



AICT - Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo

L'Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo (A.I.C.T.), d'ora in poi *Associazione*, con la collaborazione del Ministero dell'Istruzione e del Merito – Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici, la formazione del personale scolastico e la valutazione del sistema nazionale di istruzione, promuovono anche questo anno la

**XXI Edizione
PREMIO PANDOLFO/ROSCIOLI
BANDO - 2024/2025**

L'iniziativa è destinata agli Istituti d'istruzione superiore di secondo grado, nella fattispecie quelli **Tecnici** ad indirizzo Turistico e degli **Istituti Professionali** ad indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Il Premio è destinato a **studenti e studentesse frequentanti il quarto anno**, in particolare a coloro che intendono immettersi nel mondo del lavoro in questo settore, attraverso un **PCTO** (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) **PERSONALIZZATO per l'utilizzo dell'intelligenza artificiale (IA) nel settore turistico, offrendo nuove opportunità per migliorare l'esperienza dei viaggiatori e ottimizzare le operazioni delle aziende.**

Finalità: stimolare la creatività e l'innovazione tra partecipanti e strutture ospitanti incentivando l'uso delle applicazioni e dei dispositivi attualmente disponibili nel mercato dell'**intelligenza artificiale (IA)** e in particolare nel settore dell'ospitalità e dell'enogastronomia.

I partecipanti al Bando dovranno redigere un progetto sull'Intelligenza Artificiale, da sperimentare poi in strutture alberghiere ed extralberghiere per l'ospitalità, presso le quali i premiati svolgeranno un'esperienza nell'ambito del PCTO nel periodo che va **dal 15 giugno al 30 agosto 2025**, per complessive 3-4 settimane. Ai partecipanti non residenti verranno offerti vitto e alloggio da parte della struttura ospitante. Le strutture sono localizzate, per ora, nelle seguenti regioni: Campania, Emilia Romagna, Lombardia, Marche, Puglia, Trentino, Veneto. Ogni premiato realizzerà il progetto sotto la supervisione di un esperto interno o esterno designato dalle strutture ospitanti.

Le tematiche da sviluppare saranno collegate a **sei possibili piste di accesso all'Intelligenza Artificiale**, per cui il progetto verterà sulla ideazione e/o progettazione di una proposta utile per la gestione delle attività nei seguenti ambiti gestionali:

1. Manutenzione e gestione degli imprevisti;
2. Turni del personale e dell'efficienza organizzativa;
3. Housekeeping e pulizia delle camere;
4. Testi in risposta alle richieste *on line* della clientela e delle recensioni;
5. Redazione di menù e delle specifiche esigenze manifestate dal cliente;
6. Risposte alle richieste di itinerari turistici, enogastronomici, culturali, paesaggistici, altro.

Gli obiettivi dei singoli progetti dovranno tener conto delle esigenze del cliente in termini di sviluppo in uno dei seguenti ambiti :

- a) Esperienza del viaggiatore prima di arrivare in struttura (scopo promozionale);
- b) Esperienza del viaggiatore - cliente presso la struttura (scopo informativo);

c) Esperienza nell'offerta di servizi di assistenza e di supporto al viaggiatore (servizi, documenti, check-in, check-out, pagamenti).

I premiati, durante il periodo di espletamento del PCTO avranno modo di fare un'esperienza in una delle strutture che hanno aderito all'iniziativa (vedi *allegato 1*), come da prerogative di cui alla tabella 1 - Composizione del PCTO.

Tab. 1 - 1 - Composizione del PCTO

Periodo: 15.06.2025 – 30.08.2025 Durata: 3 - 4 settimane	Obiettivo: Mettere in pratica il progetto presso una struttura alberghiera con il supporto di un esperto IA e il personale dell'hotel.
Attività: - Configurazione e test della soluzione. - Raccolta di feedback dai clienti e dal personale. - Eventuali adattamenti in base alle necessità operative.	Risultati Attesi: - Promuovere la conoscenza dell'IA tra i futuri professionisti del settore alberghiero. - Favorire il dialogo tra scuole e aziende. - Contribuire a migliorare l'esperienza dei clienti e l'efficienza delle operazioni alberghiere attraverso l'innovazione tecnologica.

