



**SCHEDA PROGETTO “BENVENUTI A VILLA ROSA”– cod. 000083BG30**  
**Avviso pubblico POR FSE CAMPANIA 2014/2020 - “BENESSERE GIOVANI-ORGANIZZIAMOCI” - LEGGE REGIONALE N. 26 DEL 08/08/2016- DGR N. 114 DEL 22/03/2016 – DD. n.527 del 30/11/2016 – approvato con Decreto Dirigenziale n. 202 del 03/07/2017 (B.U.R.C. del 03/07/2017)**

**Finalità dell'intervento:**

Il progetto è finalizzato al supporto di una start up imprenditoriale nel settore turistico culturale ed alla creazione di una società/associazione di presa in carico e gestione di un servizio museale presso **Villa Rosa** nel territorio del Comune di Anacapri.

Il progetto è rivolto a giovani dai 18 ai 35 anni che potranno partecipare ad un percorso formativo della durata di 600 ore complessive articolato in moduli di skill balance, orientamento e curvatura di profili professionali specifici, che costituiranno elementi preliminari e propedeutici alla predisposizione del *business plan* dell'idea imprenditoriale.

L'azione finalizzata alla creazione di impresa sarà integrata dunque da attività laboratoriali duplicemente funzionali: a) al rafforzamento pratico delle competenze acquisite nel percorso formativo e di orientamento e supporto all'imprenditorialità b) all'integrazione sociale del gruppo al suo interno e nella relazione col contesto esterno inteso sia come ambiente sociale, che come spazio fisico in cui sarà realizzata l'attività imprenditoriale.

**Obiettivi del progetto:**

- Formazione orientata all'acquisizione di competenze professionali specifiche riconducibili al settore turistico-culturale;
- Supporto alla realizzazione di un *business plan* per l'attuazione di una start up imprenditoriale nel settore di mercato specifico;
- Promozione di un percorso di auto-consapevolezza, orientamento al lavoro e sviluppo occupazionale coerente con la vocazione turistico-culturale del territorio di Anacapri
- Promozione attraverso attività laboratoriali la sensibilizzazione e la facilitazione di percorsi di culturali, cittadinanza attiva, integrazione sociale e recupero dei luoghi in un'ottica di cura e valorizzazione dei soggetti con maggiori difficoltà e potenziamento complessivo della comunità.

## **Articolazione e durata del corso:**

Il percorso prevede una durata di complessive 600 ore articolate in 350 ore di teoria/pratica e n. 250 di laboratori come segue:

### **1 fase (durata 350 ore):**

Creazione del clima d'aula, individuazione delle skills individuali da orientare, sviluppo e definizione del progetto di impresa. Nel dettaglio si prevede l'attuazione delle seguenti attività:

- mappatura ed analisi delle competenze;
- team building;
- skill balance;
- orientamento del gruppo, sulla base degli esiti dello skill balance, verso i profili professionali necessari alla definizione del team di impresa.
- Supporto allo sviluppo dell'idea imprenditoriale, definizione e redazione del business plan;
- Supporto alla presentazione e al finanziamento del business plan

### **2° fase: laboratori culturali (250 ore)**

Questa fase prevede lo sviluppo di competenze "in situazione", funzionali al pieno consolidamento di quelle caratteristiche e peculiarità di ciascun destinatario, come promosse e sostenute durante tutta la fase di orientamento, di formazione teorica e di progettazione del business plan.

Nel dettaglio, i laboratori attivati in questa fase sono i seguenti:

- LABORATORIO CULTURALE 1: ACCOGLIENZA
- LABORATORIO CULTURALE 2: PROMOZIONE
- LABORATORIO CULTURALE 3: PICCOLO RISTORO
- LABORATORIO CULTURALE 4: DECORO E CURA DI VILLA ROSA

## **SCHEDA PROFILO 1: Esperto in orientamento e counsellor**

### **Compiti: Fase 1**

#### **Attività:**

Creazione del clima d'aula, individuazione delle skills individuali da orientare attraverso:

- mappatura ed analisi delle competenze;
- team building;
- skill balance;
- orientamento del gruppo, sulla base degli esiti dello skill balance, verso i profili professionali necessari alla definizione del team di impresa.

