



Avviso di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnica Superiore:

## Y&T – Yachting & Tourism Services Specialist

**Area Tecnologica: Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali-Turismo**

**Ambito: TURISMO E ATTIVITA' CULTURALI**

**Figura Nazionale: Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali** (Ambito 5 Turismo e attività culturali - Figura 5.1.1 dell'allegato E - Decreto Interministeriale 05/02/2013) - **Biennio 2018 – 2020 - Codice Progetto 220591**

**Corso cofinanziato dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione, inserito nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani**  
(Approvato con D.D. 10797 del 26/06/2018)

La Fondazione **Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali (ITS TAB - capofila)** in ATS con Fondazione Istituto Tecnico Superiore Italian Super Yacht Life (ITS YSIL), Via Aurelia Nord 342 - Viareggio (LU), indice un avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore "Y&T – Yachting & Tourism Services Specialist" rivolto a **n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze tecniche e tecnologiche altamente specialistiche e con un elevato livello professionale **nell'Area delle Tecnologie Innovative per le Attività culturali e il turismo**, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

**Il termine della presentazione delle domande di ammissione è prorogato al 19 Novembre 2018**

### Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

**Il corso è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 30 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:**

- siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso (indirizzo turistico, alberghiero, commerciale, nautico) **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore

(IFTS) della durata di un anno

- siano in possesso di buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati preventivamente alle prove di selezione per l'ammissione al corso.

## **Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali**

Il corso intende formare figure altamente qualificate per lo svolgimento delle attività di promozione turistica integrata e lo sviluppo di servizi di accoglienza nelle due aree considerate prioritarie per lo sviluppo economico e la competitività del nostro Paese: turismo e nautica. La figura nazionale di **“Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali”**, in uscita dal percorso ITS in oggetto, saprà rispondere ai fabbisogni espressi da un lato dal tessuto produttivo portuale che desidera rafforzare le competenze di coloro che lavorano nel porto e nelle agenzie marittime per fornire un servizio di accoglienza di alto livello e professionalità, dall'altro quello di promozione turistica che vede nel settore nautico uno strumento per accrescere i flussi turistici su tutto il territorio regionale.

I partecipanti sapranno coniugare le conoscenze nautiche acquisite con elevate competenze turistiche per la realizzazione e la promozione di pacchetti turistici fortemente esperienziali e tagliati sulle diverse tipologie di turista, con un'attenzione specifica alle esigenze di coloro che attraccano con il proprio yacht.

Saranno in grado di comprendere le esigenze del target specifico di riferimento, promuovere eventi e attrattive turistiche nei porti e nell'entroterra al fine di soddisfare le esigenze del turista diportista e del mare riuscendo ad anticipare e rispondere alle richieste di una clientela nazionale ed internazionale sempre più esigente e selettiva.

Saranno in grado di progettare, gestire e promuovere in modo innovativo il prodotto-territorio, fidelizzare i flussi turistici (CRM) tramite agenzie online e portali turistici con una particolare vocazione e specializzazione per l'economia del mare.

Saranno inoltre in grado di definire, pianificare e implementare azioni di marketing, strategico ed operativo, e web marketing turistico attraverso le tecniche proprie del settore e analizzare e interpretare le tendenze del mercato turistico attraverso la rilevazione e l'elaborazione di dati ed informazioni statistiche.

Svilupperanno ottime capacità organizzative e relazionali con spiccate attitudini al problem solving, avranno la capacità di dialogare senza barriere linguistiche con clienti provenienti da ogni parte del mondo orientando e indirizzando il turista a fruire dell'offerta del territorio e ritagliando il servizio sulla base delle sue specifiche esigenze.

I partecipanti saranno inoltre in grado di occuparsi di ogni necessità nel porto dal punto di vista della documentazione necessaria, d'individuazione delle strutture tecniche di supporto operativo e di refitting per l'imbarcazione e di supporto all'individuazione dei principali servizi portuali e territoriali.

Grazie alle competenze di Project Management del turismo avranno la possibilità di creare reti tra organizzazioni pubblico-private in modo da offrire servizi integrati esaustivi al potenziale turista del mare e saranno in grado di sviluppare iniziative di marketing territoriale volti alla promozione del territorio e delle proprie specificità enogastronomiche e culturali.

