

***Il Progetto NEW POLIS  
esempio di cooperazione tra istituzioni,  
attori locali e imprese***



**Per informazioni consultare i siti:**  
[www.progettonewpolis.it](http://www.progettonewpolis.it)  
[www.conisco.it](http://www.conisco.it)

Progetto Autorizzato e finanziato con Decreto Interministeriale  
65/CONT/V/2008  
Delibera n. 180 del 28/01/2008 - D.G.R. n. 2130 - Legge n. 845/78 art. 26

## Il Progetto New Polis

Il Progetto nasce dalla partnership tra l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Centro Nazionale di Ricerca di Avellino, il Consorzio Eureticon ed il Consorzio Conisco, Ente Accreditato dalla Regione Campania che da oltre 15 anni opera nel settore della formazione professionale, impegnati nella promozione del sistema turistico attraverso la valorizzazione delle caratteristiche e delle peculiarità territoriali.

Il Progetto New Polis, finanziato dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ai sensi dell'Art.26 ex legge 845/78, è finalizzato alla formazione di figure professionali in grado di rispondere al mutamento della domanda nel settore turistico, con particolare riferimento al comparto agroalimentare.

Territorio, enogastronomia e turismo sono termini che delineano uno scenario dove si intrecciano problematiche relative all'agricoltura ed all'habitat rurale, alle produzioni che ne individuano l'identità e l'immagine, alla possibilità di valorizzare territori spesso al di fuori di flussi turistici.

L'enogastronomia rappresenta uno dei principali fattori di notorietà del paese e di alcune aree anche a livello internazionale ed il turismo, in quest'ottica, si configura quale risposta alle esigenze di una domanda tesa a scoprire un territorio seguendo il fil rouge delle sue produzioni di qualità.

La concorrenza in ambito europeo e la riscoperta dell'ambiente rurale e dei suoi valori di conservazione e tutela impongono di operare in una logica di sostenibilità e competitività; ciò significa agire con un'impostazione formativa innovativa intesa come qualificazione di figure professionali in grado di integrare la valorizzazione di un territorio e delle sue produzioni agroalimentari di qualità con l'offerta turistica complessiva, attivando forme di sinergia.

### Le Azioni di Sistema:

#### Obiettivi:

Le azioni di sistema sono volte a favorire l'interazione tra gli attori locali, le istituzioni e le associazioni per la realizzazione di un processo di cooperazione finalizzato a potenziare l'intervento formativo.

In quest'ottica le azioni di sistema mirano a potenziare l'efficacia e l'efficienza di un processo nato al fine di restringere il gap esistente tra la domanda e l'offerta di lavoro attraverso attività di studio e ricerca finalizzate alla definizione dello scenario di riferimento e dei fabbisogni formativi ex ante, in itinere ed ex post.

## Il Progetto Formativo:

#### Obiettivi:

Formazione di una serie di profili professionali operanti nel comparto del turismo enogastronomico che spaziano dagli addetti ai tecnici ed agli esperti di settore puntando sulla valorizzazione della leva critica delle risorse umane al fine di consentire al territorio di essere competitivo nella filiera di riferimento.

#### Articolazione:

Progettazione, definizione e realizzazione di n. 8 percorsi formativi:

- Esperto nella Promozione del Turismo Enogastronomico (2 edizioni)
- Esperto nella Commercializzazione dei prodotti tipici agroalimentari ed enogastronomici
- Tecnico dei servizi fieristico -congressuali
- Tecnico Superiore della commercializzazione e marketing dei servizi turistici
- Addetto alla promozione e vendita dei servizi turistici;
- Cuoco (2 edizioni)
- Addetto ai servizi d'accoglienza;
- Addetto al magazzino

#### Impatto dell'intervento:

- 8 profili professionali progettati
- 10 percorsi formativi approvati (di cui 1 completato, 6 in itinere e 3 in fase di start up)
- 7000 ore di formazione di cui 4900 di teoria e 2100 di stage
- Oltre 1800 domande di partecipazione ricevute
- Oltre 120 Docenti coinvolti nelle attività formative
- Oltre 150 Risorse umane impegnate nelle attività a supporto del processo formativo
- Oltre 30 aziende coinvolte nelle fasi di stage
- 200 allievi formati.