REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.04.03 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di balneazione e ricreativi
Processo	Gestione di impianti ricettivi con finalità turistiche ricreativo-sportive
Sequenza di processo	Gestione di impianti e servizi di balneazione con finalità turistico-ricreative
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari
Descrizione qualificazione	Il Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari si occupa prevalentemente di pianificare l'offerta di servizi da offrire ai propri clienti e di gestire l'intera struttura balneare, svolgendo attività di verifica e controllo della qualità del processo/i di lavoro di erogazione e del servizio reso, coordinamento delle risorse umane e definizione dell'organigramma aziendale, definizione e gestione dei rapporti con i fornitori e dei reclami provenienti dai clienti. Può operare con contratto di lavoro dipendente (generalmente stagionale) o come lavoratore autonomo, rispondendo dell'operato dei propri collaboratori. Si relaziona con tutte le risorse impiegate presso lo stabilimento, coordinandole e, se dipendente, con il titolare. Infine, non trascurabile è la relazione, all'esterno, con la clientela e con i fornitori.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.10 - Villaggi turistici I.55.20.40 - Colonie marine e montane I.55.30.00 - Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte R.93.29.20 - Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali
Referenziazione ISTAT CP2011	5.4.2.1.3 - Esercenti di attività ricreative
Codice ISCED-F 2013	1015 Travel, tourism and leisure
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula (ore)	288
Durata minima laboratorio (ore)	72
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	60
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	240

Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	312
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio /qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico esperto per la direzione di stabilimenti balneari"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Diploma
Età minima prevista in ingresso	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane
2 - Cura degli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale
3 - Definizione dell'offerta dello stabilimento balneare

4 - Gestione della customer satisfaction
5 - Implementazione e gestione di un sistema qualità
6 - Pianificazione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria
7 - Sviluppo di iniziative promozionali

