

ASSOSERVIZI

Progetto: DIGITAL 4 FOOD – Acronimo: 4FOOD

Corso per

WEB FOOD MARKETING E COMMERCIO INTERNAZIONALE

(Figura professionale Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing, della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita)

Codice Progetto 239973

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 5133 del 05/04/2018 - Graduatoria approvata con decreto n. 6959 del 03/05/2019. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo

Il corso è realizzato dall'ATS con Capofila I.F.O.A. – ISTITUTO FORMAZIONE OPERATORI AZIENDALI (FI0177) in partenariato con: ASSOSERVIZI SRL (GR0427), Fondazione ITS ECCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA, SAIDA SRL

Il corso è **interamente GRATUITO**, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

Titolo del corso/attività	WEB FOOD MARKETING E COMMERCIO INTERNAZIONALE
Tipo di attività	<input checked="" type="checkbox"/> Qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita (123)
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	<p>E' una figura che si occupa di impostare strategie di mercato, pianificare azioni di marketing e gestire rapporti con la clientela e le reti di vendita. Opera nell'organizzazione imprenditoriale a diretto contatto con il vertice dell'impresa, Nelle piccole e medie imprese può coincidere con la figura dell'imprenditore o con il responsabile dell'azienda. Tale figura professionale è in grado di tradurre in azioni di marketing e vendita gli obiettivi strategico – commerciali prefissati, analizzando lo scenario complessivo del mercato agro-alimentare in funzione dell'offerta e del posizionamento dei prodotti, nonché provvedendo alla organizzazione della rete vendite ed alla modalità contrattualistica per la gestione clienti.</p> <p>L'azione proposta ha l'obiettivo di fornire agli allievi capacità professionali da spendere in una situazione di mercato caratterizzata da una evoluzione delle figure professionali che operano nel settore agro-alimentare e nel commercio in generale, da attività sempre più complesse e da problematiche di riorganizzazione che esigono competenze professionali specifiche.</p> <p>Il percorso formativo sarà completato con competenze specifiche di Web Marketing ed E-commerce, per fornire conoscenze e competenze tecniche per l'utilizzo efficace di questi strumenti ai fini dello sviluppo commerciale di impresa.</p> <p>E' solitamente impiegato con un rapporto di lavoro dipendente in imprese di varie dimensioni. Può infine intraprendere un'attività di lavoro autonomo, se intende lavorare per clienti diversi e con un maggiore livello di indipendenza.</p> <p>Le competenze risultano di interesse per le imprese che intendano allargare le proprie attività di export ed internazionalizzazione di impresa, sia del settore agro alimentare sia per le attività ad esso connesse quali enogastronomia, enoturismo, agriturismo.</p> <p>IL CORSO E' FINALIZZATO ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO.</p>
Contenuti didattici	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizzazione aziendale, change e project management - 20 ore 2. Sicurezza sul lavoro – 8 ore 3. Lingua Inglese - 40 ore 4. Sistema impresa nel settore agroalimentare - 22 ore 5. Office per la raccolta elaborazione e l'analisi dei dati - 32 ore

