



Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche

Procedura di selezione per l'ammissione di 84 operatori turistici al percorso di formazione

## Operatore Turismo Esperienziale in Campania

"Fondo sperimentale per la formazione turistica esperienziale" (art. 1, comma 195, L. n.178 del 30/12/2020 del Ministero dell'economia e delle finanze)

(Decreto 10 Giugno 2021 Presidenza Consiglio dei Ministri - Ministro per il Sud e la Coesione Territoriale di concerto con il Ministro del Turismo - GU n.179 del 28-7-2021)

### 1\_ Il Fondo Sperimentale

La Legge 30 dicembre 2020 n° 178 all'art. 1 comma 195 ha previsto l'istituzione di un Fondo destinato alle regioni del mezzogiorno volto a migliorare le capacità professionali degli operatori del settore turistico e a rinforzare l'attenzione degli stessi sulle tematiche della sostenibilità ambientale con decreto del 10 giugno del 2021 pubblicato sulla G.U. serie generale n° 179 del 28 luglio 2021, il Ministro per il sud e la coesione territoriale di concerto con il Ministro per il turismo ha pubblicato il provvedimento che disciplina le modalità di accesso al "Fondo sperimentale finalizzato al sostegno della formazione turistica esperienziale" dando seguito alle disposizioni della legge di Bilancio 2021.

Il fondo è ripartito tra le regioni secondo il comma 188, per l'organizzazione di corsi di formazione turistica esperienziale riferiti ad ambiti della filiera del turismo da parte dei soggetti individuati dal medesimo comma 188, in ragione della vocazione turistica del proprio territorio. Il succitato D.M. del 10 giugno 2021 ha stabilito e stanziato le quote per ciascuna delle Regioni interessate e assegnato, dunque, la quota relativa alla Regione Campania.

La Direzione Generale per le politiche culturali e il turismo della Regione Campania ha richiesto alla Direzione Generale per l'Istruzione, la formazione, il lavoro e le politiche giovanili di conoscere quali sono gli Istituti Tecnici Superiori presenti in Campania con competenza nell'ambito della formazione turistica. Vista e considerata la presenza di un solo ITS in Campania operante nell'Area "Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo" (Ambito Turismo e Attività culturali e Ambito Beni culturali e artistici), ovvero la Fondazione Istituto Tecnico Superiore per Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali e Turistiche in acronimo Fondazione ITS BACT, la Direzione Generale per le politiche culturali e il turismo ha richiesto alla Fondazione ITS BACT la disponibilità a predisporre una proposta progettuale volta a migliorare le capacità professionali degli operatori del settore turistico in Campania.

La proposta acquisita dalla Regione Campania con prot. n. 639265 del 21/12/2021 è stata trasmessa dalla Regione Campania all'Agenzia per la Coesione ed è stata valutata positivamente e pertanto assegnataria del finanziamento come da Delibera G.R. n° 621 del 28/12/2021 e successiva delibera della G.R. n° 299 del 14/06/2022 e Decreto n° 170 del 15/03/2023.

Con il presente avviso si rende noto l'avvio della procedura di selezione per l'ammissione di **84 operatori turistici** al percorso di **formazione** sul Turismo Esperienziale erogato dalla **Fondazione ITS BACT**.

### 2\_ L' intervento formativo

Il **Turismo Esperienziale** consente di vivere in modo diretto la storia, la popolazione e la cultura dei luoghi visitati, privilegiando la qualità dell'esperienza di viaggio, in ogni suo risvolto. L'elemento chiave del turismo esperienziale consiste nella «personalizzazione» dell'esperienza che deve essere costruita sulle esigenze specifiche dei singoli visitatori che scelgono itinerari diversi da quelli battuti dal turismo di massa.

L'intervento formativo è un percorso regionale pilota, replicato per tutte le cinque province della Campania, volto a migliorare le capacità professionali di 84 operatori del settore turistico e a rinforzare l'attenzione degli stessi sulle tematiche della sostenibilità ambientale, con lo scopo di valorizzare e promuovere il patrimonio culturale e turistico della Regione Campania. Si intende così favorire la creazione di un primo nucleo di Operatori Turistici Esperienziali distribuiti sul territorio regionale, nella prospettiva di integrare l'offerta turistica regionale con prodotti/servizi in grado di valorizzare e promuovere in particolar modo i siti turistici minori, con la collaborazione attiva delle popolazioni residenti e delle comunità di stakeholder locali.

Per consentire un'azione di valorizzazione turistica di tutto il territorio regionale e la fruizione in modalità esperienziale di un sito/bene/prodotto connotante la peculiare identità del territorio, l'intervento formativo prevede un'edizione del corso per ciascuna provincia della Campania (Napoli, Caserta, Salerno, Avellino, Benevento) per un totale di n. **6 edizioni** del percorso di formazione specialistica, di cui due nella provincia di Napoli, in considerazione del numero della popolazione residente.