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**660**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane (87)
Descrizione della performance da osservare	Operatori e risorse umane gestite e organizzate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali
Descrizione breve	
Abilità	1. Controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni fornite 2. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 3. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 4. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 5. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 6. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori 7. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni
Conoscenze	1. Elementi di organizzazione aziendale 2. Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro 3. Normativa sui contratti di settore 4. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 5. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 6. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Cura degli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Cura degli aspetti gestionali e amministrativi della conduzione aziendale (98)
Descrizione della performance da osservare	Aspetti gestionali e amministrativi adeguatamente curati
Descrizione breve	
Abilità	1. Adempiere agli obblighi tributari 2. Applicare tecniche di benchmarking 3. Curare gli aspetti contrattuali e previdenziali di base 4. Definire i target e gli indicatori di performance 5. Espletare gli adempimenti contabili prescritti 6. Gestire gli ordini, gli approvvigionamenti, i rapporti con i fornitori 7. Mettere a punto ed attuare azioni correttive dei gap 8. Misurare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati e dei principali indici 9. Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività 10. Organizzare l'attività dei collaboratori, stabilirne i carichi di lavoro e valutarne le prestazioni 11. Predisporre il budget 12. Supervisionare l'espletamento degli adempimenti burocratici e amministrativi 13. Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari 14. Utilizzare sistemi di reportistica aziendale
Conoscenze	1. Elementi di diritto commerciale 2. Elementi di disciplina previdenziale e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale 3. Elementi di disciplina tributaria per l'esercizio dell'attività imprenditoriale 4. Logiche della pianificazione strategica 5. Organizzazione e gestione aziendale 6. Prodotti e servizi assicurativi business 7. Prodotti e servizi bancari business 8. Sistemi di contabilità analitica 9. Sistemi di reportistica aziendale 10. Stili di controllo 11. Tecniche della gestione budgetaria 12. Tecniche di analisi per indici (ratios) 13. Tecniche di misurazione delle performance
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Definizione dell'offerta dello stabilimento balneare**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Definizione dell'offerta dello stabilimento balneare (112)
Descrizione della performance da osservare	Piano di apertura in linea con i trend storici e con la normativa vigente, sistema di tariffazione coerente rispetto all'offerta dei concorrenti, al servizio offerto e alla "stagionalità" dell'offerta
Descrizione breve	
Abilità	1. Analizzare la propria offerta di servizi turistici rispetto a quella dei principali competitor 2. Definire i periodi di apertura dello stabilimento e di erogazione dell'offerta in accordo con la normativa di riferimento 3. Definire le tariffe sulla base della stagionalità della domanda 4. Definire le tipologie di servizio in relazione alle aspettative dell'utenza e alle risorse disponibili 5. Definire lo stile e lo standard di offerta da proporre 6. Fare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati 7. Interpretare bisogni e aspettative della clientela 8. Predisporre un budget previsionale, in funzione dell'andamento previsto delle attività 9. Rilevare l'entità delle risorse materiali e tecnologiche disponibili 10. Valutare le tendenze attuali del mercato sulla base dei trend storici
Conoscenze	1. Caratteristiche e aspettative dei target di utenza 2. Elementi di contabilità dei costi 3. Elementi di contabilità e budgeting 4. Elementi di marketing dei servizi turistici 5. Metodologie e strumenti di marketing turistico 6. Normativa del settore turistico 7. Normativa relativa al periodo di apertura degli stabilimenti balneari 8. Normativa relativa alla disciplina delle attività balneari 9. Offerta turistica globale e territoriale 10. Tecniche di analisi previsionale circa l'andamento del mercato
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Gestione della customer satisfaction**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione della customer satisfaction (221)
Descrizione della performance da osservare	Dati di gradimento correttamente raccolti ed elaborati al fine di individuare azioni di miglioramento e fidelizzazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Effettuare la valutazione tecnica e la gestione dei reclami 2. Fare reportistica di sintesi sugli esiti della elaborazione di dati relativi alla customer satisfaction 3. Identificare standard di qualità e soddisfazione dei clienti 4. Individuare azioni di fidelizzazione della clientela 5. Predisporre ed utilizzare strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione della clientela, tenendo conto di tutte le variabili del servizio significative 6. Tradurre dati/informazioni di customer satisfaction in azioni di miglioramento dei servizi erogati
Conoscenze	1. Elementi di marketing dei servizi turistici 2. Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera e caratteristiche del servizio offerto 3. Normativa del settore turistico 4. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali 5. Principali sistemi operativi ed applicazioni software. 6. Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 7. Principi, tecniche e strumenti di customer satisfaction 8. Tecniche di fidelizzazione della clientela 9. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Implementazione e gestione di un sistema qualità**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Implementazione e gestione di un sistema qualità (250)
Descrizione della performance da osservare	"Sistema di qualità" adeguatamente implementato e gestito
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare la normativa di riferimento ed eventuali norme/disciplinari di settore 2. Applicare metodi per il miglioramento continuo (es. metodo kaizen, modello pdca, etc.) 3. Definire i requisiti del sistema di gestione per la qualità 4. Definire la metodologia per la misurazione della soddisfazione dei clienti e del personale 5. Definire la politica per la qualità, gli obiettivi e gli indicatori in relazione alle aspettative dei clienti e degli stakeholder 6. Definire la struttura organizzativa e le responsabilità 7. Definire le modalità per la gestione dei reclami 8. Definire le modalità per la gestione delle non conformità, delle azioni correttive e preventive 9. Effettuare il riesame delle prestazioni del sistema di gestione per la qualità 10. Effettuare la mappatura dei processi e individuare le interrelazioni e gli indicatori di prestazione 11. Pianificare e attuare gli audit interni
Conoscenze	1. Analisi dei dati applicata alle tecniche per il miglioramento continuo 2. Criteri e metodi per effettuare il riesame del sistema di gestione per la qualità 3. Criteri per definire la politica per la qualità, gli obiettivi e i relativi indicatori 4. Elementi di analisi organizzativa 5. Adempimenti legislativi, disciplinari e norme/disciplinari di settore 6. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi compresi quelli affidati in outsourcing 7. Metodi per la gestione dei reclami 8. Metodologie per l'attuazione del monitoraggio e la misurazione delle prestazioni del sistema di gestione per la qualità 9. Nozioni di base su tipologie, contenuti e procedure delle certificazioni di qualità 10. Principi e requisiti dei modelli per lo sviluppo di sistemi di gestione per la qualità 11. Tecniche di conduzione degli audit interni 12. Tecniche per misurare la soddisfazione dei clienti e del personale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Pianificazione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Pianificazione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria (321)
Descrizione della performance da osservare	Strutture e servizi di qualità, sicuri e costantemente ben tenuti ed efficienti
Descrizione breve	
Abilità	1. Formulare proposte di miglioramento degli standard aziendali 2. Formulare un piano di manutenzione delle attrezzature e degli strumenti 3. Monitorare lo standard di qualità del servizio 4. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati 5. Valutare che il servizio sia erogato secondo lo standard di qualità previsto
Conoscenze	1. Elementi di contabilità e budgeting 2. Normativa relativa ai servizi di accoglienza 3. Standard di qualità del servizio 4. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati ed affrontare eventuali criticità 5. Strumenti e tecniche di valutazione dello stato di usura delle attrezzature 6. Strumenti per la valutazione dei risultati
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7	
Denominazione unità formativa	**Sviluppo di iniziative promozionali**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Sviluppo di iniziative promozionali (2965)
Descrizione della performance da osservare	Azioni di comunicazione e promozione individuate ed implementate
Descrizione breve	
Abilità	1. Analizzare i risultati delle azioni promozionali adottate 2. Analizzare le caratteristiche dell'offerta e della domanda nello specifico campo di business 3. Predisporre e diffondere contenuti a carattere informativo/promozionale 4. Individuare ed organizzare iniziative promozionali e di fidelizzazione (es. offerte promozionali, carte fedelta', raccolta punti, sponsorizzazioni, ecc.) 5. Applicare tecniche di comunicazione multimediale e social media marketing 6. Realizzare attività di promozione diretta attraverso l'organizzazione di eventi, presentazioni di nuovi prodotti/servizi, ecc. 7. Sviluppare iniziative promozionali collegate a strategie di brand building (es. costituzione di circuiti di imprese)
Conoscenze	1. Elementi di marketing operativo 2. Strumenti di pubblicità e comunicazione 3. Tecniche e strumenti di monitoraggio e valutazione 4. Elementi di customer satisfaction 5. Strategie e tecniche di promozione 6. Elementi caratterizzanti del campo di business 7. Comunicazione multimediale e social media marketing 8. Strategie di branding
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	