



## AVVISO DI SELEZIONE

per l'ASSUNZIONE con CONTRATTO di APPRENDISTATO di ALTA FORMAZIONE e RICERCA

finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS

**“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive”**

**con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0**

**Progetto GAMMA**

**(codice 259900)**

Premesso che la Regione Toscana con delibera di Giunta regionale n. 1629 del 23/12/2019 ha promosso, per l'a.f. 2020-2021 la realizzazione di un'offerta di istruzione tecnica superiore in apprendistato di alta formazione e ricerca ai sensi del D.lgs. 81/2015, art. 45:

Area Tecnologica: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali Turismo

Ambito: Beni culturali e artistici

Figura Nazionale: Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive (Ambito 5 Turismo e attività culturali - Figura 5.2.2 dell'allegato E - Decreto Interministeriale 05/02/2013) - Biennio 2020 – 2022.

Corso finanziato con Decreto Dirigenziale Regione Toscana n. 5254 del 01/04/2020, Fondi MLPS (Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali), nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB)** indice un avviso di selezione per l'ASSUNZIONE **di n. 21 allievi** con CONTRATTO di APPRENDISTATO di ALTA FORMAZIONE e RICERCA finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0 - “GAMMA” (Gestione, Amministrazione, Marketing, Accoglienza).

Gli allievi saranno assunti prima dell'inizio del corso con contratto di Apprendistato di alta formazione e ricerca ai sensi dell'art. 45 del Decreto Legislativo n. 81/2015 assumendo il doppio “status” di studente e di lavoratore.

Nell'ambito del sistema regionale di Istruzione Tecnica Superiore, l'Apprendistato, quale metodologia formativa che coniuga periodi di formazione in aula e periodi di formazione e lavoro in azienda, intende rafforzare il

rapporto tra il sistema educativo e le imprese nella progettualità didattica, innalzando la qualità dei percorsi e favorendo lo scambio virtuoso di sapere e tecnologie nell'orizzonte delle nuove competenze professionali richieste dai processi innovativi dell'Industria 4.0.

### **IMPRESE CHE ASSUMERANNO GLI ALLIEVI:**

Le assunzioni in Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca saranno effettuate in modalità somministrazione di lavoro dalle seguenti Agenzie per il Lavoro:

- Randstad Italia S.p.A.
- Synergie Italia S.p.A.

### **Profilo delle imprese utilizzatrici**

- Strutture ricettive che producono e offrono al pubblico servizi per l'ospitalità: alberghi, catene alberghiere, residenze turistico-alberghiere, agriturismo, villaggi turistici, marina resort, campeggi, ecc;
- Imprese che operano nella filiera della ricettività ed ospitalità turistica: servizi turistici, culturali ed eventi, impianti termali, ristorazione, compagnie di crociera, ecc.

### **Ambiti di lavoro**

Gli allievi assunti con contratto di apprendistato di alta formazione e ricerca, svolgeranno compiti/funzioni tipiche della gestione delle imprese utilizzatrici, riguardanti la promozione, il marketing, la definizione dei budget aziendali, la gestione del personale, la definizione del piano della qualità dei servizi offerti, con l'impiego anche di tecnologie atte a raggiungere performance commerciali e manageriali di alto livello.

### **Durata**

La durata del contratto di apprendistato per il conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive, nel rispetto di quanto stabilito all'art.4 del Decreto Interministeriale del 12/10/2015, sarà pari al massimo della durata ordinamentale del relativo percorso.

Ai fini dell'attivazione del contratto di apprendistato, la Fondazione ITS TAB, le Agenzie interinali e l'impresa utilizzatrice, sottoscriveranno il piano formativo individuale. In tale piano saranno specificati i contenuti, la durata e l'articolazione annua della formazione interna ed esterna per il percorso formativo in apprendistato ed i relativi risultati di apprendimento, nonché i criteri e le modalità della valutazione iniziale, intermedia e finale dell'apprendimento.

### **TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE**

Il termine per la presentazione delle domande di ammissione è fissato nel giorno **2 ottobre 2020 alle ore 13,00**.