### 3\_Profilo

Operatore del Turismo Esperienziale in Campania, in acronimo OTEC.

### 4\_Figura professionale

L'*Operatore del Turismo Esperienziale* formato è in grado di progettare e realizzare prodotti di turismo esperienziale professionale, privilegiando i valori dell'ecosostenibilità e proponendo attività e itinerari alternativi al turismo di massa, in accordo con le normative vigenti, centrati sulle passioni condivise dai turisti e legate allo specifico Genius Loci, con l'obiettivo di creare "beni relazionali". Gli esperti progettano, realizzano e promuovono esperienze coinvolgenti e immersive, operando una sorta di regia sul palcoscenico del territorio insieme agli attori scelti secondo gli specifici tematismi locali. Il turista è coinvolto sempre come protagonista di un'avventura schematizzata secondo il plurimillenario sistema di costruzione delle "storie", intorno ai tematismi locali, secondo i principi di sostenibilità ambientale, insieme agli esperti e ai cosiddetti locals. Un modo innovativo e coinvolgente per promuovere il tessuto produttivo di eccellenza di un territorio. Il profilo formato è in grado di:

- definire l'offerta di servizi e attività, acquisendo e gestendo informazioni sul fabbisogno della clientela, ed elaborando un piano di intervento volto alla personalizzazione delle esperienze;
- progettare e realizzare *prodotti turistico-esperienziali*, attraverso:
  - la programmazione di attività di animazione e i servizi che caratterizzano il prodotto turistico-esperienziale, costruito sulle attrattive del territorio e sulla base di una specifica passione condivisa dal turista, al fine di generare beni relazionali e benessere per i fruitori;
  - l'attivazione di servizi collaterali e logistici a supporto del prodotto turistico-esperienziale;
  - il coinvolgimento degli stakeholders dell'intera filiera turistica;
  - l'animazione territoriale e la proposta di esperienze sulla base della segmentazione del target e delle vocazioni del territorio.

Considerate le produzioni artigianali, uniche di tradizione e vocazione, e la ricchezza agro-alimentare della Campania riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità, si prevede che gli oggetti e i pacchetti di turismo esperienziale che i partecipanti al percorso dovranno allestire insieme alle imprese (di provenienza o abinate nei matching progettuali) dovranno riguardare e/o contenere esperienze enogastronomiche.

### 5\_Sbocchi occupazionali

La figura potrà svolgere attività come libero professionista, o come dipendente/collaboratore/partner di un'impresa della filiera turistica (es. hotel, ristoranti, stabilimenti balneari o termali, Destination Management Companies, agenzia di viaggi, tour operator, reti di imprese o di club di prodotto orientati all'incoming, organizzazioni profit e non come pro Loco o uffici turistici territoriali).

Gli esperti di Turismo Esperienziale potranno ideare e realizzare prodotti di Turismo Esperienziale da commercializzare sul mercato: potranno, inoltre, aderire ai club di prodotto nazionale, attivare un club di prodotto territoriale/tematico, o iscriversi a un'associazione professionale regionale.

### 6\_Destinatari

Potranno candidarsi alla selezione per la partecipazione al corso gli operatori che, sul territorio nazionale, svolgono o che hanno svolto una documentata attività professionale nel settore turistico o nei settori connessi alla valorizzazione turistica del patrimonio storico, culturale, artistico, ambientale, enogastronomico (*sia nella qualità di liberi professionisti che come dipendenti di imprese e/o altre organizzazioni*), quali ad esempio: Guide turistiche, Guide Ambientali, Bike, Fluviali ecc., Accompagnatori turistici, Esperti dotati di accreditamento sui vari tematismi che fanno riferimento al Genius Loci (es. Onaf, Onaf, artisti, archeologi, restauratori, artigiani, cuochi, chef, sommelier, fotografi, ecc.), addetti all'incoming ed all'accoglienza nelle strutture ricettive, dell'intermediazione, dei trasporti e dei servizi per il turista, fornendo apposita autocertificazione.

Qualora i destinatari siano titolari di imprese dovranno fornire la dichiarazione riferita agli **Aiuti di Stato** in regime "de minimis", in quanto destinatari di un'attività formativa finanziata con le risorse del Fondo sopracitato (Art. 1).

Qualora i destinatari siano dipendenti, la predetta dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa presso cui prestano servizio.

I candidati dovranno possedere la conoscenza professionale di almeno una lingua straniera e dovranno avere buone capacità empatiche, comunicative e relazionali, nonché di conduzione di gruppi di persone.

