



F.O.R.U.M. Ente di Formazione e Orientamento per le Risorse Umane

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA - ore 654

Certificazione in uscita: **Qualifica 2 EQF** Numero allievi: MINIMO 8 MASSIMO 15 unità

Prerequisiti in ingresso al corso: - **Scuola secondaria di II GRADO**

SEDE DI SVOLGIMENTO: RAGUSA – SANTACROCE CAMERINA (RG)

Caratteristiche del profilo professionale

Il Tecnico dell'accoglienza turistica è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve e accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nel reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolgersi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese.

Documenti da presentare per l'iscrizione

Doc riconoscimento e tessera sanitaria in corso di validità; Copia titolo di studio o autocertificazione; Patto di servizio rilasciato dal CPI; DID rilasciata dal CPI aggiornata; Permesso di soggiorno per cittadini non comunitari

SEDE DI RAGUSA: 0932 292726 - WA 375 627 46 83 **SEDE DI MODICA:** 0932 1681126 - WA 345 623 13 10



Competenze	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	12
	Strutture e servizi turistici del territorio	12
	Tecniche di analisi della domanda turistica	12
	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	18
	Elementi di legislazione turistica	12
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	Tecniche di comunicazione e relazione	18
	Elementi di networking	18
	Elementi di marketing territoriale	12
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	Psicologia del turista	18
	Tecniche di comunicazione e relazione	18
	Tecniche di negoziazione e problem solving	18
	Lingue straniere per il turismo (francese)	36
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	12
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	30
	Marketing dell'accoglienza turistica	36
	Promozione turistica e web marketing	36
	Lingue straniere per il turismo (inglese)	30
	Qualità del servizio	12
	AULA	360
	moduli obbligatori	54
	stage	240
	TOT	654

- **CORSI A NUMERO CHIUSO** - Validi ai fini SFL
- **SCADENZA ISCRIZIONI ORE 19:00 DEL 10 APRILE 2026**
- Dopo il termine inserimento in lista d'attesa
- **DESTINATARI** Disoccupati o lavoratori a basso reddito residenti in Sicilia
- Incentivo alla frequenza di € 0,90 per ogni ora di presenza
- Inizio corsi entro il 3 giugno fine entro il 20 novembre

SEDE DI RAGUSA: 0932 292726 - WA 375 627 46 83 **SEDE DI MODICA:** 0932 1681126 - WA 345 623 13 10