#### **Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione**

**Il corso è rivolto a 21 allievi, di età compresa tra i 18 e i 30 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), da assumere con contratto di apprendistato ai sensi dell'art.45 del d.lgs. 81/2015 prima della data di inizio delle lezioni e in possesso dei seguenti requisiti:**

- possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP)

integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno, secondo quanto stabilito dalla Legge n. 107/2015 e nel rispetto delle indicazioni approvate con Accordo Stato-Regioni del 20/01/2016;

- nazionalità italiana o di altri paesi appartenenti all'Unione Europea o nazionalità di paesi non appartenenti all'Unione Europea, con regolare permesso di soggiorno in Italia; è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello B2
- residenza o domicilio in Toscana
- buona conoscenza della lingua inglese e dell'informatica.

## **Art. 2 - Caratteristiche del percorso**

Il percorso ITS realizzato in apprendistato di alta formazione e ricerca intende formare, coniugando periodi di formazione in aula e periodi di formazione e lavoro in azienda, Tecnici Superiori dotati di competenze specifiche e trasversali utili a:

- gestire le dinamiche competitive di strutture turistico - ricettive;
- interpretare le principali sfide globali;
- soddisfare i bisogni differenziati dei diversi target di utenza, attraverso la costruzione di un'offerta turistica e culturale che si contraddistingua per qualità e valore competitivo.

Il percorso si inserisce nell'ambito della strategia Industria 4.0 per la formazione di una figura innovativa capace di presidiare tutti i processi gestionali di una struttura turistica attraverso l'automazione e il digitale. Un'alta professionalità in possesso di specifiche competenze che permettono di agire autonomamente nella gestione degli strumenti dell'Industria 4.0 e coniugare la tradizionale arte dell'Hospitality con il continuo upgrading tecnologico del sistema turistico, intervenendo nei processi di produzione, gestione e controllo di beni e servizi sviluppati in contesti di lavoro tecnologicamente avanzati.

Nel percorso, centrato sulla gestione di strutture turistico-ricettive di eccellenza, si approfondiranno le conoscenze e le tecniche relative alla costruzione di un'offerta turistica e culturale integrata che si contraddistingua per qualità e valore competitivo.

Tali competenze rappresentano un "giusto mix" tra elemento umano ed utilizzo innovativo della tecnologia e consentiranno ai partecipanti di affrontare le sfide aziendali da una prospettiva globale.

Nello specifico, il Tecnico Superiore:

- garantisce una corretta gestione dell'impresa turistico - ricettiva, coordinando le diverse funzioni aziendali; sovrintende all'implementazione delle politiche aziendali definite dalla proprietà;
- analizza ed interpreta il mercato, la concorrenza e la domanda turistica; definisce ed implementa, condividendole con gli attori pubblici e privati del territorio, azioni di marketing e di promozione;
- definisce e sovrintende ai budget aziendali; gestisce il personale secondo quanto stabilito dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di riferimento, definendo la struttura organizzativa dell'azienda; definisce e coordina un piano della qualità dei servizi offerti;

- diffonde l'uso delle tecnologie in campo turistico per ottenere performance commerciali e manageriali di alto livello: dalla capacità di analizzare big data, all'utilizzo degli strumenti di web marketing e channel management e dei software di leadscouting.

Nell'ottica della qualità e della valorizzazione delle risorse e del patrimonio culturale, collabora con altri soggetti pubblici e privati dell'area di destinazione in cui la struttura opera per progettare e pianificare un'offerta integrata di servizi avanzati.

Ai partecipanti al percorso è garantito il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta. I crediti in ingresso saranno valutati dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

### **Art. 3 - Selezione degli apprendisti**

L'individuazione degli apprendisti è effettuata da una Commissione composta dalla Fondazione TAB e dalle Agenzie per il Lavoro. La selezione degli apprendisti sarà effettuata sulla base di criteri e procedure predefiniti e tenendo conto del profilo delle imprese utilizzatrici, nel rispetto dei principi di trasparenza e di pari opportunità di accesso. Saranno effettuati test sulle competenze informatiche e un colloquio individuale unitamente alla verifica della conoscenza della lingua inglese. Saranno inoltre valutati i titoli e le esperienze pregresse.

