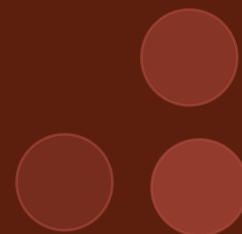




Tecnico della Produzione, Valorizzazione e Promozione del Turismo Territoriale ed Enogastronomico



SELFORM CONSULTING SRL

Aversa (CE)

- Ente accreditato Regione Campania (DGR 226/06)
- Certificazione UNI EN ISO 9001
- Sede 450 mq, laboratori, aule e biblioteca
- A 200m dalla stazione ferroviaria di Aversa

20+

Anni di esperienza

40+

Tipologie di corsi attivati

**FSE / POR
GOL / PNRR**

Finanziamenti gestiti

**Università
Comuni, Imprese**

Partner istituzionali

800

ore totali

480

ore d'aula

320

ore di stage

Inizio / Fine: Aprile 2026 – Dicembre 2026

Sede: Via dell'Archeologia 54, Aversa (CE)

Costo: GRATUITO – finanziato da PR Campania FSE+ 2021–2027

Posti: 20 allievi effettivi + 4 uditori

Borsa formazione: € 600,00 al superamento della verifica finale

Titolo rilasciato: Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore – EQF 4

Crediti universitari: 12 CFU riconosciuti dall'Università della Campania

Sedi di stage

Da Michele Aversa

Pink House Aversa

Distilleria Petrone

Az. Agricola Ponterè

Square Media Agency

Ristorante Dodici

Cosa imparerai

Creare itinerari

Progetta percorsi turistici che valorizzano storia, paesaggio e tradizioni del territorio campano

Raccontare le eccellenze

Scopri e comunica i prodotti tipici — vini, pizza, pasticceria — con competenza e passione

Promuovere eventi

Organizza e lanci eventi enogastronomici e culturali che attraggono visitatori e media

Usare i social

Crea contenuti digitali, gestisci campagne e racconta un territorio attraverso foto e video

Rendere un territorio attrattivo

Applica strumenti di marketing per posizionare una destinazione e renderla competitiva

I moduli del corso

VINI	Vini e degustazione	FOOD	Prodotti tipici campani
TOUR	Itinerari turistici	FOTO	Food photography
SOCIAL	Social media mkt	MKT	Marketing turistico
CULT	Eredita' culturale	GEO	Georeferenziazione
ENOGA	Patrimonio enogastr.	ORG	Org. aziendale
SICUR	Sicurezza alimentare	ENG	Lingua Inglese

Requisiti di accesso

- Residenza in Regione Campania
- Eta' minima 18 anni
- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Diploma professionale di tecnico (D.Lgs. 226/05)
- Ammissione al 5° anno dei percorsi liceali
- Ammesso anche senza diploma, previo accertamento delle competenze acquisite

A chi si rivolge

- Giovani e adulti (occupati, disoccupati, inoccupati)
- Appassionati di enogastronomia e turismo
- Chi vuole lavorare nel settore turistico campano
- Chi vuole costruire competenze in marketing e comunicazione digitale
- Chi cerca una qualifica tecnica superiore riconosciuta (EQF 4)

Come candidarsi



1

Scarica la modulistica

Dal sito www.selfform.it o ritirala in sede (lun-ven 09:30-19:30)

2

Prepara i documenti

Documento d'identità, codice fiscale, autocertificazioni titolo di studio e stato lavorativo, Curriculum Vitae

3

Invia la domanda

Consegna a mano o via PEC a selfformconsulting@pec.it entro le ore 19:00 del 25 Marzo 2026

4

Sostieni le prove di selezione

Prova scritta (40 domande a risposta multipla) + colloquio individuale attitudinale e motivazionale

Scadenza: 25 Marzo 2026 ore 19:00 | info@selfform.it | Tel. 081 8907128/ 3509165514

Perche' partecipare?

FREE

100% gratuito

Finanziato da Regione Campania / FSE+ 2021-2027. Zero costi di iscrizione

TITOLO

Titolo riconosciuto

Certificato EQF 4, valido per concorsi pubblici e percorsi universitari

CFU

12 CFU universitari

Riconosciuti dall'Universita' della Campania Luigi Vanvitelli

STAGE

Stage garantito

320 ore di tirocinio presso aziende del settore in Campania

€600

Borsa di formazione

600 euro al superamento della verifica finale

LAVORO

Sbocchi professionali

Turismo, enogastronomia, marketing, comunicazione, promozione territoriale

Inizia il tuo percorso con noi!

SELFORM CONSULTING SRL

Via dell'Archeologia 54 - 81031 Aversa (CE)
Tel. 081 8907128 | Cell. 350 9165514
info@selform.it | selformconsulting@pec.it
www.selform.it

Scadenza domande: 25 Marzo 2026 ore 19:00

Scopri il bando completo e scarica la modulistica su www.selform.it

