

TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO

IFTS - Percorsi di specializzazione tecnica superiore

DGR N. 680 del 17/06/2025 approvato con Decreto n. 1149 del 29/09/2025 prorogato con DDR 1232 del 21/10/2025.

L'IFTS (Istruzione Formazione Tecnico Superiore) è un percorso post-diploma che risponde alla domanda proveniente dal mercato del lavoro, dal sistema dei servizi, dalle istituzioni e dai settori produttivi interessati da innovazioni tecnologiche e dalla internazionalizzazione dei mercati, secondo le priorità indicate dalla programmazione Economica regionale.

Questo nuovo canale formativo integra quindi le risorse di scuola, formazione professionale, università e mondo del lavoro ed ha l'obiettivo di accelerare l'ingresso nel mondo del lavoro per i giovani e riqualificare chi è già in possesso di un'esperienza lavorativa.

La percentuale di frequenza richiesta per l'ammissione alle verifiche finali sarà pari al 70% dell'intera attività formativa (70% di presenza in aula e 70% di presenza durante lo stage in azienda)

Il corso, completamente GRATUITO è stato approvato con Decreto n. 1149 del 29/09/2025 e prorogato con DDR n. 1232 del 21/17/2025.

La domanda deve essere inviata entro il 17 novembre 2025 all'indirizzo email:

c.campolongo@cfpmanfredini.it

completa di tutta la documentazione specificata o consegnata presso l'ufficio Formazione Superiore e Continua.

La selezione si svolgerà presso la SFP Manfredini, a partire dal 19 novembre 2025.

Fondazione Salesiani per la Formazione Professionale Italia Nord Est - Impresa Sociale

Sede operativa
Via Manfredini, 12
35042 Este (PD)
0429/612152

Coesione Italia 21-27 Veneto

www.regione.veneto.it/FSE
seguì la Regione del Veneto su   

Figura professionale

La figura proposta in "TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO" è indirizzata a incrementare senza soluzione di continuità lo sviluppo del turismo enogastronomico nel territorio padovano tramite la rivalutazione delle peculiarità enogastronomiche ivi presenti (prodotti dei Colli Euganei, eventi, musei del tipico, show cooking, degustazioni che consentono il contemporaneo intersecarsi di arte, natura cibo e vino), lo studio e l'attuazione ad hoc di metodi e scienze di lancio dei singoli prodotti, nonché attraverso la tessitura di una preziosa rete di rapporti tra gli addetti del settore. Il percorso con riferimento all'intero ciclo di produzione, distribuzione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera accosterà, da un lato, l'analisi di esperienze organizzative e gestionali e, dall'altro, l'erogazione di conoscenze tecnico pratiche in modo tale da permettere alle figure professionali di riferimento di essere in grado, nell'ambito degli specifici settori delle aziende turistico-ristorative, non soltanto di curare i rapporti con l'utenza, ma altresì di intervenire puntualmente nella produzione e, di conseguenza, nella promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Struttura del corso

Il percorso è strutturato in 2 semestri della durata di 800 ore. **L'attività formativa inizierà il 27 novembre 2025.** Il tirocinio avrà una durata di 400 ore complessive presso aziende leader del territorio nel periodo finale del corso. Frequenza obbligatoria e impegno part-time.

Il corso sarà strutturato in unità formative che verranno progettate secondo le logiche del learning by doing, tenendo conto delle caratteristiche dell'utenza.

Al termine delle attività didattiche saranno realizzati servizi di accompagnamento all'inserimento lavorativo per supportare i partecipanti nella ricerca di opportunità di lavoro coerenti con il percorso intrapreso e con il proprio progetto professionale.

Destinatari

I destinatari del presente progetto saranno individuati tra:

- soggetti che abbiano conseguito il diploma professionale di tecnico.

- soggetti che abbiano completato almeno il terzo anno leFP, e comunque privi del diploma di istruzione secondaria superiore o privi del titolo di studio, previo riconoscimento/validazione/certificazione delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro, in una logica di integrazione di competenze.

Verranno, altresì, ammessi anche coloro che siano in possesso del diploma di Stato (secondaria II grado) - ad esclusione di coloro che hanno acquisito tale titolo nel 2023 - o di provvedimento di ammissione al quinto anno dei percorsi liceali in un'ottica di perfezionamento e completamento dei saperi.

L'ammissione dei partecipanti verrà determinata dai risultati di una procedura di selezione che, a fronte di un colloquio motivazionale, nonché delle evidenze documentali attinenti al curriculum scolastico/lavorativo esibite dal singolo candidato, condurrà alla stesura di una graduatoria.

Tipologia del percorso

Il progetto mira a far conseguire ai partecipanti competenze che diano modo di intervenire realmente nella valorizzazione, presentazione dei prodotti enogastronomici transitando in concreto per le fasi di produzione, trasformazione, conservazione degli stessi.

Nel percorso saranno raggiunti i seguenti obiettivi:

- * Costituire il completamento di percorsi formativi nei settori corrispondenti alle aree economiche e professionali del territorio, assicurando la verticalità dei percorsi leFP;
- * Specializzare giovani e adulti per facilitarne l'occupabilità;
- * Realizzare un'offerta formativa flessibile riconosciuta a livello nazionale ed europeo e al tempo stesso rispondente ai fabbisogni di innovazione del territorio;
- * Formare tecnici specializzati capaci di inserirsi nel sistema produttivo vantando una visione d'insieme che gli permetterà di promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- * Raccordare il mondo della formazione professionale leFP con quello della formazione superiore (ITS).