La figura professionale in uscita garantisce quindi l'**acquisizione di competenze specialistiche e tecniche** che gli consentiranno **elevate opportunità occupazionali** e che lo porteranno a collaborare professionalmente:

- nell'area portuale, dentro l'agenzia marittima, in quanto conosce le modalità con cui si eroga

un servizio, anche dal punto di vista digitale, è a conoscenza di elementi relativi all'ormeggio, sa dove all'occorrenza effettuare una riparazione navale ma è anche in grado di fornire informazioni relative ai servizi generali offerti dal territorio;

- nel settore della promozione turistica, in quanto è in grado di presentare il territorio in chiave di un'offerta turistica integrata, utilizzando gli strumenti del web marketing, e creando opportunità emozionali di conoscenza del territorio.

Con queste competenze i diplomati al corso potranno operare in **imprese dell'ospitalità e dei servizi turistici, in enti pubblici/di promozione e strutture di promozione dei porti, agenzie marittime, strutture di servizi, agenzie di promozione**, ecc. per migliorare il sistema turistico marittimo territoriale. Il percorso ha tra gli obiettivi anche quello di stimolare iniziative imprenditoriali volte ad offrire servizi di consulenza legati all'implementazione di tecnologie digitali applicate al turismo.

### **Art. 3 - Competenze tecniche in esito al percorso**

I partecipanti che concluderanno con esito positivo il percorso formativo saranno in grado di:

- Definire l'immagine turistica del territorio, l'articolazione e la qualificazione dell'offerta turistica e le azioni di sviluppo della stessa
- Analizzare e interpretare le tendenze del mercato turistico attraverso la rilevazione e l'elaborazione di dati ed informazioni statistiche
- Analizzare le risorse culturali, ambientali, naturali e paesaggistiche del territorio per individuare strategie di sviluppo integrato dell'offerta turistica
- Gestire le attività di consulenza e informazione turistica in relazione alle risorse culturali, ambientali, naturali e paesaggistiche del territorio
- Rapportarsi con i principali attori del settore turistico del territorio
- Definire e pianificare azioni di promozione dei territori e dei prodotti turistici
- Collaborare con il personale del porto durante le operazioni di ormeggio e disormeggio dell'imbarcazione
- Gestire attività di marketing al fine di promuovere i servizi turistici proposti e aumentarne il valore aggiunto
- Selezionare e consigliare gli itinerari, le strutture ricettive ed i servizi ristorativi e ricreativi, informando sulle tariffe, sui prodotti e servizi e sulle eventuali condizioni favorevoli dell'offerta
- Applicare procedure di prenotazione dei servizi turistici presenti sul territorio
- Applicare tecniche di ascolto attivo al fine di interpretare le necessità del diportista e del passeggero del porto
- Fornire al diportista informazioni utili in relazione alla fruizione dei servizi tecnici
- Gestire l'utilizzo degli spazi di attracco del molo
- Rilevare le esigenze dell'utente del porto e diporto, sia preventivamente che all'ingresso in porto
- Scegliere i canali di comunicazione più appropriati tra quelli tradizionali e quelli online per la realizzazione delle azioni previste nel piano di marketing
- Ideare e predisporre piani di marketing con focus target clienti internazionali

- Sviluppare e realizzare di reti di impresa fra strutture turistiche locali e della filiera nautica
- Ideare, creare e promuovere eventi e manifestazioni sul tema attraverso il coinvolgimento degli stakeholder pubblici e privati, nazionali ed internazionali dell'economia del mare
- Sviluppare strategie e progettualità attraverso tecniche di Project Management del turismo del mare.

A queste competenze tecniche specifiche se ne aggiungono altre, di carattere più generale e trasversale, di tipo linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale necessarie per un rapido e più efficace inserimento occupazionale.

#### Art. 4 - Percorso didattico

Il percorso didattico sarà strutturato in 4 Semestri per un totale di **2000 ore tra lezioni frontali, attività laboratoriali e stage**. Le attività formative si svolgeranno dal lunedì al venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Il percorso didattico sarà strutturato in **due aree: Area Tecnico professionale e Area trasversale** come di seguito indicato

I ANNO	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
1	Il turismo del mare: target e tipologia di turismo
2	Cantieri nautici e turismo nautico, attività di refitting e produzione di imbarcazioni
3	Strumenti di Analisi del territorio e stakeholder di riferimento
4	Strumenti e tecniche di analisi della domanda
5	Destination planning e networking
6	Analisi del territorio, della domanda e dell'offerta turistica - Toscana nord
7	La gestione dell'accoglienza
8	Tecniche di marketing turistico e marketing territoriale
9	Attività promozionali e creazione di eventi
10	Dinamiche dell'economia globale e focus sull'economia del mare
11	Project management dell'economia del mare
12	Sviluppo mercati turistici internazionali
AREA TRASVERSALE	
13	Strategie comunicative e negoziali - Lingua inglese per la nautica e il turismo
14	Cultura e tradizione dei principali paesi target
15	Elementi di diritto turistico
16	Strategie comunicative e negoziali - Lingua francese per la nautica e il turismo
17	Comunicazione turistica internazionale sui nuovi media
18	<b>STAGE IN AZIENDA</b>