Il colloquio individuale è finalizzato a garantire la massima corrispondenza fra i fabbisogni di professionalità espressi dalle imprese utilizzatrici e le caratteristiche dello studente lavoratore.

Per ogni candidato apprendista saranno effettuati specifici colloqui, con almeno due imprese della filiera della ricettività turistica alla presenza della Fondazione ITS TAB e delle Agenzie per il Lavoro allo scopo di attivare i contratti di apprendistato in somministrazione con la massima corrispondenza fra i fabbisogni di professionalità espressi dalle imprese utilizzatrici e le caratteristiche dello studente-lavoratore.

Nel caso in cui l'allievo venga selezionato da più datori di lavoro, sarà lo stesso a scegliere l'impresa con cui sottoscrivere il contratto di apprendistato.

**Per la selezione degli apprendisti sono utilizzati i seguenti criteri di valutazione:**

- **Test di competenze informatiche** (massimo 20 punti)
- **Colloquio di lingua inglese** (massimo 40 punti)
- **Colloquio individuale motivazionale** (massimo 30 punti)
- **Titoli ed esperienze:** (massimo 10 punti)

Il possesso del Diploma di Laurea non costituisce titolo privilegiato nella valutazione della prova di selezione.

**Le prove di selezione si terranno i giorni 8, 9 ottobre 2020 presso la sede di Pian dei Mantellini a Siena** secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)).

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

La graduatoria sarà formulata dalla Commissione sulla base della somma dei punteggi assegnati.

Gli esiti della selezione saranno pubblicati sul sito internet della Fondazione ITS TAB: ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)). I candidati idonei in posizione successiva al n. 21 della graduatoria potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri.

I candidati selezionati saranno assunti dalle Agenzie per il Lavoro con contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca in modalità somministrazione da realizzarsi presso le imprese utilizzatrici.

#### **Art. 4 - Competenze tecniche in esito al percorso**

Gli apprendisti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo e conseguiranno la Certificazione ITS saranno in grado di:

- 1) Definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali dei servizi di ricettività, a partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività;
- 2) Pianificare e programmare i flussi di lavoro e le attività, anche tenendo conto di situazioni contingenti, gestendo le risorse della struttura ricettiva Attività svolte a sostegno della performance;
- 3) Stabilire le politiche di customersatisfaction nei servizi di ricettività, a partire dall'individuazione dei fabbisogni della clientela, definendo strategie e modalità operative finalizzate a massimizzare la soddisfazione del cliente;
- 4) Governare i processi di approvvigionamento e di manutenzione nei servizi di ricettività turistica, in base alle strategie di offerta, gestendo i rapporti con i fornitori e con le società di manutenzione incaricate;
- 5) Progettare il lancio del prodotto/servizio, sulla base del target selezionato, analizzando il piano di marketing strategico e le caratteristiche del prodotto/servizio e le attività svolte a sostegno della performance;
- 6) Sviluppare il piano operativo di marketing (marketing mix), definendo gli strumenti operativi (politica di brand management, prezzo, canali distributivi e comunicazione) per il raggiungimento degli obiettivi delineati;
- 7) Massimizzare le presenze nella struttura ricettiva, a partire dalle indicazioni strategiche ricevute, curando le prenotazioni, le promozioni e le agevolazioni tariffarie previste con attività svolte a sostegno della performance;
- 8) Accogliere il cliente, avendo preventivamente acquisito eventuali prenotazioni, espletando gli adempimenti formali di registrazione e fornendo informazioni per illustrare i servizi offerti dall'albergo e quelli turistici del territorio;
- 9) Gestire la relazione con il cliente, garantendo l'assistenza durante il soggiorno alberghiero, espletando gli adempimenti formali e le operazioni di pagamento nelle fasi di ricevimento e di congedo e accertando il livello di soddisfazione relativo al periodo di permanenza;
- 10) Gestire le richieste del cliente e gli eventuali imprevisti, individuandone il reale bisogno, attivando le risorse per fornire l'assistenza necessaria e risolvere le difficoltà segnalate, nel rispetto del regolamento previsto.

