

## OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

### CSF Arona

**Indirizzo:** Via XX Settembre 36 - 28041 Arona (NO)

**Telefono:** 0322-242708 / 3792324263 - **Fax:** 0322-232938

**Email:** csf-arona@enaip.piemonte.it

### Il corso

L'operatore ai servizi di promozione e accoglienza è inserito all'interno di strutture che operano nell'ambito del turismo quali alberghi, campeggi, villaggi turistici, bed and breakfast. Può anche operare presso agenzie di viaggi, centri di informazione turistica e in generale in tutti i luoghi che prevedono un servizio di accoglienza come musei, fiere, convegni e centri congressi.

### Durata:

3 anni

### Impari a:

- ricevere e confermare le prenotazioni in hotel utilizzando procedure e strumenti informatici
- accogliere i clienti, anche in lingua straniera
- effettuare procedure di check-in e check-out alberghiero
- fornire informazioni utili ai clienti sui servizi della struttura e sull'offerta del territorio
- promuovere le opportunità e i servizi turistici disponibili
- predisporre e gestire gli spazi e i materiali informativi
- registrare incassi e pagamenti e predisporre ricevute e fatture

### Titolo di studio rilasciato

Attestato di Qualifica Professionale riconosciuto a livello nazionale.

## Quadro orario settimanale

Argomento	1° anno	2° anno	3° anno
Procedure di prenotazione, check-in, check-out	5	5	5
Promozione opportunità e servizi turistici culturali	5	5	5
Gestione pratiche amministrativo-contabili	1	1	1
Lingua inglese	4	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	2
Lingua italiana	3	3	3
Storia ed economia	1	1	1
Cittadinanza e Orientamento al lavoro	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze e tecnologia	2	2	2
Informatica	2	2	2
Educazione fisica	1	1	1
Stage	&nbsp;	&nbsp;	300 in totale
Esame finale	&nbsp;	&nbsp;	24 in totale
Durata annuale percorso	990 ore	990 ore	990 ore

Il quadro orario è riferito ad una settimana media ed è indicativo, può essere modificato nel corso dell'anno formativo secondo l'organizzazione didattica del centro e in funzione delle caratteristiche del gruppo classe.

## Esperienza in azienda

Durante il terzo anno potrai entrare realmente nel mondo del lavoro con uno stage di **300 ore**. Sarai seguito da un **tutor formativo**, con cui potrai confrontarti per qualsiasi problema, e da un **tutor aziendale**, che sarà il tuo punto di riferimento in impresa.

## Esperienza all'estero

Se desideri fare un'esperienza all'estero, con il progetto Erasmus+, puoi svolgere parte del tuo stage in un paese europeo lavorando nei servizi di ricettività e di promozione turistica e in altre realtà professionali coerenti con il tuo profilo. In questo modo potrai fare una esperienza significativa di **crescita personale e professionale** e migliorare le tue **competenze linguistiche!**

## I nostri progetti

Nel nostro centro si fanno molti **progetti**, che sono un valido strumento per permetterti di esprimere al meglio le tue capacità e competenze, tecniche e relazionali. Te ne raccontiamo alcuni:

## GUIDA TURISTICO-EMOZIONALE

Gli studenti hanno ideato un percorso a tappe per la città di Arona: 5 luoghi da scoprire per ognuna delle 5 chiavi emozionali. Una lettura nuova del territorio, a partire dal modo originale in cui i ragazzi lo fruiscono, che parte da uno studio geografico e sociale dei luoghi frequentati per arrivare alla stesura dei testi che li raccontano e alla scelta iconografica per rappresentarli.

## ADOTTA UNA CITTÀ

Gli studenti hanno realizzato degli itinerari turistici delle città di maggiore interesse della Spagna. Per ogni città hanno strutturato dei pacchetti, occupandosi degli aspetti contabili e organizzativi; sono stati individuati i monumenti principali, le caratteristiche geografiche, ambientali e sociali, le tradizioni locali, anche attraverso l'ausilio di materiali e fonti in lingua spagnola, con lo scopo di valorizzarli all'interno del prodotto finale.

## ITALIA IN NATURA, RICETTE E TURISMO

Una guida per raccontare l'Italia in tutti i suoi aspetti: storia, cultura, tradizioni, con approfondimenti sulla lingua italiana e i suoi dialetti, sulla cucina con ricette tipiche regionali, sull'aspetto naturalistico dei diversi territori, per ognuno dei quali sono stati inseriti i principali monumenti storici e artistici e i servizi offerti al turista. Il lavoro è stato completato da un itinerario storico/artistico/naturalistico da dedicare al turista che viaggia nella regione e nelle sue principali città.

### e dopo il corso?

#### 1. PUOI INZIARE A LAVORARE

Potrai essere impiegato nel settore dei servizi turistici, nei servizi di ricettività e di promozione turistica (agenzie viaggi, alberghi, residence, villaggi turistici, campeggi e agriturismi). Potrai anche lavorare presso agenzie di viaggi, centri di informazione turistica e in generale in tutti i luoghi che prevedono un servizio di accoglienza come musei, fiere, convegni e centri congressi. Per cercare l'azienda giusta in cui inserirti potrai avvalerti gratuitamente del nostro **Sportello Servizi al Lavoro**.

#### 2. PUOI CONTINUARE A STUDIARE

Una volta conseguita la Qualifica Professionale potrai proseguire gli studi iscrivendoti al quarto anno per conseguire il **Diploma Professionale** di Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza oppure puoi iscriverti ad una Scuola Superiore, per conseguire il **Diploma** di Maturità.

### Destinatari

Giovani in possesso di Licenza Media

### Quota partecipazione

gratuito

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