**Ore di impiego: 110**

## **SCHEDA PROFILO 2: Esperto medico per analisi, screening e mappatura risorse residue destinatari diversamente abili**

**Compiti: fase 1 e 2**

### **Attività:**

Accompagnamento di tutti i giovani destinatari, ed in particolare dei NEET e dei giovani con disabilità, alla scoperta del loro potenziale residuo attraverso:

- Analisi e screening delle risorse
- Conferma diagnosi funzionale
- Elaborazione di metodologie apprenditive in grado di valorizzare le risorse residue e potenziarle in vista delle competenze da acquisire
- Supporto clinico e pedagogico

**Ore di impiego: 50**



### **SCHEDA PROFILO 3: Formatore per la creazione di impresa e realizzazione di business plan**

#### **Compiti: Fase 1**

##### **Attività:**

Supporto ai destinatari alla definizione del progetto di impresa attraverso:

- Supporto allo sviluppo dell'idea imprenditoriale, definizione e redazione del business plan;
- Supporto alla presentazione e al finanziamento del business plan

**Ore di impiego: 120**

**SCHEDA PROFILO 4: Formatore/esperto con competenze inerenti il profilo di Pasticciere (rif.: Repertorio delle qualifiche professionali della Regione Campania ex DGR 223/2014)**

**Compiti:** Fase 1 e 2

**Attività:** Sviluppo di conoscenze e competenze in situazione nel settore professionale in coerenza con le seguenti competenze del Repertorio delle qualificazioni regionali:

- COMPETENZA N. 1 - Titolo Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno
- COMPETENZA N. 2 - Titolo Effettuare la cottura in forno
- COMPETENZA N. 3 - Titolo Effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto
- COMPETENZA N. 4 - Titolo Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno
- COMPETENZA N. 5 - Titolo Effettuare la manutenzione ordinaria macchinari per lavorazione dei prodotti da forno

Nell'ambito delle attività di laboratorio, il Pasticciere si occuperà di supportare i destinatari nell'acquisizione delle seguenti competenze riferibili al profilo:

**LABORATORIO CULTURALE 3: PICCOLO RISTORO**

- Realizzazione prodotti da forno: applicare modalità di regolazione del processo di impasto, applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari, applicare tecniche di impasto, utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno, utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari, applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno, utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno
- Realizzazione di piccole farciture e dressing: applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria, applicare tecniche di preparazione creme e farciture per prodotti da pasticceria, utilizzare dispositivi per la farcitura prodotti da forno, utilizzare ingredienti per creme e farciture prodotti di pasticceria, utilizzare macchinari per lavorazione creme e farciture prodotti di pasticceria, utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari
- Realizzazione di tecniche di modellatura prodotti da forno: applicare tecniche di modellatura dei prodotti da forno e semplici presentazioni

**Ore di impiego: 30**

**SCHEDA PROFILO 5: Formatore nel settore dei servizi turistici nell'ambito della creazione del profilo di *Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale* (rif.: Repertorio delle qualifiche professionali della Regione Campania ex DGR 223/2014)**

**Compiti:** Fase 1 e 2

**Attività:** Sviluppo di conoscenze e competenze in situazione nel settore professionale in coerenza con le seguenti competenze del Repertorio delle qualificazioni regionali:

- COMPETENZA N. 1 - Titolo Accoglienza e assistenza al cliente
- COMPETENZA N. 2 - Titolo Disbrigo del lavoro di ufficio e delle attività di segreteria
- COMPETENZA N. 3 - Titolo Gestione della comunicazione e delle relazioni informative, promozionali e commerciali con i clienti
- COMPETENZA N. 4 - Titolo Raccolta, selezione e catalogazione delle informazioni turistiche

Nell'ambito delle attività di laboratorio, l' ***Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale*** si occuperà di supportare i destinatari nell'acquisizione delle seguenti competenze riferibili al profilo:

**LABORATORIO CULTURALE 2: PROMOZIONE**

- Assistenza al cliente nella fruizione del servizio reso;
- Interpretazione delle preferenze e richieste della clientela;
- Rilevazione del grado di soddisfazione del cliente con strumenti appositi (schede predefinite, sistemi web based ecc.) e traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso;
- Presidio delle attività di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente;
- Adozione di tecniche di comunicazione adatte per gestire la relazione con il cliente (anche in lingua straniera);
- Presidio delle operazioni di protocollazione ed archiviazione di documenti in entrata ed uscita e della gestione archivistica;
- Utilizzo delle apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (PC e software per la gestione dei social, centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici);
- Utilizzo di strumenti e tecniche per la predisposizione di testi di varia natura (lettere commerciali, newsletter, annunci, report, ecc.)
- Presidio delle funzioni di raccolta, organizzazione e archiviazione delle informazioni turistico/museali;
- Ricerche per individuare e stimare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti
- Attività di progettazione finalizzata ad interpretare il contesto territoriale in ordine alle potenzialità di strutture e servizi utili per i turisti;
- Ricerca e selezione delle informazioni da acquisire sull'offerta di iniziative, itinerari, strutture, ecc.

**Ore di impiego: 30**

**SCHEDA PROFILO 6: Formatore/esperto con competenze inerenti il profilo di Operatore di promozione e accoglienza turistica (rif.: Repertorio delle qualifiche professionali della Regione Campania ex DGR 223/2014)**

**Compiti:** Fase 1 e 2

**Attività:** Sviluppo di conoscenze e competenze in situazione nel settore professionale in coerenza con le seguenti competenze del Repertorio delle qualificazioni regionali:

- COMPETENZA N. 1 - Titolo Assistenza utenza museale
- COMPETENZA N. 2 - Titolo Approntamento spazi museali
- COMPETENZA N. 3 - Titolo Custodia e sorveglianza patrimonio museale
- COMPETENZA N. 4 - Titolo Gestione flussi informativi e di accesso al museo

Nell'ambito delle attività di laboratorio, l' **Operatore di promozione e accoglienza turistica** si occuperà di supportare i destinatari nell'acquisizione delle seguenti competenze riferibili al profilo:

**LABORATORIO CULTURALE 1: ACCOGLIENZA**

- Assistenza all'utenza nella fruizione del patrimonio museale;
- Presidio della vigilanza e della custodia delle opere all'interno degli spazi espositivi
- Gestione dei flussi di accesso a Villa Rosa
- Affiancamento/accompagnamento alla fruizione dei percorsi e del patrimonio dei servizi museali
- Gestione degli eventuali reclami relativamente ad eventuali disservizi;
- Valutazione e segnalazione della funzionalità delle strutture espositive in funzione della tipologia di esposizione e dell'utenza;
- Presentazione ed esposizione al pubblico dei materiali informativi e promozionali
- Presidio delle operazioni di organizzazione, l'allestimento e manutenzione dello spazio museale
- Presidio del rispetto del regolamento di accesso al museo e delle disposizioni di sicurezza
- Identificazione di eventuali impedimenti nell'accesso/fruizione del museo ed adozione di comportamenti funzionali alla loro rimozione
- Interpretazione dei comportamenti di fruizione dei visitatori del museo e gestione delle criticità
- Presidio delle procedure di registrazione, disposizione ed esposizione dei materiali negli spazi preposti

**Ore di impiego: 30**



**SCHEDA PROFILO 7: Formatore/esperto con competenze inerenti il profilo di *Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative*(rif.: Repertorio delle qualifiche professionali della Regione Campania ex DGR 223/2014)**

**Compiti:** Fase 1 e 2

**Attività:** Sviluppo di conoscenze e competenze in situazione nel settore professionale in coerenza con le seguenti competenze del Repertorio delle qualificazioni regionali:

COMPETENZA N. 1 - Titolo Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa

COMPETENZA N. 2 - Titolo Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto

COMPETENZA N. 3 - Titolo Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva

Nell'ambito delle attività di laboratorio, il ***Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative*** si occuperà di supportare i destinatari nell'acquisizione delle seguenti competenze riferibili al profilo:

**LABORATORIO CULTURALE 4: DECORO E CURA DI VILLA ROSA**

- Supporto nell'esecuzione di operazioni connesse con i servizi ricettivi e ristorativi:
- Supporto per la conservazione e la manipolazione dei cibi
- Attività di cura, pulizia e riassetto dei locali attraverso l'impiego di attrezzi, strumenti e detergenti idonei e nel rispetto della sicurezza

**Ore di impiego: 30**