#### **Art. 5 – Organizzazione del percorso didattico in apprendistato**

Il percorso didattico biennale in apprendistato sarà articolato in 4 semestri per un totale di **2000 ore e coniugherà periodi di formazione in aula, attività in laboratorio e periodi di formazione presso le imprese utilizzatrici.**

Le attività formative si svolgeranno dal lunedì al venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore, come di seguito sintetizzato.

**Piano formativo I anno**

		FORMAZIONE ESTERNA				FORMAZIONE INTERNA PRESSO L'IMPRESA UTILIZZATRICE
PRIMA ANNUALITA'	Ore totali	Aula	Laboratorio	Seminari	Visitedidattiche	
<b>MACRO AREA COMPETENZE DI BASE</b>	<b>180</b>	<b>92</b>	<b>88</b>			
<i><b>Ambito linguistico e comunicativo relazionale</b></i>						
Business English	40		40			
Informatica	32		32			
Comunicazione (Tecniche di comunicazione efficace)	16	16				
Training al team working e allanegoziazione	12	12				
Guest relation e comunicazione client oriented (lezioni erogate in lingua italian/inglese)	24	24				
Problem solving	12	12				
<i><b>Ambitoscientifico e tecnologico</b></i>						
Elementi di statistica e analisi dei dati	32	16	16			
<i><b>Ambitoorganizzativo e gestionale</b></i>						
Gestione delle relazioni (interne ed esterne all'ambiente lavorativo)	12	12				
<b>MACRO AREA COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>820</b>	<b>244</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>400</b>
Sicurezza sui luoghi di lavoro	8					8
Front Office Management 1 (lezioni erogate in lingua italiana/inglese)	184	16	16			152
Room division management 1	28	28				
Hospitality management 1 (Sistema di accoglienza – pian qualità dei servizi – customersatisfaction)	108	20			8	80
Booking management 1	108	12	16			80
Software alberghiero 1 (utilizzo pratico web-hotel)	112		32			80
Revenue management e strategie tariffarie	32	16	16			
Gestione degli approvvigionamenti e delle manutenzioni 1	28	28				
Gestione del team e delle risorse umane 1	40	40				
Food e beverage management 1	32	24			8	
Housekeeping management 1	32	16			16	
Il territorio e le sue risorse	40	12			28	
Strategic marketing & communication	20	12	8			
Digital marketing e strategie di web	48	20	28			
<b>TOTALE I ANNI FORMAZIONE ESTERNA in AULA</b>		<b>600</b>				
<b>TOTALE I ANNO FORMAZIONE INTERNA da Effettuare IN AZIENDA</b>		<b>400</b>				
<b>TOTALE I ANNO</b>		<b>1000</b>				

**Piano formativo II anno**

	FORMAZIONE ESTERNA	FORMAZIONE INTERNA PRESSO
--	--------------------	---------------------------

						L'IMPRESA UTILIZZATRICE
SECONDA ANNUALITA'	Ore totali	Aula	Laboratorio	Seminari	Visitedidattiche	
<b>MACRO AREA COMPETENZE DI BASE</b>	<b>160</b>	<b>116</b>	<b>44</b>			
<b>Ambito scientifico e tecnologico, ambito giuridico ed economico</b>						
Pianificazione e controllo di gestione	24	12	12			
Legislazione e normative di riferimento	24	24				
Cultura d'impresa autoimprenditorialità	16	16				
Gestione finanziaria, contabilità e bilancio d'impresa	40	20	20			
<b>Ambito organizzativo e gestionale</b>						
Quality management	16	16				
Strategia Industria 4.0 (Change management)	16	16				
Tecniche di monitoraggio e valutazione	24	12	12			
<b>MACRO AREA COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>840</b>	<b>92</b>	<b>116</b>	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>560</b>
Front Office management 2	100					100
Room division management 2	70					70
Hospitality Management 2 (sistema di accoglienza - Piano qualità dei servizi – Customersatisfaction)	40					40
Booking management 2	50					50
Software alberghiero 2 (utilizzo pratico web-hotel)	50					50
Cruise management	40				40	
Gestione degli approvvigionamenti e delle manutenzioni 2	50					50
Gestione del team e delle risorse umane 2	50					50
Food e beverage management 2	50					50
Housekeeping management 2	50					50
Event Management	90	16	24			50
Seminari a tema: ecologie e politiche dell'ambiente – Sostenibilità, accessibilità universale degli spazi	16			16		
Sociologia dell'ambiente e del territorio (Laboratori di ricerca)	24	8	16			
Mercato turistico: scenario, segmenti, prodotti e tendenze	24	8			16	
Analisi della domanda (Big Data Analytics)	24	12	12			
Definizione dell'offerta (ideazione e creazione di servizi esclusivi e prodotti di alta qualità)	28	12	16			
Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)	32	12	20			
Lancio del prodotto/servizio	28	12	16			
Distribuzione online (gestione dei canali di vendita online)	24	12	12			
<b>TOTALE II ANNO FORMAZIONE ESTERNA in AULA</b>		<b>440</b>				
<b>TOTALE II ANNO FORMAZIONE INTERNA DA Effettuare IN AZIENDA</b>		<b>560</b>				
<b>TOTALE II ANNO</b>		<b>1000</b>				

