



Decreto Dirigenziale n. 3 del 22/01/2015

Dipartimento 51 - Dipartimento della Programmazione e dello Sviluppo Economico

Direzione Generale 1 - Direzione Generale per la Programmazione Economica e il Turismo

U.O.D. 10 - UOD Sviluppo e Promozione turismo

Oggetto dell'Atto:

PAC - PIANO AZIONE E COESIONE III. AVVISO PUBBLICO SPERIMENTALE PER LA REALIZZAZIONE DI AZIONI FORMATIVE NELL'AMBITO DEL PIANO STRATEGICO DI INTERVENTO PER LA FORMAZIONE NELLA FILIERA DEL TURISMO IN CAMPANIA. CUP B29D14003040001.RETTIFICA DD. 18/2014.

IL DIRIGENTE

Premesso che

- a. con decreto dirigenziale n. 18 del 30/12/2014 è stato approvato l'Avviso Pubblico sperimentale per la realizzazione di azioni formative nell'ambito del Piano Strategico di intervento per la formazione nella filiera del turismo in Campania di cui alla D.G.R.C. n. 532 del 09/10/2012;
- b. unitamente al decreto 18/2014, a formarne parte integrante e sostanziale, sono stati approvati i relativi allegati: *allegato A) "Domanda di Ammissione", allegato B) "Autodichiarazione", allegato C) "Scheda Corso", allegato D) "Preventivo", allegato E) "Elenco Qualificazioni"*;
- c. il decreto e gli allegati suindicati sono stati pubblicati sul BURC n. 1 del 05/01/2015 e nella piattaforma informatica www.bandidg01.regione.campania.it, nella sezione "download", nella quale sono visionabili e scaricabili;

Rilevato che:

- a. per mero errore materiale:
 - a.1. nell'Allegato C, pag 7 è indicata una sezione da non compilare;
 - a.2. nell'Allegato E) *"Elenco delle Qualificazioni"*:
 - a.2.1. profili professionali identificati con i numeri 12, 18, 22, 24, 35 presentano l'indicazione dei livelli EQF difformi, rispetto a quelli presenti negli allegati ai decreti dirigenziali nn. 687 e 689 del 03/09/2014 della Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili di approvazione delle schede descrittive delle qualificazioni professionali per i settori economico professionali dei "servizi turistici" e dei "Servizi culturali e di spettacolo" cui fa riferimento l'avviso;
 - a.2.2. è stato riportato, per il profilo professionale identificato con il n. 21, un numero di ore di 900 in luogo di 600;
 - a.3. al punto 6.1.1 dell'art. 6 dell'avviso non è stato inserito il termine *"inoccupato"*;
 - a.4. al punto 8.14 dell'art. 8 dell'avviso è stato inserito il termine *"atto di adesione"*;
 - a.5. l'art. 12.4 dell'Avviso fa riferimento all'art. 15 in luogo dell'art. 13;
- b. sono pervenuti numerosi quesiti in merito ai punti 9.2 e 9.5 dell'avviso il cui testo appare di difficile comprensione.

Ritenuto, pertanto, opportuno:

- a. rettificare e/chiarire il testo dei seguenti allegati al D.D. 18/2014 di approvazione dell'Avviso Pubblico sperimentale per la realizzazione di azioni formative nell'ambito del Piano Strategico di intervento per la formazione nella filiera del turismo in Campania di cui alla D.G.R.C. n. 532 del 09/10/2012, al fine di allineare i profili professionali a quelli presenti nei DD.DD. 687 e 689 del 2014 nonché eliminare le imprecisioni o i refusi riscontrati:
 - a.1. l'Avviso pubblico sperimentale nei punti 6.1.1, 8.14, 9.2, 9.5 e 12.4 rispettivamente degli artt. 6, 8, 9 e 12, come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato: *"rettifica avviso pubblico sperimentale"*;
 - a.2. l'Allegato C) come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato *"errata corrige Allegato C"*;
 - a.3. l'Allegato E) *"Elenco delle Qualificazioni"* come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato *"errata corrige Allegato E"*;
- b. differire i termini dello sportello per la presentazione delle proposte come di seguito indicato: *"apertura della piattaforma in data 09 febbraio 2015 ore 13:00"* e *"chiusura piattaforma in data 09 marzo 2015 ore 13:00"*;
- c. confermare quanto stabilito con il D.D. 18/2014 per quanto qui non modificato.

