



SCHEDA DESCRITTIVA DEI PERCORSI GOL

SEP 23 – SERVIZI TURISTICI

DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Operatore di agenzia di viaggio
ID	Id 1: 2166 Id 2: 2168
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Accoglienza e assistenza al cliente; Disbrigo del lavoro di ufficio e delle attività di segreteria; Gestione delle prenotazioni; Predisposizione dei documenti e titoli di viaggio; Vendita dei pacchetti e servizi turistici ; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo l'ultimo Bollettino del Sistema informativo Excelsior di Unioncamere e ANPAL (Settembre 2022), il settore del Turismo è tra quelli per i quali si stima il maggior numero di assunzioni nei prossimi mesi. Nello specifico, fanno da traino i cuochi, i camerieri e le professioni dei servizi turistici, con specifico riferimento agli operatori di viaggio. La stessa fonte riferisce anche che oltre il 20% delle aziende del settore intende assumere, per tale profilo, risorse che si occuperanno di formulare proposte creative ed innovative. Ne consegue, quindi, l'esigenza, avvertita anche dalle aziende partner, di potenziare il settore inserendo nuove risorse professionali in grado di ridare vitalità al ruolo dell'agente di viaggio, puntando su soluzioni di vendita innovative capaci di rispondere ai nuovi trend dei consumatori turistici che, oggi, in risposta soprattutto ai fenomeni pandemici, richiedono maggiore sicurezza e flessibilità negli acquisti, soluzioni di viaggio sempre più personalizzate e assistenza costante pre e post vendita.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • ALADINO VIAGGI, Via Cilea, 157 – Napoli; • ALTA MAREA, Riviera Di Chiaia, 85 – Napoli;

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





- EUROSTUDY TRAVEL, Via Mezzocannone, 47 – Napoli;
- REGGIA TRAVEL, Via dei Bersaglieri, 32 E/F — Napoli;
- DEDALUS CENTROVIAGGI, Piazzetta Monteoliveto, 2 — Napoli;
- A WONDERFUL WORLD AGENCY, Via G. Picardi, 35 — Pratola Serra (AV);
- A.V.T. TRAVEL, Via Eduardo Suarez, 3 — Napoli;
- CALIENTI TOUR, Via Leonardo Da Vinci 19 — Portici (NA);
- JALINGO VIAGGI, Via Romaniello, 130 – Trentola Ducenta (CE);
- MARCINA TOUR, Via M. Conforti, 1/2 – Salerno;
- MY TRAVEL INFINITY, Via L. Caldieri, 49/51 — Napoli;
- PATRIA TOUR, Via Lago Patria, 4/B — Giugliano (NA);
- PAZZI VIAGGI, Via F. Turco, 5 — Battipaglia (SA);
- RANSOCEANICA VIAGGI, Via Nazionale delle Puglie, 90 — Cimitile (NA);
- TROPICO BLU VIAGGI, Viale Europa, 86 — Castellamare di Stabia (NA);
- VIAGGIAMOCI SU, Via E. Scaglione, 450 — Napoli;
- FORMULA 3 VIAGGI, Via Leonardo Da Vinci, 64 — Aversa (CE);
- MONTAGUE TRAVEL, Piazza Massimo Troisi, 12 — San Giorgio a Cremano (NA).

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Pizzaiolo Napoletano
ID	Id 1: 2779 Id 2: 2781 Id 3: 2789
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 350 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 230 ore di formazione a distanza; • 110 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari; Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana e dello staglio in panetti; Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana; Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso; Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico); Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Le aziende partner di Meta, appartenenti al comparto della ristorazione e della pizzeria, stante la crescente domanda relativa al prodotto pizza, esprimono esigenze di conoscenze e abilità operative centrali per la preparazione del prodotto e connesse a tutte le relative fasi di lavorazione: dalla preparazione dell'impasto alla maturazione e lievitazione; dalla farcitura alla cottura. Tali esigenze si completano con quelle riferite alla capacità di promuovere prodotti e condividere informazioni attraverso i canali digitali.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • PIZZA CITY 2.0, Via Severini, 15 - Monteruscello (NA); • MATA SRLS, Via San Paolo,12 – Pozzuoli (NA).