<b>SINTESI PERCORSO FORMATIVO</b>	<b>FORMAZIONE ESTERNA</b>	<b>FORMAZIONE INTERNA PRESSO L'IMPRESA UTILIZZATRICE</b>
-----------------------------------	---------------------------	--

I ANNO	600	400
II ANNO	440	560
TOTALE	1040	960

L'attività di **Formazione Esterna** (formazione in aula) ammonta a 1040 ore e si svolgerà in aula e in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.

La **Formazione Interna** pari a 960 ore sarà svolta presso l'impresa utilizzatrice per ciascun apprendista.

Relativamente alla Formazione Esterna, il corso si avvarrà **per oltre l'80% del monte ore** di docenti qualificati con esperienza specifica di almeno 5 anni, provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni. Saranno inoltre coinvolti docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.

Completeranno il percorso attività seminari, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

Durante il percorso gli apprendisti saranno seguiti da un tutor formativo che li supporterà nel rapporto con l'istituzione formativa, monitorerà l'andamento del percorso ed interverrà nella valutazione iniziale, intermedia e finale. Gli apprendisti saranno seguiti inoltre dal tutor dell'Agenzia per il Lavoro e dal tutor aziendale che ne agevolerà l'inserimento nell'impresa, li affiancherà ed assisterà nella formazione interna trasferendo le competenze necessarie allo svolgimento delle attività lavorative previste nel contratto e nel piano formativo.

In virtù del doppio status di studente e lavoratore, l'apprendista è tenuto a osservare:

- le regole comportamentali nell'istituzione formativa e nell'impresa;
- le norme in materia di igiene, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro,
- gli obblighi di frequenza delle attività di formazione sia interna che esterna.

Le presenze sono obbligatorie e le eventuali assenze devono essere comunicate e motivate. L'obbligo di presenza si riferisce alla Formazione Esterna presso l'Istituzione formativa e alla Formazione Interna e alle attività lavorative presso l'impresa utilizzatrice.

#### **Art. 6 - Diploma e certificazione finale**

**Per essere ammesso all'annualità successiva e all'esame finale è obbligatoria la frequenza di almeno i tre quarti (75%), sia della formazione interna, che della formazione esterna prevista dal piano formativo individuale (PFI) per ciascun anno del percorso biennale.**

Al termine del percorso, superato l'esame finale, viene rilasciato un diploma relativo alla figura nazionale di riferimento di "**Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive**".

Il diploma conseguito corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

I diplomati che vorranno proseguire gli studi presso l'Università di Siena potranno usufruire di due crediti formativi.

#### **Art. 7- Sedi di svolgimento**



La formazione esterna si svolgerà principalmente presso le aule dell'Università di Siena in Via Pian dei Mantellini 44, SIENA, in caso di variazione della sede la stessa sarà comunicata tempestivamente. Parte delle attività didattiche di cui alla formazione esterna potrà tenersi presso altre strutture di interesse didattico o scientifico.