II ANNO	
AREA TECNICO PROFESSIONALE	
1	Accoglienza in porto tecniche di ormeggio e manutenzione ordinaria
2	Elementi di informatica per la nautica e il turismo
3	Le attività delle agenzie marittime
4	Strumenti e tecniche di gestione digitale dei porti

5	Analisi del territorio, della domanda e dell'offerta turistica - Toscana sud
6	Project work 1: Itinerari turistici integrati: mare – cultura – ambiente – prodotti tipici
7	Il web: strumento di comunicazione/gestione/prenotazione
8	Tecniche di Sviluppo territoriale sostenibile
9	Project work 2: Programmi di sviluppo locale ed integrato dei piccoli porti toscani attraverso il turismo del mare
10	Struttura e organizzazione Yacht Club - esperienza Montecarlo
AREA TRASVERSALE	
11	Tecniche di negoziazione e gestione delle relazioni esterne
12	Elementi di diritto del mare e della navigazione
13	Il sistema azienda - elementi strutturali ed organizzativi
14	<b>STAGE IN AZIENDA</b>

Le **attività di stage saranno realizzate per 800 ore** (40% del monte ore complessivo) presso aziende del settore e saranno suddivise in due esperienze rispettivamente di 400 ore. I partecipanti al corso potranno realizzare una parte del tirocinio in aziende di altre regioni o europee.

Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in **laboratori tecnologici appositamente attrezzati**.

Il corso si avvarrà di docenti qualificati che, **per oltre il 60%** del monte ore del corso, proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.

Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.

**La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.**

#### **Art. 5 - Diploma e certificazione finale**

Al termine del percorso è previsto un esame finale, al superamento del quale viene rilasciato un diploma relativo alla figura nazionale di riferimento di **"Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali"**.

Il diploma di tecnico superiore sarà rilasciato dalla Fondazione ITS TAB, sulla base del modello nazionale, previa verifica finale delle competenze acquisite dagli studenti che **avranno frequentato i percorsi I.T.S. per almeno l'80% dell'attività formativa, del 100% delle ore di stage**, e che saranno stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

#### **Art. 6- Sede di svolgimento**

Il corso si terrà principalmente presso **Fondazione Campus**, Via del Seminario Prima, 790 -

Monte San Quirico, Lucca e presso l'Istituto Superiore "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" Via Panoramica, 81 58019 - Porto S. Stefano (GR). Parte delle attività potranno tuttavia tenersi occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

#### **Art. 7 - Periodo di realizzazione**

**Il corso prenderà avvio entro il 30 Novembre 2018 e terminerà presumibilmente entro il mese di Dicembre 2020**, per una durata complessiva di circa 2000 ore. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.

**L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento di numero minimo di 20 partecipanti.**

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

#### **Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione**

La domanda, a pena di non ammissione alla selezione, deve essere corredata dai seguenti documenti:

- copia fronte-retro di un documento di identità e copia del codice fiscale;
- curriculum vitae firmato, redatto secondo il modello europeo;
- copia del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore, o altro titolo come da "requisiti per l'ammissione", o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, redatta nelle forme di cui al DPR 445/2000, recante l'esatta denominazione del titolo di studio, la votazione conseguita, l'anno del conseguimento e l'Istituto scolastico presso il quale il diploma è stato conseguito;
- eventuale altra documentazione necessaria per la valutazione di altri titoli posseduti, dichiarati nella domanda di iscrizione e nel curriculum (certificato di conoscenza della lingua inglese; esperienze lavorative, competenze informatiche ecc.).

La domanda firmata in originale dovrà essere inviata esclusivamente :

- o a mezzo posta con raccomandata A/R in busta chiusa all'indirizzo sottoindicato, e in tal caso farà fede il timbro di spedizione;
- o consegnata a mano, in busta chiusa, presso la sede amministrativa della Fondazione TAB, durante l'orario di apertura (dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00) nel periodo compreso tra il 3 settembre ed il 19 Novembre 2018;
- o a mezzo pec all'indirizzo di posta certificata [itstab@pec.it](mailto:itstab@pec.it), utilizzando questa modalità i documenti dovranno essere scansionati e inviati come allegati al messaggio di posta elettronica.