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Food & Beverage manager
ID	2785
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	5
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Configurazione e ambientazione degli spazi; Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane; Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale; Progettazione del menù; Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare; Sviluppo di iniziative promozionali; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati pubblicati dal Sistema Excelsior-Unioncamere, le professioni ricomprese nella categoria "Cuochi, Commis di cucina e Cuochi Pizzaioli" presentano una significativa difficoltà di reperimento per effetto soprattutto della preparazione inadeguata in termini di competenze tecnico-professionali. Le aziende partner di Meta confermano tale dato aggiungendo che per tali figure è necessaria, oltre al titolo di studio maturato all'interno del sistema di istruzione, la partecipazione ad interventi di formazione professionale altamente qualificanti. Manifestano, pertanto, l'esigenza di competenze settoriali legate alla gestione delle attività ristorative (gestione del budget, dei fornitori, delle politiche di qualità e coordinamento del personale); alla definizione dell'offerta dei servizi e del menù e allo sviluppo delle iniziative promozionali, riuscendo a sfruttare appieno le potenzialità offerte dagli strumenti di ICT e digitali.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • MATA SRLS, Via San Paolo,12 – Pozzuoli (NA).

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Operatore di cucina - Cuoco
ID	Id 1: 2784 Id 2: 2787
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 400 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 270 ore di formazione a distanza; • 120 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Preparazione dei dolci; Preparazione dei piatti complessi; Preparazione dei piatti semplici; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati pubblicati dal Sistema Excelsior-Unioncamere, le professioni ricomprese nella categoria "Cuochi, Commis di cucina e Cuochi Pizzaioli" presentano una significativa difficoltà di reperimento per effetto soprattutto della preparazione inadeguata in termini di competenze tecnico-professionali. Le aziende partner di Meta confermano tale dato aggiungendo che per tali figure è necessaria, oltre al titolo di studio maturato all'interno del sistema di istruzione, la partecipazione ad interventi di formazione professionale altamente qualificanti. Manifestano, pertanto, l'esigenza di competenze settoriali legate alla preparazione di piatti semplici e complessi, alla preparazione di dolci, al trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari e alla corretta applicazione dei sistemi HACCP, riuscendo a sfruttare appieno le potenzialità offerte dagli strumenti di ICT e digitali.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • MATA SRLS, Via San Paolo,12 – Pozzuoli (NA).

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Sommelier
ID	2788
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	4
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Elaborare la carta dei vini; Gestire la cantina; Illustrare e servire il vino e le bevande alcoliche; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati pubblicati dal Sistema Excelsior-Unioncamere, le professioni ricomprese nella categoria “Camerieri e figure preposte all’accoglienza e all’informazione dei clienti nel settore della ristorazione” presentano una significativa difficoltà di reperimento per effetto soprattutto dell’assenza di candidati e della preparazione inadeguata in termini di competenze tecnico-professionali. Le aziende partner di Meta confermano tale dato aggiungendo che per tali figure è necessaria, oltre al titolo di studio maturato all’interno del sistema di istruzione, la partecipazione ad interventi di formazione professionale altamente qualificanti. Manifestano, pertanto, l’esigenza di competenze settoriali legate alla elaborazione della carta dei vini, alla gestione della cantina e alla capacità di riuscire a illustrare le caratteristiche delle bevande alcoliche favorendone l’abbinamento con le diverse tipologie di cibi.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • MATA SRLS, Via San Paolo,12 – Pozzuoli (NA).