La formazione interna si svolgerà presso le imprese utilizzatrici degli apprendisti.

### **Art. 8 - Periodo di realizzazione**

**Il corso prenderà avvio entro il 30 Ottobre 2020 e terminerà presumibilmente entro il mese di Dicembre 2022**, per una durata complessiva di 2000 ore. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

**L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti.**

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche di Formazione Esterna per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa esterna e interna sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali.

### **Art. 9 – Termini e modalità di candidatura**

Le domande di candidatura dovranno pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS TAB **entro e non oltre le ore 13,00 del 2 Ottobre 2020.**

L'ammissione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive" con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA" è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)) o su quello dell'Istituto Professionale Caselli ([www.istitutoprofessionalecaselli.it](http://www.istitutoprofessionalecaselli.it)).
2. copia fronte/retro di un documento di identità e copia del Codice Fiscale;
3. copia del diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'Istituto Scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione secondo il modello allegato);
4. copia del curriculum vitae firmato formato Europass (<http://europass.cedefop.europa.eu/>) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679);
5. eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (certificato di conoscenza della Lingua Inglese, esperienze lavorative, competenze informatiche, ecc.).

La domanda firmata, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata secondo una delle seguenti modalità:

- mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione**, all'indirizzo [info@fondazionetab.it](mailto:info@fondazionetab.it); Il messaggio dovrà contenere il cognome ed il nome del candidato ed avere il seguente oggetto: "Domanda di Partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS "Tecnico superiore per la

gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA”

- **mediante l'invio di un messaggio di posta certificata** all'indirizzo [itstab@pec.it](mailto:itstab@pec.it); Il messaggio dovrà contenere il cognome ed il nome del candidato ed avere il seguente oggetto: “Domanda di Partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA”
- **RACCOMANDATA A/R** (farà fede il timbro di spedizione) indirizzata **Al Presidente della Fondazione Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali – Via del Capaccio 1 - 50123 Firenze**. La busta dovrà avere come mittente il cognome e il nome del candidato e recare la dizione: “Domanda di Partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA”
- **consegnata a mano, in busta chiusa**, presso la sede amministrativa della Fondazione TAB, Via di Capaccio 1 - 50123 Firenze (dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle 14,30 alle 16,00 di martedì e giovedì; la busta dovrà avere come mittente il cognome e il nome del candidato e recare la dizione: “Domanda di Partecipazione alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA”

Le domande pervenute dopo il termine indicato nel presente articolo non saranno ammesse alla selezione per l'assunzione con Contratto di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca finalizzato al conseguimento della Certificazione ITS “Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive” con specializzazione in HOSPITALITY MANAGEMENT 4.0-GAMMA.

#### **Art. 10- Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo avviso. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

#### **Art. 11 – Agevolazioni**

Sulla base delle risorse disponibili, agli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede di svolgimento della formazione esterna, potranno essere assegnati contributi per le spese di viaggio e/o vitto e alloggio.

#### **Art. 12 – Tutela della riservatezza dei dati personali**

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da ITS TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità relative all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da TAB in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per l'ammissione al corso e di tutte le attività connesse all'eventuale prosecuzione del

rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

### **Art. 13 – Riserve**

La Fondazione ITS TAB si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

### **Art. 14- Ulteriori informazioni**

Il presente avviso è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)) e su quello dell'Istituto Professionale G. Caselli di Siena ([www.istitutoprofessionalecaselli.it](http://www.istitutoprofessionalecaselli.it)).

Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

#### **Fondazione ITS TAB**

Via del Capaccio, 1

50123 Firenze

Tel. 055.2616051

e-mail: [info@fondazionetab.it](mailto:info@fondazionetab.it)

sito web: [www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)

#### **Istituto Professionale G. Caselli di Siena**

Via Roma, 67 53100 SIENA

Tel. 0577 40394

e-mail: [itstabcasellisiena@fgmail.com](mailto:itstabcasellisiena@fgmail.com)

sito web: [www.istitutoprofessionalecaselli.it](http://www.istitutoprofessionalecaselli.it)

Firenze, 31/08/2020

La Presidente Fondazione TAB  
Sonia Nebbiai

  