Visti

- a. il decreto dirigenziale n. 18 del 30/12/2014;
- b. i decreti dirigenziali nn. 687 e 689 del 03/09/2014 e 687 e 689 del 03/09/2014 della Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal dirigente della UOD 10 Sviluppo e Promozione Turismo della Direzione Generale per la Programmazione Economica e il Turismo e sulla base dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dal dirigente medesimo

DECRETA

1. di rettificare i seguenti allegati al D.D. 18/2014 di approvazione dell'Avviso Pubblico sperimentale per la realizzazione di azioni formative nell'ambito del Piano Strategico di intervento per la formazione nella filiera del turismo in Campania di cui alla D.G.R.C. n. 532 del 09/10/2012, al fine di allineare i profili professionali a quelli presenti nei DD.DD. 687 e 689 del 2014 nonché eliminare le imprecisioni o i refusi riscontrati:
 - 1.1 l'Avviso pubblico sperimentale nei punti 6.1.1, 8.14, 9.2, 9.5 e 12.4 rispettivamente degli artt. 6, 8, 9 e 12, come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato: *"rettifica avviso pubblico sperimentale"*;
 - 1.2 l'Allegato C) come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato *"errata corrige Allegato C"*;
 - 1.3 l'Allegato E) *"Elenco delle Qualificazioni"* come indicato nel testo allegato al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale denominato *"errata corrige Allegato E"*;
2. di differire i termini dello sportello per la presentazione delle proposte, fissati al punto 8 dell'Avviso come di seguito indicato: *"apertura della piattaforma in data 09 febbraio 2015 ore 13:00"* e *"chiusura piattaforma in data 09 marzo 2015 ore 13:00"*;
3. di pubblicare il presente decreto in uno con gli allegati sulla piattaforma informatica www.bandidg01.regione.campania.it;
4. di confermare quanto stabilito con il D.D. 18/2014 per quanto qui non modificato;
5. di disporre l'invio di copia del presente atto:
 - 5.1 al Dipartimento Programmazione e Sviluppo Economico;
 - 5.2 alla Direzione Generale per la Programmazione Economica e il Turismo;
 - 5.3 alla Direzione Generale Internazionalizzazione e rapporti con l'Unione Europea del sistema regionale;
 - 5.4 al competente Ufficio per la pubblicazione sul BURC;
 - 5.5 al competente Ufficio per la Registrazione Atti Monocratici - Archiviazione Decreti Dirigenziali;
 - 5.6 all'ARLAS.

Sciotto



PAC III (terza riprogrammazione)
Misure anticicliche per la promozione
e lo sviluppo turistico e commerciale Regione Campania

**RETTIFICA
AVVISO
PUBBLICO SPERIMENTALE**

per la presentazione di proposte formative nell'ambito del
"Piano strategico di intervento per la formazione nella filiera del turismo in
Campania"

TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il termine di presentazione delle proposte di cui all'art. 8.1 dell'Avviso è differito come segue:

apertura piattaforma	chiusura piattaforma
09 febbraio 2015 ore 13:00	09 marzo 2015 ore 13:00

Il punto 8.14 dell'art. 8 dell'Avviso deve intendersi come segue:

8.14 *"In caso di candidature presentate da A.T.I./A.T.S. non ancora costituite, l'istanza di partecipazione, la proposta e la documentazione integrativa devono essere sottoscritti da tutti i soggetti aderenti e accompagnati dalla dichiarazione di intenti di costituzione dell'ATI o ATS sottoscritta da tutti i partecipanti. La presentazione della domanda di ammissione spetta esclusivamente al soggetto accreditato per le attività formative".*