		6. Marketing e vendite - 54 ore 7. Internazionalizzazione d'impresa - 24 ore 8. Qualità dei prodotti agroalimentari - 40 ore 9. Web Marketing e Promozione/Vendita on-line - 60 ore 10. Stage - 270 ore Ore di accompagnamento 30 ore			
Durata complessiva:	Totale ore 600	Formazione in aula (ore)	330	stage (ore)	270
Periodo di svolgimento	Dicembre 2019 – Luglio 2020				
Calendario settimanale	Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì per 4/8 ore al giorno				
Sede di svolgimento	Assoservizi S.r.l. - Loc. Salceto, 55 – Poggibonsi (SI)				
Numero di partecipanti previsto	10				
Requisiti di accesso dei partecipanti	<p>Requisiti minimi di ingresso sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere in possesso di titolo di istruzione secondaria superiore o almeno 3 anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento. - essere inattivi / inoccupati / disoccupati. - per i candidati non madrelingua italiana: attestazione di conoscenza della lingua italiana di livello B1. <p>La verifica dei requisiti minimi sarà effettuata sulla documentazione presentata dal candidato. Nel caso di informazioni carenti sarà richiesta documentazione comprovante a supporto.</p>				
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	<p>Per i partecipanti che ne facciano richiesta è prevista la possibilità di riconoscere crediti formativi in ingresso, per i candidati che potranno presentare una dichiarazione di apprendimenti relativa a una o più conoscenze / capacità relative ad UC oggetto del corso oppure un certificato di competenze relativo ad intere UC oggetto del corso.</p> <p>I candidati in possesso delle attestazioni suddette saranno esonerati dall'obbligo di frequenza relativamente alle UF o parti di UF finalizzate al conseguimento delle relative conoscenze / capacità.</p> <p>Il riconoscimento del credito formativo sarà valutato in seguito alla selezione.</p> <p>Questo comporterà una conseguente riduzione della durata del proprio percorso formativo. Si specifica che comunque l'esame finale verterà per tutti i partecipanti su tutti i contenuti del corso.</p>				
Verifiche e certificazione finali	<p>Sono previste verifiche di apprendimento in itinere e esame finale finalizzato al rilascio dell'attestato di qualifica per "Tecnico del controllo della qualità alimentare" valido a livello nazionale e corrispondente al IV livello europeo EQF.</p> <p>L'esame finale per il rilascio della Qualifica sarà articolato in: Test, Prove tecnico-pratiche, Colloquio</p> <p>La frequenza al corso è obbligatoria. Per l'ammissione all'esame sono necessari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la frequenza di almeno il 70% delle ore corso, di cui almeno il 50% delle ore di stage. - un profitto pari o superiore a 60/100. 				
Modalità di iscrizione	<p>Le domande potranno essere consegnate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso Assoservizi Srl, Via dei Rossi, 2 - Siena • tramite raccomandata A/R a Assoservizi Srl, Via dei Rossi, 2 - Siena • tramite PEC all'indirizzo: assoservizipec@pec.it • tramite fax allo 0564 454588 <p>Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata.</p> <p>Non fa fede il timbro postale.</p>				
Servizi offerti ed Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	---				
Scadenza delle iscrizioni	02 dicembre 2019				
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	<ul style="list-style-type: none"> • Domanda di Partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia Assoservizi (www.assoservizi.eu); • Fotocopia di un documento di identità in corso di validità; 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Copia del titolo di studio; in alternativa autocertificazione attestante gli anni di esperienza lavorativa nell'attività professionale di riferimento; • Curriculum Vitae redatto in formato europeo • Documentazione attestante lo stato di disoccupato/inoccupato/ inattivo; • Se cittadini non comunitari: copia di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; dichiarazione di valore e di efficacia del titolo di studio. • Per i candidati non madrelingua italiana: attestazione di conoscenza della lingua italiana di livello B1.
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Una volta effettuato lo screening delle candidature, qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti richiesti fosse superiore di oltre il 20% al numero di posti disponibili saranno effettuate le selezioni in base alle procedure di seguito descritte.</p> <p>La Selezione prevederà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prova attitudinale - colloquio individuale. <p>L'eventuale selezione si svolgerà il giorno 06 Dicembre 2019 dalle ore 10.00 presso Assoservizi – Via dei Rossi, 2 – Siena.</p> <p>Il presente avviso ha valore di convocazione.</p>
Informazioni:	<p>Presso Assoservizi – Via dei Rossi, 2 – Siena Tel. 0577 2571 - Email: formazione@assoservizi.eu Orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00</p>
Referente:	<p>Sandro Boddi (tel. 0577 257213 – Cel. 345 2671340 – email: s.boddi@confindustriatoscanasud.it)</p>

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.

In partenariato con



Sapere utile

