Universitas Mercatorum

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

CORSO DI FORMAZIONE

Progettazione gastronomica e gestione dell'attivitÃ turistica

1ª Edizione

70 ore

Anno accademico 2024/2025

FORM317

Titolo	Progettazione gastronomica e gestione dell'attivitÃ turistica
Edizione	1ª Edizione
Area	PCTO
Categoria	FORMAZIONE
Anno accademico	2024/2025
Presentazione	I **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL)** coinvolgono non solo gli studenti di istituti tecnici e professionali, ma anche dei licei. Per tutti gli studenti è obbligatorio accumulare 200 ore (400 per gli istituti tecnici e professionali) di **PCTO** (ex Alternanza Scuola-Lavoro) durante il triennio finale (dal terzo al quinto anno di scuola superiore). Molti istituti hanno stabilito che nel triennio gli studenti svolgano un progetto di 90 ore nei licei, di 150 ore per istituti tecnici e 210 per gli istituti professionali. Le attività coerentemente con il metodo prescritto di un "*uso strategico delle tecnologie digitali, applicando le innovazioni didattiche e progettuali ad esse connesse*", possono essere svolte anche in modalità e-learning e **Universitas Mercatorum**, progetta percorsi con e per le Scuole che tengano conto di tutte le caratteristiche dei **Laboratori territoriali per l'occupabilità**: **a**pertura della scuola al territorio e possibilità di utilizzo degli spazi anche al di fuori dell'orario scolastico; **b**rientamento della didattica e della formazione ai settori strategici del made in Italy, in base alla vocazione produttiva, culturale e sociale di ciascun territorio; **f**ruibilità di servizi propedeutici al collocamento al lavoro o alla riqualificazione di giovani non occupati. Coerentemente i percorsi progettati prevedono tutti: • Didattica frontale su **Piattaforma E-Learning accessibile h24** da studenti e docenti; • Didattica interattiva e web conference con i **Professori Universitari**; • **Tutor** dedicato al progetto; • Attività esperienziale presso il **Campus Principe di Napoli**; • **Scheda di valutazione e certificazione delle competenze** acquisite da parte dell'Università e del suo corpo docente; • **Disseminazione dei risultati** dei progetti sui canali istituzionali e/o contest ed eventi da organizzarsi in comune accordo con l'istituto scolastico.
Finalità	Preparare e offire allos tudente uno sguardo compelto sull'attività turisitico/ricettiva e affidargli gli sturmenti epr un idnel inserimento nel mondo del lavoro.

Riconoscimenti	Il corso permette il riconoscimento di un esame per i CdL di Universitas Mercatorum, nella fattispecie: • *8 CFU (Settore Scientifico Disciplinare AGR/15)* Progettazione e gastronomia *sul CdS L-Gastr – Gastronomia, Ospitalità e territori –*
Docenti	Le lezioni audio-video sono realizzate da: • Prof. Marco Pietrosante • Prof.ssa Alessia Cipolla
Destinatari	Studenti delle Scuole Secondarie di Secondo Grado
Strumenti didattici	Una volta perfezionata l'iscrizione, lo studente riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica di Universitas Mercatorum dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati, a sua disposizione **24h su 24h**: • **Lezioni video on-line;** • **Dispense** • **Test di valutazione**
Contenuti	

	Tematica	ORE
1	Progettazione e gastronomia	35
2	AttivitÃ esperienzale presso Principe di Napoli	35
	Totale	**70**

Attività	Il Corso si compone di una serie di lezioni in didattica asincorna finalizzate all'attività esperienziale della durata di 35 ore che verrà svolta presso il Campus Pirncipe di Napoli di Agerola.
Adempimenti richiesti	Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti: • Studio del materiale didattico appositamente preparato; • Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma Mercatorum; • Partecipazione alla didattica interattiva e web conference eventualmente tenute dai docenti Universitari e/o degli Istituti Scolastici; • Esecuzione dell'attività esperienziale rpesso il Campus Principe di Napoli
Termini iscrizione	**31 Luglio 2025**

Condizioni	Nel caso in cui lo studente si iscrivesse a più corsi dell'offerta, il massimo degli esami riconosciuti sarà comunque non superiore a 2
Quota di iscrizione	**€ 0,00** **da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione**
Titolo Rilasciato	Certificazioni delle competenze acquisite
Trattamento dati personali	I dati personali saranno trattati nel rispetto della normativa vigente.
Partners	Campus Principe di Napoli
Informazioni	**Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:** **progetti.scuole@unimercatorum.it**