DESTINATARI DEGLI INTERVENTI, TITOLI DI STUDIO E REQUISITI

Il punto 6.1.1 dell'art. 6 dell'Avviso deve intendersi come segue:

6.1 Gli interventi formativi si rivolgono ai destinatari di seguito individuati:

6.1.1 *disoccupati di lunga durata, inoccupati e disoccupati immediatamente disponibili allo svolgimento o alla ricerca di una attività lavorativa (se di età inferiore a 29 anni, previa iscrizione al programma Garanzia Giovani e inserimento nel Piano di intervento personalizzato - PIP).*

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE PROPOSTE E OFFERTA FORMATIVA

Il punto 9.2 dell'art. 9 dell'Avviso deve intendersi come segue:

9.2 *L'offerta formativa, il cui riferimento è il repertorio regionale delle qualificazioni, può consistere in proposte delle seguenti tipologie:*

Tipologia A): da un minimo di 60 ad un massimo di 300 ore:

a.1) *corsi di competenze di base o key competence e trasversali, di durata minima di 60 ore e massima di 300 ore, con rilascio di attestazione di frequenza con profitto, indicato per ciascuna unità di competenza acquisita. Le competenze di base o key competence fanno riferimento a quelle individuate nella RACCOMANDAZIONE DEL*



PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 (2006/962/CE). Per competenze trasversali (o competenze tecnico professionali comuni) il presente avviso fa riferimento a quelle che attengono agli ambiti della qualità, della sicurezza, della tutela della salute e dell'ambiente;

a.2) corsi per competenze tecnico – professionali o di aggiornamento delle stesse per i soggetti già in possesso di qualifiche riconosciute, di durata minima di 60 ore e massima di 300 ore, con rilascio di attestazione di frequenza con profitto, indicato per ciascuna unità di competenza acquisita. Le competenze acquisite e certificate costituiscono crediti formativi e possono essere pre-requisiti per l'accesso a successivi percorsi formativi.

Tipologia B): durata minima 500 ore (per la durata e l'importo finanziabile fare riferimento all'Errata Corrige Allegato E):

b.1) Percorsi per l'acquisizione delle competenze caratterizzanti una figura professionale individuata tra quelle inserite nel repertorio regionale delle qualificazioni per il conseguimento del certificato di qualifica professionale secondo gli standard professionali fissati nel repertorio.

Il punto 9.5 dell'art. 9 dell'Avviso deve intendersi come segue:

9.5 La progettazione dei corsi per i percorsi di tipologia a.2 e b.1 deve prevedere la seguente articolazione in ore:

9.5.1 formazione teorica in aula (anche con modalità didattica attiva e laboratoriale), non inferiore al 60% delle ore previste nel corso, di cui -per la sola tipologia b1- una percentuale pari al 10% dedicata all'acquisizione di key competence.

9.5.2 stage, visite guidate, formazione outdoor non inferiore al 30% delle ore previste nel corso. (Si precisa che nell'ipotesi di partecipazione in ATI/ATS e formazione diretta ai lavoratori della medesima impresa, lo stage deve essere effettuato presso imprese o organizzazioni o articolazioni dell'impresa diverse da quella del partecipante);

9.5.3 Per tutti i corsi dell'Avviso non è prevista formazione a distanza.

AMMONTARE DEL FINANZIAMENTO

Il riferimento all'art. 15 contenuto nel punto 12.4 dell'Avviso deve intendersi come riferimento all'art. 13.



