



REGOLAMENTO

FOR.MA.T. Formazione per il Management nel Turismo

Art. 1 Finalità

Il progetto FOR.MA.T. intende rafforzare le competenze di 60 giovani diplomati o laureati in cerca di occupazione e lavoratori già occupati nel settore turistico ed enogastronomico. Il percorso, infatti, è pensato per rispondere alla crescente domanda di figure altamente qualificate e difficilmente reperibili sul mercato del lavoro.

Art. 2 Oggetto

Il progetto FOR.MA.T mette a disposizione **gratuitamente**:

- **35 posti** per il Corso di formazione specialistica Il REVENUE MANAGER NEL PROCESSO DI MARKETING MANAGEMENT, della durata di 260 ore, destinato a giovani disoccupati/inoccupati di età compresa tra i 18 e i 35 anni e a occupati nel settore turistico ed enogastronomico di età compresa tra i 18 e i 44 anni, in possesso di diploma di scuola secondaria superiore o laurea;
- **25 posti** per il Corso di formazione di eccellenza COMMIS DI CUCINA, della durata di 400 ore destinato a disoccupati/inoccupati di età compresa tra i 18 e i 35 anni e occupati nel settore turistico ed enogastronomico di età compresa tra i 18 e i 49 anni, in possesso di diploma di scuola secondaria inferiore o superiore.

Art.3 Requisiti di accesso

Sono ammessi a partecipare i candidati in possesso, alla data di pubblicazione del bando, dei requisiti di seguito indicati. **Per entrambe le tipologie di corsi:**

- Residenza o domicilio nel territorio italiano;
- età compresa tra i 18 e i 49 anni, in funzione dei posti di cui all'art.2;
- diploma di istruzione superiore o laurea per Revenue Manager e diploma di istruzione secondaria inferiore o superiore per Commis di cucina, in funzione dei posti di cui all'art. 2;
- conoscenza della lingua italiana e competenza linguistica di inglese di base (liv B1 QCER) attestata da certificazioni linguistiche oppure, in alternativa, da dichiarazione del proprio livello linguistico compilando l'apposita sezione relativa nella domanda di partecipazione

e, inoltre, per il corso di REVENUE MANAGER:

- Conoscenza di base di matematica e statistica per la comprensione dell'analisi dei dati;
- Competenze trasversali (problem solving e comunicazione).

Per il corso di COMMIS DI CUCINA:

- nozioni di base di chimica; nozioni di base di scienza e tecniche dell'alimentazione;



- competenze trasversali (lavoro di squadra, comunicazione).

Art.4 Modalità e termini per la presentazione della domanda

Per la partecipazione alla selezione, i candidati, **entro e non oltre le ore 20.00 del 6 giugno 2026**, devono inviare online la richiesta di partecipazione completa dei seguenti documenti:

- Domanda di partecipazione firmata;
- Fotocopia fronte/retro del documento di riconoscimento in corso di validità;
- Fotocopia fronte/retro del codice fiscale;
- Permesso di soggiorno (solo per cittadini extra-UE)
- CV;
- Informativa privacy;
- Certificazioni linguistiche.

Una volta scaricati, i modelli vanno compilati, firmati, nominati con la stessa denominazione e indicato il cognome e caricati attraverso la funzione “scegli file” e “upload”. **Si può presentare la domanda per un solo corso.** Non saranno prese in considerazione le domanda incomplete, prive di firma olografa o digitale, o pervenute oltre il termine di scadenza.

La domanda e gli allegati sono disponibili sul sito dell’Ateneo:

<https://www.unimercatorum.it/progetto-formazione-per-il-management-nel-turismo>

Art.5 Criteri di selezione

Le domande di partecipazione saranno valutate da una Commissione, nominata dall’Università. L’assegnazione dei posti, in base al corso prescelto, terrà conto dei seguenti criteri:

Criterio	Modalità	Punteggio massimo (30 punti)	Peso
Conoscenze tecniche e trasversali	Colloquio /test	5	Da 0 a 5
Certificazioni/attestazioni linguistiche inglesi	Certificazioni	5	1 punto per B1; 2 punti per B2; 3 punti per C1, 4 punti per C2 e 5 punti per certificazioni superiori
Cv e lettera di motivazione	Colloquio motivazionale	20	Su scala a 4: weak: da 0 a 4; fair da 5 a 9; good da 10 a 14; very good da 15 a 20

Le selezioni si svolgeranno, anche in modalità telematica. Il candidato assente, senza giustificato motivo, al colloquio, verrà escluso dalla procedura di selezione.

Sulla base delle risultanze della selezione, la Commissione provvederà a stilare le graduatorie finali, distinte per corso, in ordine di punteggio, fino al raggiungimento dei posti disponibili per ciascun corso, con l’indicazione degli idonei ammessi, non ammessi e idonei riserva da cui attingere in caso



di scorrimento a seguito di rinuncia. Saranno ammessi i candidati rientranti nelle soglie dei posti previsti per ciascun corso. La graduatoria sarà pubblicata sul sito web dell'Università.

Art.6 Obblighi di partecipazione

Entro 5 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria, il candidato deve comunicare l'accettazione/rinuncia al posto e sottoscrivere il patto formativo individuale, impegnandosi a frequentare almeno l'80% del corso, al fine di ottenere la certificazione finale e partecipare alle attività previste dal progetto.

Art.7 Caratteristiche e modalità di svolgimento dei corsi

I corsi verranno realizzati nel periodo giugno-dicembre 2026, secondo un calendario di dettaglio che sarà comunicato in sede di avvio, in modalità blended, con l'alternanza di lezioni online su piattaforma e-learning (sincrone e asincrone), laboratori pratici e attività esperienziali a carattere residenziale in presenza presso sedi didattiche convenzionate tra cui il Campus Principe di Napoli ad Agerola (NA). Sono previste, inoltre sessioni di orientamento e Coaching, placement presso aziende partner. Al termine dei percorsi è previsto il rilascio di una certificazione accademica e il riconoscimento di crediti formativi (CFU) validi ai fini del Corso di Laurea in Gastronomia, Ospitalità e Territori (L-GASTR).

Art.8 Tutela della riservatezza dei dati personali

L'Università, in qualità di Titolare del trattamento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Reg. Ue n.679 del 2016 e successive modifiche e integrazioni, raccoglie e successivamente tratta i dati personali (includere le particolari categorie di dati di cui all'art.9, comma 1 del Regolamento Privacy) dei soggetti beneficiari che intendono partecipare al progetto FOR.MA.T.

I dati personali dell'interessato verranno inizialmente raccolti in un database informatizzato gestito dal Soggetto Proponente. Infine, al termine del progetto, all'interessato – previo suo consenso – potrà essere richiesto di compilare un questionario o di effettuare un'intervista, al fine di avere un riscontro in merito ai risultati e all'efficacia del progetto cui ha partecipato da parte del Ministero del Turismo e dal soggetto attuatore Aci.

Art.9 Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni possono essere richieste a Segreteria organizzativa FOR.MA.T e -mail: progetto.format@unimercatorum.it Numero verde 800 185 458

Roma, 24 aprile 2026

F.to Il Direttore Generale

Patrizia Tanzilli