

CAPOFILA



PARTNER DI PROGETTO



Az. Agr. MOIOLI



LA TROPICANA



Università di Milano
Facoltà di Agraria



Az. Agr. BERTOLI EMILIANA



MAIS SPINATO DI GANDINO



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



2^a EDIZIONE
DIVENTA
TECNICO DEL
TURISMO RURALE E
DEI PRODOTTI TIPICI
E BIOLOGICI

preparati al lavoro!

CORSO FINANZIATO IFTS

PER GIOVANI FINO A 29 ANNI

TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI
TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE,
OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO - PRODOTTI LOCALI,
BIOLOGICO E TURISMO RURALE

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

Segreteria "Scuola IMIBERG"

Tel. 035/0522105 – 035/0522104 – 035/230250

Mail: corsi@imiberg.it - Via Santa Lucia, 14 - 24128 Bergamo



COS'È

Corso di formazione per diventare:
tecnico per la valorizzazione del turismo rurale e dei prodotti tipici locali e biologici

A COSA SERVE IL CORSO

A formare figure professionali per la valorizzazione del settore biologico, per la gestione dell'approvvigionamento di prodotti biologici con rapporti diretti coi produttori. Il tecnico è in grado di sviluppare le potenzialità agroalimentari a favore dello sviluppo turistico e di recettività attraverso eventi, marketing, promozioni, gruppi di acquisto e progetti legati al settore primario. Incrementa le possibilità di sviluppo di agriturismo, hotel, agenzie del territorio

DOVE TROVERÀ LAVORO CHI FREQUENTA IL CORSO

Grande distribuzione organizzata, ristorazione, catering, consorzi di tutela che operano nel campo della promozione turistica rurale, della valorizzazione della biodiversità e commercializzazione di prodotti tipici locali e biologici

CHI PUÒ ISCRIVERSI

I giovani:

- Fino a 29 anni alla data di avvio del percorso
- Residenti o domiciliati in Lombardia
- In possesso dei seguenti titoli di studio: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale quadriennale di tecnico conseguito nell'ambito dell'Istruzione e Formazione Professionale; ammissione al quinto anno dei percorsi liceali

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

500 ORE IN AULA

per la trattazione dei seguenti moduli:

- Informatica applicata
- Lingua inglese
- Comunicazione, gestione dei conflitti, costruzione del gruppo
- Economia e gestione aziendale (auto imprenditorialità)
- Matematica e basi di statistica per la rilevazione dei dati
- Marketing - Sviluppo di un piano di comunicazione
- Valorizzazione delle produzioni tipiche locali – tipicità e sostenibilità
- La produzione biologica
- Il turismo rurale e l'accoglienza del cliente
- Economia e Politica Agraria
- Qualità e Sicurezza

400 ORE IN STAGE

presso aziende del settore

A CONCLUSIONE DEL PERCORSO:

1. Verrà rilasciato un **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore**
2. Verranno rilasciati **3 crediti formativi** dall'Università degli Studi di Bergamo e **7,2 crediti formativi** dall'Università degli Studi di Milano
3. Consorzio Mestieri Ente Accreditato per i servizi al lavoro di R.L. svolgerà azioni di **orientamento al lavoro**

DOVE SI SVOLGE IL CORSO

“Scuola IMIBERG”

Via Santa Lucia, 14 - 24128 Bergamo



PERIODO DI SVOLGIMENTO

Da ottobre 2017
a luglio 2018

DURATA

900 ore di cui 400 in stage