Al termine delle prove di selezione verranno individuati **84 operatori** che potranno frequentare il corso di formazione.

Saranno previsti uditori fino ad un massimo del 20% del totale per garantire la possibilità di scorrimento della graduatoria degli ammessi, con sostituzioni in caso di defezioni o rinunce alla partecipazione al percorso di formazione.

### 7\_ Modalità per l'iscrizione

La domanda di iscrizione alle selezioni è formalizzabile nell'area dedicata al Turismo Esperienziale sul sito [www.fondazioneitsbact.it](http://www.fondazioneitsbact.it) attraverso la compilazione di un **form online** riportato sulla pagina web, da completare secondo le istruzioni contenute al suo interno.

Il form di iscrizione dovrà essere compilato in ogni sua parte e trasmesso cliccando il tasto *invia*. Il form consentirà di allegare una copia dei documenti obbligatori richiesti:

- modulo di iscrizione** compilato in ogni sua parte (scaricabile all'interno della stessa pagina web) e, ove previsto, l'autodichiarazione sugli "Aiuti de minimis";
- documento di riconoscimento** in corso di validità;
- titolo di studio posseduto** (ovvero una dichiarazione sostitutiva della certificazione del titolo di studio ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000);
- curriculum vitae** (che evidenzii chiaramente i titoli e/o le esperienze valutabili), possibilmente in formato europeo e con la normativa vigente sulla privacy.

La corretta ricezione della domanda sarà attestata attraverso la copia della domanda inviata ricevuta alla mail indicata dal candidato durante la compilazione. Il modulo di iscrizione sarà sottoscritto in originale durante l'identificazione in sede di esame. Sarà possibile iscriversi alla selezione entro e non oltre le ore 23:59 del giorno **30.07.2023**.

### 8 Modalità di selezione

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 6 del presente bando e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 7.

I requisiti saranno verificati da una Commissione esaminatrice (composta da membri della Regione Campania, della Fondazione ITS BACT e dei partner di progetto).

L'elenco degli ammessi alla selezione, insieme al calendario delle prove, sarà pubblicato il giorno **03.08.2023** sul sito [www.fondazioneitsbact.it](http://www.fondazioneitsbact.it). Secondo il calendario pubblicato i candidati ammessi alla selezione dovranno presentarsi senza ulteriore ritardo e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede della Fondazione per svolgere una prova scritta (test a risposta multipla) per la valutazione delle competenze in ingresso (max. 40 punti) e una prova orale/colloquio motivazionale finalizzato alla valutazione dell'interesse, delle aspirazioni, delle competenze nel settore, e delle soft skill non documentabili richieste in entrata (max. 60 punti). Il massimo del punteggio attribuito è 100 punti.

La graduatoria finale degli ammessi al corso, che sarà a scorrimento, sarà pubblicata entro e non oltre due giorni dall'ultima sessione di prova orale.

### 9 Sede delle attività

Le attività formative si terranno presso le sedi provinciali individuate dalla Fondazione ITS BACT e presso imprese locali che operano nel settore turistico e nelle filiere connesse.

### 10\_Durata e articolazione del corso

I destinatari saranno formati tutti nell'arco dell'anno 2023 con **40 ore** di apprendimento dei fondamenti di base comune (*anche eventualmente a distanza nella forma di webinar, seminari informativi e formativi on line*) e con **140 ore** nell'ambito di sei edizioni erogate, in parallelo per ciascuna provincia della Campania, di cui due edizioni erogate nella provincia di Napoli, in considerazione del numero della popolazione residente.

Si prevede la somministrazione periodica di test e verifiche intermedie dell'apprendimento dei contenuti teorici e dello stato di avanzamento delle elaborazioni individuali e di gruppo richieste dal percorso. Le attività didattiche e laboratoriali saranno svolte da docenti esperti in materia di turismo, di comunicazione, di vendita e marketing.

Ogni corso sarà così strutturato:

- 72 ore Aula** (Lezioni modulari in presenza tra teoria, esercitazioni e metodologie didattiche attive);
- 27 ore Laboratorio** (Attività laboratoriali specialistiche con lezioni pratiche, sopralluoghi sui siti di interesse turistico, incontri con gli attori del sistema turistico locale e con i player del mercato locale e internazionale);
- 72 ore Project work/Stage** (Attività presso operatori turistici) per la realizzazione e la commercializzazione, con il supporto di esperti, di un prodotto di Turismo Esperienziale per valorizzare storia, risorse locali, popolazione e Genius loci del territorio scelto;
- 9 ore Test e Collaudo** del prodotto finale (Attività di supporto, organizzazione ed esecuzione).