Nei primi due casi la domanda dovrà essere indirizzata a: **Al Presidente della Fondazione Istituto Tecnico Superiore Turismo, Arte e Beni Culturali – Via del Capaccio 1 – 50123 Firenze.**

La domanda dovrà pervenire inderogabilmente alla Fondazione ITS TAB **entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 19/11/2018**. Le domande pervenute dopo tale termine non saranno

ammesse alla selezione per l'iscrizione al corso. Nel caso di invio postale la domanda si intenderà pervenuta nei termini ove rechi un timbro di spedizione anteriore o pari al 19/11/2018.

I dati contenuti nelle domande di iscrizione saranno trattati secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti, ai sensi dell'art. 13 e 14 del G.D.P.R. 2016/679 e delle disposizioni ancora applicabili del D.Lgs. 196/2003.

### **Art. 9 - Modalità di selezione e graduatoria**

I partecipanti saranno ammessi al percorso formativo a seguito di un'analisi documentale che evidenzia l'idoneità del candidato in base ai requisiti minimi previsti dal presente bando. Qualora il numero di domande ammissibili superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà attivata la procedura di selezione.

In tal caso i singoli partecipanti saranno informati tramite e-mail o in assenza tramite raccomandata A/R. **L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)) e sul sito web della Fondazione ITS ISYL ([www.isyl.it](http://www.isyl.it)).**

La graduatoria si comporrà sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato.

#### **Titoli ed esperienze:**

- Attenenza delle esperienze formative pregresse: max 10 punti (10 punti per Diploma Tecnico e Professionale ad indirizzo turistico, alberghiero, commerciale e nautico, leFP in ambito turistico e nautico; 5 punti per Diploma Tecnico e Professionale di altro indirizzo e per Diploma di Liceo Linguistico; 0 punti per altri diplomi o percorsi formativi)
- Votazione riportata all'esame di stato: max 10 punti (a partire da 60 = 0; 0,25 punti ogni voto)
- Titoli professionali di attività specifica nel settore: max 10 punti.

Il possesso del Diploma di Laurea non costituisce titolo privilegiato nella valutazione della prova di selezione.

#### **Prova scritta:**

Ai candidati/e sarà richiesto lo svolgimento di una prova scritta, finalizzata a verificare le conoscenze informatiche e di lingua inglese.

Il punteggio sarà attribuito indicativamente come di seguito specificato:

- prova di informatica: massimo 10 punti
- prova lingua inglese: massimo 20 punti

Coloro che sono in possesso di formale certificazione livello B.1 (lingua inglese) saranno esonerati dal sostenere la prova di inglese e avranno di diritto l'attribuzione dei 20 punti previsti.

Coloro che sono in possesso di formale certificazione ECDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica e avranno di diritto l'attribuzione dei 10 punti previsti.

#### **Colloquio:**

Il colloquio orale verterà sulla motivazione, attitudine, conoscenze e competenze per consentire la valutazione del candidato/a anche in merito alle capacità relazionali, decisionali e più in generale interdisciplinari. Il punteggio massimo attribuito al colloquio sarà di 40 punti.

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità e di curriculum vitae et studiorum, in lingua italiana in formato Europass

(<http://europass.cedefop.europa.eu/>) firmato e sottoscritto per attestare la correttezza dei dati riportati.

**Le prove di selezione si terranno i giorni 21, 22, 23 novembre 2018 presso la Fondazione Campus, Via del Seminario Prima 790 – 55100 Monte San Quirico (Lucca), secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)).**

**La graduatoria finale sarà compilata nel rispetto della norma antidiscriminatoria prevedendo l'ingresso del 50% delle donne. Saranno ammessi al corso 25 candidati idonei.**

**La graduatoria sarà pubblicata sul sito internet della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)) e sul sito web della Fondazione ITS ISYL ([www.isyl.it](http://www.isyl.it)). I candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri.**

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione. I crediti in ingresso saranno valutati dal Comitato Tecnico Scientifico costituito nell'ambito del Progetto, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

#### **Art. 10 – Quota di partecipazione**

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare una quota complessiva di **€ 1.000,00** a titolo di contributo per le spese di materiale didattico e di consumo (fotocopie, dispositivi individuali di protezione, visite didattiche ecc.), di cui € 250,00 da corrispondere alla Fondazione al momento dell'ammissione al corso e comunque prima dell'inizio delle attività formative.

#### **Art. 11 - Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. **I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.**

#### **Art. 12 – Tutela della riservatezza dei dati personali**

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da ITS TAB, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D.Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da ITS TAB e ITS ISYL in conformità alle disposizioni contenute nella predetta legge ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto.