Di seguito una breve descrizione delle fasi operative del bando.

1. **Lancio del Premio:** Pubblicazione del bando con specifica circolare ministeriale del Ministero dell'Istruzione e del Merito a tutte le istituzioni scolastiche del territorio nazionale.
2. **Sviluppo e Presentazione dei Progetti:** Gli studenti creeranno e svilupperanno i progetti da inviare nei termini fissati dal bando a una giuria composta da esperti del settore.
3. **Valutazione:** I criteri di valutazione (vedi *tabella 2*) includeranno: innovazione, applicabilità pratica, impatto sul settore, e qualità della presentazione.
4. **Premiazione:** I vincitori saranno annunciati durante un evento ufficiale dedicato e riceveranno un certificato e l'opportunità di implementare il progetto nella struttura alberghiera che li ospiterà dal 15 giugno al 30 agosto 2025, per complessive 3-4 settimane di alternanza scuola lavoro.

ATTENZIONE

La partecipazione si effettua inviando, entro e non oltre le ore 18:00 del 15 APRILE 2025, al seguente indirizzo mail: info@cavalieridelturismo.it

Si ricorda che è necessario allegare:

1. Il progetto personalizzato di PCTO, già comprensivo di dati anagrafici del/della candidato/a, in formato.pdf (vedi *allegato 2*);
2. Copia dell'ultima pagella/scheda di valutazione rilasciatoa dalla Scuola di provenienza.

Farà fede l'orario, la data di ricevimento della richiesta di partecipazione al bando di concorso e la regolarità della documentazione allegata, pena esclusione della valutazione.

Di seguito, nella tabella 2, si comunicano i criteri di valutazione, i cui specifici ambiti di competenza individuati fanno riferimento alle competenze trasversali di cui alla Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018 “relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente”.

Tab. 2 - Criteri di valutazione

Riferimento a competenze trasversali	Ambito/i di competenza*	Punti
1. Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.	Capacità di applicare conoscenze, metodologie, applicazioni che spiegano e risolvono problemi.	0/20
2. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	Capacità di riflettere su se stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva.	0/20
3. Competenza alfabetica funzionale	Capacità di esprimersi utilizzando diversi mezzi, e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni, individuando collegamenti e relazioni.	0/20
4. Competenza digitale	Capacità di cercare, raccogliere e trattare le informazioni e di usarle in modo critico, sapendo individuare e utilizzare le tecnologie digitali.	0/20
5. Premialità	VALUTAZIONE SCOLASTICA	0/20

Il Premio **AICT-YOUTH PANDOLFO/ROSCIOLI** verrà assegnato da una giuria presieduta da un componente designato del Ministero dell'Istruzione e del Merito ed è composta da due rappresentanti del mondo della scuola, due dall'Associazione Internazionale Cavalieri del Turismo e due dal mondo del lavoro. Essa sulla base dei criteri di cui alla tabella 1, valuterà tutti gli elaborati assegnando un punteggio da 0 a 100 punti. La soglia minima di valutazione è di 60/100 centesimi.

Al vincitore o alla vincitrice che avrà realizzato il miglior punteggio, sarà contattato/a dalla responsabile del procedimento Dott.ssa Elisabetta Davoli, la quale comunicherà sede, data e luogo della premiazione e della consegna **dell'attestato di socio Youth** dell'Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo. Gli studenti e le studentesse che avranno vinto il bando potranno essere accompagnati dal loro docente Tutor e/o da un genitore. L'Associazione si farà carico delle spese di vitto, alloggio e trasporto.

Allegato 1 - Strutture ospitanti

Allegato 2 – Format presentazione progetto IA

Il trattamento dei dati, effettuato ai sensi dell'art.13 del GDPR 679/2016, avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici per le finalità concorsuali e, comunque, in modo da garantire la sicurezza dei dati stessi. I dati personali forniti saranno conservati entro il termine previsto per la validità del concorso.

Il Presidente AICT
Prof. Salvatore Rino Piroscia