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL”**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 “Inclusione e coesione”, Componente 1 “ Politiche per il Lavoro”, Riforma 1.1 “Politiche Attive del Lavoro e Formazione”, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU





DENOMINAZIONE DEL PERCORSO	Receptionist
ID	2162
TIPOLOGIA	Percorso Lungo
EQF	3
STATO	Programmato
DURATA	Durata complessiva: 300 ore Di cui: <ul style="list-style-type: none"> • 10 ore di formazione teorica in presenza; • 190 ore di formazione a distanza; • 100 ore di stage.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Sede della formazione teorica in presenza: Meta Scarl – Napoli, Via Discesa Coroglio, 9
INDENNITA' ORARIA	€ 1,00 per ogni ora di effettiva presenza
UNITA' DI COMPETENZA	Gestire gli arrivi e le partenze in strutture ricettive; Curare la relazione con i clienti della struttura ricettiva; Curare gli adempimenti amministrativi della struttura ricettiva; Gestire le prenotazioni alberghiere; Pianificare le attività di ricevimento; Realizzare le attività di assistenza al cliente; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
ESIGENZE DELLE FILIERE PRODUTTIVE	Secondo i dati rilevati dall'Osservatorio di Fonditalia, tra gli operatori del settore turistico si osserva un diffuso ottimismo: oltre il 76% delle agenzie di viaggio ritiene, infatti, che i flussi turistici supereranno i livelli pre-covid. Per far fronte a tali incrementi, le agenzie dichiarano che sarà indispensabile intervenire, sia attraverso l'adozione di nuovi modelli organizzativi che attraverso l'aggiornamento delle competenze degli operatori del settore, su: tipologia dei servizi offerti e modelli e modalità di prenotazione, con una forte spinta verso l'adozione di soluzioni digitali; nuovi modelli di organizzazione del lavoro, maggiormente incentrate su soluzioni smart e su una maggiore flessibilità; marketing e comunicazione, anche in lingua straniera. In linea con tali trend, le aziende partner di Meta esprimono l'esigenza di intervenire, in termini di upgrade di competenze, sulle tecniche di prenotazione e gestione delle stesse; sulle tecniche di comunicazione interpersonale; sul potenziamento delle abilità connesse alla pianificazione delle attività di ricevimento e della gestione degli arrivi e delle partenze.
AZIENDE ADERENTI (Elenco soggetto ad aggiornamenti)	Aziende coinvolte per le attività di stage: <ul style="list-style-type: none"> • ALADINO VIAGGI, Via Cilea, 157 – Napoli; • ALTA MAREA, Riviera Di Chiaia, 85 – Napoli; • EUROSTUDY TRAVEL, Via Mezzocannone, 47 – Napoli; • REGGIA TRAVEL, Via dei Bersaglieri, 32 E/F — Napoli; • DEDALUS CENTROVIAGGI, Piazzetta Monteoliveto, 2 — Napoli; • A WONDERFUL WORLD AGENCY, Via G. Picardi, 35 — Pratola

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU





	<p>Serra (AV);</p> <ul style="list-style-type: none">• A.V.T. TRAVEL, Via Eduardo Suarez, 3 — Napoli;• CALIENTI TOUR, Via Leonardo Da Vinci 19 — Portici (NA);• JALINGO VIAGGI, Via Romaniello, 130 - Trentola Ducenta (CE);• MARCINA TOUR, Via M. Conforti, 1/2 - Salerno;• MY TRAVEL INFINITY, Via L. Caldieri, 49/51 — Napoli;• PATRIA TOUR, Via Lago Patria, 4/B — Giugliano (NA);• PAZZI VIAGGI, Via F. Turco, 5 — Battipaglia (SA);• RANSOCEANICA VIAGGI, Via Nazionale delle Puglie, 90 — Cimitile (NA);• TROPICO BLU VIAGGI, Viale Europa, 86 — Castellamare di Stabia (NA);• VIAGGIAMOCI SU, Via E. Scaglione, 450 — Napoli;• FORMULA 3 VIAGGI, Via Leonardo Da Vinci, 64 — Aversa (CE);• MONTAGUE TRAVEL, Piazza Massimo Troisi, 12 — San Giorgio a Cremano (NA).
--	--

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU

