli iscritti risultasse inferiore al numero massimo stabilito da Regione Lombardia per il percorso IFTS, la Fondazione **si riserva la facoltà di effettuare nuove sessioni di selezione**, fatti salvi gli esiti della precedente selezione. Eventuali candidati risultanti idonei, ma in eccesso rispetto al numero massimo consentito, potranno essere ammessi in itinere, qualora vi siano ritiri e/o abbandoni.

12. ISCRIZIONE AL CORSO

I partecipanti alla selezione che abbiano superato la stessa dovranno formalizzare l'iscrizione mediante la compilazione di apposita domanda di accesso agli interventi FSE.

13. SESSIONI DI SELEZIONE

Le prove di selezione si svolgeranno nelle seguenti date:
Mercoledi 22 ottobre 2026 – ore 9:30
Mercoledi 24 novembre 2026 – ore 9:30
Le selezioni si svolgeranno presso l'ISTITUTO DE FILIPPI, Via L. Brambilla, 15, 21100 VARESE

I candidati dovranno presentarsi alle prove di selezione, pena l'esclusione dalle stesse, muniti di valido documento di riconoscimento.

14. PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI

I soggetti che vorranno aderire al presente avviso dovranno presentare domanda di partecipazione alle selezioni (Allegato A) entro le ore 13.00 del giorno antecedente la data di inizio delle prove ed

allegare:
- scansione del documento di identità in corso di validità;
- scansione della tessera sanitaria con il Codice Fiscale;
- Curriculum Vitae datato e firmato con autorizzazione privacy;
- Scansione del diploma o certificato sostitutivo rilasciato dall'Istituto scolastico.

La domanda e i relativi allegati dovranno essere trasmessi tramite invio per posta elettronica all'indirizzo segreteria@itsagroalimentaremn.it.

15. PRIVACY

I dati personali forniti dai candidati sono trattati per le operazioni connesse alla formazione dell'elenco degli ammessi al Corso, secondo le disposizioni del GDPR (Regolamento UE 2016/679) e successive modifiche e integrazioni.

16. INFORMAZIONI

- Sede distaccata di MILANO - Via Durando 38 (presso IFOA)
- Tel. 02-26705056 – 393 7669416
- Jacopo Battistini - mail: battistini@ifoa.it

Mantova-Milano, lì 16/10/2026

IL PRESIDENTE
F.to Fabio Paloschi