Di seguito le aree tematiche del corso:

ADA 1 - DEFINIZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ESPERIENZIALE		40
<i>moduli</i>		<i>ore</i>
1. PRESENTAZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO, COSTITUZIONE DELLA LEARNING COMMUNITY E COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER		4
2. FONDAMENTI DI TURISMO		12
La legislazione turistica		
I nuovi paradigmi e gli attori del sistema turistico		
Turismo sostenibile e capacità di carico turistico		
3. PRINCIPI DI DESTINATION MANAGEMENT		8
Dal prodotto turistico integrato all'esperienza		
La configurazione del sistema di offerta esperienziale a partire dal territorio		
Il valore turistico del territorio: il ruolo del destination management		
La destination management organization (DMO) come strategia di offerta		
4. PRINCIPI DI MARKETING TURISTICO-ESPERIENZIALE		8
I fondamenti del marketing		
L'analisi della domanda turistica esperienziale		
La segmentazione e il posizionamento		
Gli elementi del marketing-mix esperienziale		
L'integrazione di attrattive e servizi per creare esperienze		
5. IL DIGITAL MARKETING		8
Le destinazioni online		
Le linee guida per la strategia di marketing online		
I principi di social media marketing		
I principi di web marketing (SEO e SEM)		
La gestione dei touchpoint online (sito web, blog, app)		
ADA 2 - PROGETTAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ESPERIENZIALE (TEORIA E LABORATORI)		59
<i>moduli</i>		<i>ore</i>
6. IL DESIGN DELL'ESPERIENZA TURISTICA		20
La local experience: trasformare il territorio in esperienza		
Il design degli ecosistemi esperienziali		
Gli elementi chiave dell'esperienza e la dinamica delle relazioni		
I canali di distribuzione		
La scelta del prezzo		
Lo storytelling experience e le strategie di comunicazione		
7. LA NORMATIVA A SOSTEGNO DEL TURISMO E DEI PRODOTTI		4
8. PIATTAFORME DIGITALI PER IL TURISMO ESPERIENZIALE		8
9. LABORATORIO: SELEZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ESPERIENZIALE		15
I sopralluoghi ai siti di interesse		
Gli incontri con gli stakeholder rilevanti		
L'analisi delle esperienze del territorio e degli stakeholder coinvolti		
La selezione delle specifiche offerte esperienziali:		
10. LABORATORIO: PROGETTAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ESPERIENZIALE		12
Benchmark della concorrenza delle offerte esperienziali selezionate		
Selezione dei concept esperienziali		
Declinazione dei concept esperienziali: storytelling e marketing-mix		
ADA 3 - REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA ESPERIENZIALE		81
11. STAGE/PROJECT WORK		72
12. TEST E COLLAUDO		9
<b>ORE TOTALI</b>		<b>180</b>

### 11\_ Attestazione competenze e validazione del prodotto

Alla fine del percorso formativo, per tutti coloro che avranno frequentato almeno l'**80% del corso**, si procederà alla verifica dell'acquisizione delle competenze con un **esame finale**, che prevede l'utilizzo di *test e colloqui* per quanto riguarda le conoscenze e abilità acquisite, e una *valutazione finale* del prodotto turistico esperienziale realizzato durante le fasi di stage/project working, in linea con gli standard previsti e la domanda del mercato turistico.

Per la **validazione del prodotto**, e per l'eventuale inserimento nel Registro nazionale ASSOTES e/o similare, ciascun partecipante dovrà commercializzare il prodotto turistico in maniera autonoma o in sinergia con un tour operator commerciale responsabile della commercializzazione del prodotto esperienziale. Un validatore specializzato esaminerà tutti i materiali prodotti che dovranno rispondere a un modello di business del prodotto di Turismo Esperienziale, definito scientificamente da un partner universitario della Fondazione.

Al superamento dell'**esame finale** e alla **validazione del proprio prodotto**, sarà consegnata al partecipante una dettagliata attestazione delle competenze, derivante da un bilancio finale inclusivo anche di quelle acquisite in contesti non formali e informali.

### 12\_Premio

La Fondazione ITS BACT premierà i progetti di qualità ideati dai discenti ritenuti appropriati dalla Fondazione stessa, erogando per ciascuno di essi un importo di **€ 500,00 (euro: cinquecento/00)**, che sarà liquidato in un'unica soluzione a seguito di valutazione della Commissione appositamente costituita.

### 13\_Informazioni

Il Responsabile Unico del Progetto (R.U.P.) è il dott. Claudio Aprea (Tel. +39.081.8799822 - E-mail [c.aprea@itsbact.it](mailto:c.aprea@itsbact.it)). Per maggiori informazioni consulta il sito [www.fondazioneitsbact.it](http://www.fondazioneitsbact.it)

F.to Il Presidente Aniello Di Vuolo