



Questa foto di Autore sconosciuto è concessa in licenza da CC BY-NC-ND

Turismo e ristorazione: nuove competenze per la transizione ecologica e digitale

Rif.PA 2022-18787/RER «Turismo e ristorazione: nuove competenze per la transizione ecologica e digitale» Delibera Num. 447 del 27/03/2023

"APPROVAZIONE DELLE OPERAZIONI PERVENUTE IN RISPOSTA ALL'INVITO A PRESENTARE PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE PER LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE COMPETENZE PER L'ADATTABILITA' E L'OCCUPABILITA' - PR FSE+ 2021/2027 - PRIORITÀ 2. ISTRUZIONE E FORMAZIONE - OBIETTIVO SPECIFICO G) PROMUOVERE L'APPRENDIMENTO PERMANENTE DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DELLA DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 2053 DEL 28/11/2022"

Requisiti e iscrizioni

- **Persone occupate o non occupate**, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione;
- **Imprenditori e operatori dei settori turistico ricettivo e turistico ristorativo** che sono in grado di intervenire nei processi di lavoro secondo un approccio attento alla sostenibilità e con l'utilizzo delle TIC.

I partecipanti dovranno essere **residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna** in data antecedente l'iscrizione alle attività.

Periodo di svolgimento: **da Maggio 2023 ad Aprile 2024.**

I corsi verranno attivati al raggiungimento di **8 partecipanti.**

Se il numero delle persone iscritte e idonee è superiore al numero dei posti disponibili si attiverà la selezione informando tutti i candidati su tipologia delle prove e criteri di valutazione individuati per la creazione dei gruppi aula. La selezione prevede la somministrazione di una prova scritta e un colloquio.

Per informazioni contatta la sede IAL a te più vicina

I corsi verranno realizzati presso le 13 sedi IAL:
Bologna, Imola, Ferrara, Forlì, Cesenatico, Modena, Serramazzoni, Parma, Piacenza, Ravenna, Cervia, Reggio Emilia e Riccione

www.ialemiliaromagna.it



Corsi

Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa

1. Strategie e strumenti per organizzare e gestire digitalmente un'impresa turistico-ristorativa sostenibile (32h o 64h)
2. Big data e Artificial intelligence per la customizzazione dell'offerta turistico-ristorativa (32h)
3. La sostenibilità quale fattore di successo dell'impresa turistico-ristorativa: come differenziare l'offerta ed innovare puntando sulla sostenibilità (32h o 64h)

Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente

1. Le tecnologie immersive (Augmented reality e Virtual reality) per il cliente 4.0 (32h o 64h)
2. SEO e Digital reputation per l'impresa turistico-ristorativa (32h)
3. Social media e strategia digitale per la valorizzazione di un'offerta turistico-ristorativa sostenibile: il cliente al centro dei processi di transizione digitale e green (32h o 64h)

Al termine di ogni corso sarà rilasciato un attestato di frequenza