allegato C
Errata Corrige

INTERVENTO FORMATIVO

Denominazione Piano Formativo

--

INFORMAZIONI GENERALI

Soggetto proponente/attuatore

Ragione Sociale / Denominazione Agenzia Formativa

Elenco partner in ATI/ATS

	Ragione Sociale
1	
2	
3	

Elenco delle azioni formative che compongono il Piano Formativo

Intervento n.	Denominazione intervento	Profilo da repertorio
1		
2		
3		
4		
5		

**allegato C****INFORMAZIONI AGENZIA FORMATIVA
DATI FISICI**

Agenzia Formativa (Denominazione)			Forma Giuridica	
Codice Fiscale			Partita I.V.A.	
Accreditamento n.			Data scadenza accreditamento	
Sede legale				
Via			N. Civico	Comune
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax	
E-Mail:				
Sede operativa				
Via			N. Civico	Comune
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax	
E-Mail:				
Legale rappresentante				
Cognome			Nome	
Via			N. Civico	Comune
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax	
E-Mail:				
Responsabile di progetto e Sua posizione funzionale:				
Cognome			Nome	
Via			N. Civico	Comune
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax	
E-Mail:				

PROFILO AGENZIA FORMATIVA

Breve relazione riferita all'esperienza formativa maturata dall'Agenzia, riferita al triennio trascorso, accompagnata da documenti probanti ed alla disponibilità organizzativa, logistica e tecnica per la realizzazione del piano formativo.

Nello specifico si esemplificano alcuni punti :

- attività formative realizzate dal soggetto attuatore con indicazione di quelle realizzate nelle aree tematiche del Piano Formativo e per il medesimo target;
- azioni di innovazione didattica se sperimentate;
- sistema di relazione con le imprese del territorio.

**allegato C****PARTENARIATO AZIENDALE - INFO SOGGETTO PARTNER IN ATI/ATS – DATI FISICI**

(Il seguente prospetto è da ripetersi per ciascuna soggetto in ATI/ATS)

Impresa n.		Denominazione				Forma Giuridica
Settore di attività economica (ATECO 2007/ISTAT)	Settore di attività professionale (NUP/CP ISTAT 2006/2011)	Anno di costituzione	Data iscrizione al Registro Imprese	N. Iscrizione al Reg. Imp. (R.E.A.)	Codice Fiscale	Partita I.V.A.

Sede legale					
Via			N. Civico	Comune	
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax		
E-Mail:					
Sede operativa					
Via			N. Civico	Comune	
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax		
E-Mail					
Legale rappresentante					
Cognome			Nome		
Via			N. Civico	Comune	
Prov.	C.A.P.	Telefono	Fax		
E-Mail:					

PROFILO IMPRESA PARTNER

1. Descrivere l'attività economica e professionale prevalente dell'impresa in partenariato;
2. Descrivere l'apporto formativo e la motivazione della partecipazione al partenariato di progetto;
3. Descrivere eventuali esperienze pregresse in progetti di formazione.



ARCHITETTURA COMPLESSIVA DELLA PROPOSTA PROGETTUALE E SCHEDA CORSO
A) Finalità, motivazioni e strategia perseguita
Titolo della qualificazione/denominazione del profilo. Descrivere strategia e obiettivi generali della proposta.
B) Destinatari della proposta e Fabbisogni formativi rilevati e requisiti di ammissione
Descrivere i fabbisogni formativi ai quali si intende rispondere con la proposta progettuale e le modalità di rilevazione utilizzata. Indicare il numero dei destinatari (minimo 10 massimo 20) con specificazione del numero dei destinatari donne e soggetti deboli. Indicare i requisiti di accesso in base alla tipologia di corso/profilo professionale.
C) Articolazione della proposta e durata in ore
<ol style="list-style-type: none"> 1) Descrivere area di attività, obiettivi declinati per unità di competenze attese. 2) Descrivere di conseguenza la struttura progettuale complessiva dell'intervento (attività, tempistica, correlazioni funzionali e temporali tra le attività, rapporti con il partenariato aziendale), la metodologia complessiva di gestione del progetto evidenziandone l'innovatività e la coerenza con i processi lavorativi aziendali, nel rispetto a quanto richiesto dall'Avviso. 3) Indicare i moduli in aula, in laboratorio, in situazione, con esplicitazione della percentuale di stage, visite guidate, formazione outdoor e indicazione delle modalità di didattica (anche attiva e laboratoriale e la percentuale dedicata all'acquisizione di key competence). 4) Indicare obiettivi formativi interemedi 5) Indicare argomenti ed eventuali moduli dedicati allo sviluppo sostenibile e alle pari opportunità, ecc.. 6) Eventuale apporto del soggetto partner 7) Eventuali modalità di personalizzazione..
D) Sede, strumenti e materiale didattico
Indicare codice sede accreditata e attrezzature (aule disponibili per il progetto (numero e capienza), laboratori ecc.) destinate alle attività formative d'aula, specificando i requisiti dell'aula accreditata, le postazioni di lavoro, gli strumenti ed il materiale didattico che si prevede di utilizzare nelle diverse fasi dell'attività progettuale.
E) Calendario delle lezioni
Specificare calendario del corso con durata complessiva oraria e articolazione nella settimana e nei giorni.
F) Metodi e strumenti di selezione allievi, monitoraggio e valutazione
Descrivere gli strumenti e le modalità di selezione degli allievi, di valutazione delle attività progettuali e di verifica e valutazione degli apprendimenti in itinere e finali.
G) Gruppo di lavoro
Descrivere l'organigramma di progetto (amministrativi, docenti codocenti, tutor didattici, tutor aziendali, coordinatore) specificando per ciascun profilo professionale il numero e il ruolo nelle diverse fasi progettuali, il titolo di studio e gli anni di esperienza professionale.