I dati personali quali nome, cognome luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.



Informiamo che il Regolamento Europeo 2016/679 (G.D.P.R.) prevede la tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali e alla libera circolazione dei dati.

Ai sensi della predetta normativa, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti dei singoli soggetti.

Ai sensi dell'art. 13 e 14 del G.D.P.R. 2016/679 e delle disposizioni ancora applicabili del D.Lgs. 196/2003, forniamo le seguenti informazioni.

#### 1. Finalità e modalità del trattamento dei dati

I dati personali che ci sono stati forniti e saranno trattati esclusivamente per l'inserimento delle anagrafiche nei data base informatici dell'Istituto per la partecipazione al bando di selezione.

#### 2. Natura della raccolta dei dati e conseguenze di un eventuale mancato conferimento

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio al fine di adempiere agli obblighi derivanti dalla partecipazione alla selezione. Il loro eventuale mancato conferimento potrebbe comportare l'impossibilità da parte nostra di adempiere agli obblighi contrattuali e agli adempimenti di legge.

#### 3. Comunicazione e diffusione dei dati

I dati personali ai fini dell'esecuzione del contratto e per le finalità sopra indicate, potranno essere comunicati:

- a tutte le persone fisiche e giuridiche (studi di consulenza legale, amministrativa, fiscale, società di revisione, corrieri e spedizionieri, società di intermediazione per i pagamenti on-line, centro elaborazione dati etc.) nei casi in cui la comunicazione risulti necessaria per le finalità sopra illustrate;
- ad istituti bancari per la gestione degli incassi e dei pagamenti;
- su richiesta a società esterne per eventuale inserimento lavorativo;
- ai nostri collaboratori e dipendenti appositamente autorizzati e nell'ambito delle relative mansioni.

I dati non sono trasferiti in un paese terzo extra U.E.

I dati raccolti non saranno in ogni caso oggetto di diffusione.

#### 4. Conservazione dei dati

I dati saranno conservati solo per il tempo necessario a fornire i servizi richiesti, a meno che non siamo tenuti a conservarli per periodi più lunghi in conseguenza di leggi, regolamenti e normative comunitarie o se necessario per la risoluzione di contenziosi o accertamenti giudiziari.

Qualora i dati non siano più necessari per le esigenze sopra elencate provvederemo a distruggere tali dati in modo sicuro o per renderli definitivamente non identificabili.

In caso di mancata iscrizione all'Istituto verranno distrutti.

#### 5. Diritti dell'interessato

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti nei confronti del titolare del trattamento ai sensi degli articoli del G.D.P.R. 2016/679 che per comodità elenchiamo:

art. 15 – Diritti di accesso dell'interessato

art. 16 – Diritto di rettifica

art. 17 – Diritto di cancellazione (diritto all'oblio)

art. 18 – Diritto di limitazione di trattamento

art. 19 – Obbligo di notifica in caso di rettifica

art. 20 – Diritto alla portabilità dei dati

art. 21 – Diritto di opposizione

L'esercizio dei diritti rivolto al titolare o al responsabile può essere trasmesso anche mediante lettera raccomandata, telefax o posta elettronica.

#### 6. Titolare del trattamento

Il titolare del trattamento è Fondazione I.T.S. TAB

### **Art. 13 – Riserve**

La Fondazione ITS TAB si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

### **Art. 14 - Ulteriori informazioni**

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS TAB ([www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)) e sul sito web della Fondazione ITS ISYL ([www.isyl.it](http://www.isyl.it)). Ulteriori informazioni possono essere richieste a:

**Fondazione ITS TAB**

Via del Capaccio, 1  
50123 Firenze  
Tel. 055 2616051  
e-mail: [info@fondazionetab.it](mailto:info@fondazionetab.it)  
sito web: [www.fondazionetab.it](http://www.fondazionetab.it)

**Fondazione ITS ISYL**

Via Aurelia Nord, 342  
55049 Viareggio  
Tel. 0584 389731  
e-mail: [segreteria@isyl.it](mailto:segreteria@isyl.it)  
sito web: [www.isyl.it](http://www.isyl.it)

**Fondazione Campus**

Via del Seminario Prima 790  
55100 Monte S. Quirico - Lucca  
Tel. 0583.333420  
e-mail: [valentina.giannessi@fondazionecampus.it](mailto:valentina.giannessi@fondazionecampus.it)  
sito web: [www.fondazionecampus.it](http://www.fondazionecampus.it)

Firenze, 10 Agosto 2018

La Presidente Fondazione TAB  
Sonia Nebbiai  
(firma digitale)