H) Eventuali azioni di accompagnamento
Descrivere, se previste, le azioni di accompagnamento specificandone i contenuti, la durata e le risorse umane impegnate.
I) Relazione con il partenariato aziendale
Descrivere i risultati formativi attesi discendenti dall'apporto delle imprese del settore coinvolte, a sostegno degli obiettivi di progetto.
G) Coerenza esterna
Inquadrare lo sviluppo progettuale nella programmazione comunitaria 2007/2013, nonché nel contesto economico lavorativo della Regione indicando, tra l'altro, l'incidenza dell'intervento sulla riqualificazione attesa in termini di innovazione dell'accoglienza nel settore del turismo. Specificare gli apporti anche in termini di promozione delle pari opportunità e della società dell'informazione.
H) Occupabilità e riqualificazioni attese
Descrivere le opportunità occupazionali o di ricollocazione e riqualificazioni attese anche a livello imprenditoriale, gli impatti attesi diretti ed indiretti rispetto al contesto di riferimento del progetto nonché il processo di innovazione e riqualificazione delle competenze complessivamente atteso.
I) Azioni di Pubblicità
Descrivere le modalità di diffusione dell'iniziativa, specificando i canali di comunicazione ed i mezzi che si intendono attivare per l'individuazione dei beneficiari, le modalità operative e la tempistica dell'azione di pubblicizzazione del progetto e di divulgazione dei risultati.

DESCRIZIONE DI DETTAGLIO DI CIASCUN INTERVENTO FORMATIVO

Intervento Formativo n.	
Denominazione Intervento	
Prerequisiti di ingresso (titoli di studio richiesti o prioritari, qualifiche, esperienza, ecc)	
Descrivere gli elementi di innovatività dell'intervento, in relazione all'analisi del contesto di riferimento e ai fabbisogni espressi.	



N. allievi partecipanti	N. uditori	N. ore complessive	N. ore attività d'aula	N. ore attività di stage	N. ore visite guidate	Altro
Sede dell'attività						
Via				N. Civico		Comune
Prov.		C.A.P.		Telefono		Fax
E-Mail:						



ARTICOLAZIONE DIDATTICA PER UNITA' FORMATIVA (UF)

UF N.	
Titolo Competenza correlata	
Durata	
Descrizione Unità Formativa	
Requisiti e numero risorse professionali impiegate	
Metodologia didattica	
Tecnologie, attrezzature, strumenti, materiali didattici	
Luogo formativo (indicare la sede e le caratteristiche dell'aula)	

DESCRIZIONE STAGE

[da replicare tante volte quanti sono i “progetti stage” previsti (si precisa che il totale degli allievi coinvolti in tutti i “progetti stage” deve corrispondere con il totale degli allievi previsti nel corso di formazione)]

Numero di allievi coinvolti: _____ Durata: _____

Sede stage [indicare la denominazione, la localizzazione e l'attività prevalente del/dei soggetto/i ospitante/i]:

Tutor aziendale (specificare professionalità e ruolo aziendale):

Tutor didattico (specificare numero e professionalità):

Docente referente: _____

Descrizione degli obiettivi e attività prevista:

Modalità di svolgimento [indicare se in unica soluzione o in momenti diversi]:

Obiettivi da raggiungere:

Modalità e frequenza delle verifiche :

MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DEL PERCORSO

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori



--	--	--

CRONOPROGRAMMA ATTIVITA' DI PROGETTO

ATTIVITA'		MESI											
Intervento n.	Denominazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Il presente formulario si compone di n. _____ pagine

Il Legale Rappresentante
(timbro e firma del Soggetto Proponente)

Elenco Qualificazioni

	Qualificazione	Tipologia A Ore	Tipologia B Minimo ore (max finanziabile)	Requisiti d'ingresso
1	Tecnico esperto della ristorazione	Min.60 Max 300	Min 500	scuola secondaria di secondo grado
2	Tecnico della ristorazione - chef	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
3	Pizzaiolo	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
4	Cuoco	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
5	Operatore del servizio bar	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
6	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
7	Operatore del servizio di sala	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
8	Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
9	Tecnico di sala maitre	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
10	Sommelier	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
11	Pasticciere	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
12	Tecnico per la direzione delle strutture ricettive extra-alberghiere	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
13	Tecnico esperto per la direzione delle strutture ricettive alberghiere	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
14	Responsabile del coordinamento dei reparti dell'organizzazione e della gestione del personale di struttura turistica/di ristorazione	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
15	Addetto qualificato al front office	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
16	Portiere d'albergo	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado

	Qualificazione	Tipologia A Ore	Tipologia B Minimo ore (max finanziabile)	Requisiti d'ingresso
17	Operatore del servizio ai piani	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
18	Tecnico delle attività di ideazione e gestione di attività ricreative e culturali, organizzazione del tempo libero ed accoglienza del cliente	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
19	Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
20	Assistente bagnanti bagnino	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
21	Addetto ai servizi di spiaggia	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
22	Tecnico della progettazione, definizione e promozione di piani di sviluppo turistico e promozione del territorio	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
23	Operatore di promozione e accoglienza turistica	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
24	Direttore tecnico di agenzia di viaggi	Min.60 Max 300		Solo percorsi tipologia A per destinatari già in possesso di abilitazione all'esercizio della professione di Direttore tecnico di agenzia di viaggi
25	Operatore agenzia di viaggio	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
26	Guida turistica	Min.60 Max 300		Solo percorsi tipologia A per destinatari già in possesso di abilitazione all'esercizio della professione di guida turistica
27	Accompagnatore turistico	Min.60 Max 300		Solo percorsi tipologia A per destinatari già in possesso di abilitazione all'esercizio della professione di accompagnatore turistico

	Qualificazione	Tipologia A Ore	Tipologia B Minimo ore (max finanziabile)	Requisiti d'ingresso
28	Operatore di pescaturismo	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
29	Responsabile della gestione e valorizzazione dei musei	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
30	Curatore di mostre	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
31	Registrar	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
32	Operatore dei servizi di custodia e accoglienza museale	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
33	Operatore per la tutela, l'organizzazione e la fruizione del patrimonio librario,archivistico e documentario	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
34	Organizzatore di eventi	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
35	Tecnico della valorizzazione e promozione dei beni e delle attività culturali	Min.60 Max 300	Min. 500	scuola secondaria di secondo grado
36	Tecnico di marketing dei beni culturali	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
37	Tecnico per la promozione eventi e prodotti di spettacolo	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado
38	Progettista multimediale	Min.60 Max 300	Min. 600	scuola secondaria di primo grado