

**TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE -  
HOSPITALITY MANAGER**



FONDAZIONE ITS  
**TURISMO  
E ATTIVITÀ  
CULTURALI**

**SEDE LEGALE**

**TORINO**  
Via Massena, 20  
10128

**SEDI OPERATIVE**

**TORINO**  
Via Massena, 20  
+39 011 5516108

Via Durandi, 10  
+39 011 0371500

**BRA (CN)**  
Piazza Giolitti, 8  
+39 0172 413030

**CODICE FISCALE**  
97807770017

**E-MAIL:**  
[info@its-turismopiemonte.it](mailto:info@its-turismopiemonte.it)

**SITO WEB:**  
[www.its-turismopiemonte.it](http://www.its-turismopiemonte.it)

Unità Formative / Argomenti	ore
<b>Unità Formativa: ASPETTI COMUNICATIVI E RELAZIONALI</b>	
Argomento: La comunicazione	48
Argomento: Soft skill	30
Argomento: Pubbliche relazioni	24
Argomento: Tecniche di vendita	28
<b>Unità Formativa: OSPITALITÀ 4.0</b>	
Argomento: Laboratorio di design thinking	50
Argomento: Innovazione tecnologica e trend	40
Argomento: Digital marketing	50
<b>Unità Formativa: TURISMO ACCESSIBILE, RESPONSABILE E SOSTENIBILE</b>	
Argomento: Tourism for all	40
Argomento: Ricettività sostenibile	40
<b>Unità Formativa: PRICING E REVENUE MANAGEMENT</b>	
Argomento: Principi di RM e pricing	20
Argomento: Il RM nell'attività alberghiera	20
<b>Unità Formativa: ECONOMIA E PROGRAMMAZIONE NEL SETTORE TURISTICO</b>	
Argomento: Pianificazione territoriale e programmazione turistica	30
Argomento: Marketing	30
Argomento: Economia del turismo	40
Argomento: Statistica applicata	20
Argomento: Amministrazione e controllo di gestione	40
<b>Unità Formativa: HOSPITALITY MANAGEMENT</b>	
Argomento: Gestione aziendale nell'hospitality	54
Argomento: Organizzazione e logistica	50
Argomento: Food & Beverage management	40
Argomento: Cultura gastronomica e accoglienza	40
Argomento: CRM- Customer Relationship management (tecniche di fidelizzazione del cliente)	36
Argomento: Autoimprenditorialità	40

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

<b>Unità Formative / Argomenti</b>	<b>ore</b>
<b>Unità Formativa: NORMATIVA DI SETTORE</b>	
<b>Argomento: Diritto e legislazione del turismo</b>	<b>20</b>
<b>Argomento: Il Piano di autocontrollo HACCP</b>	<b>24</b>
<b>Argomento: Il sistema qualità nelle strutture ricettive</b>	<b>32</b>
<b>Unità Formativa: CONOSCENZE INFORMATICHE</b>	
<b>Argomento: Fogli di lavoro</b>	<b>10</b>
<b>Argomento: Redazione testi</b>	<b>10</b>
<b>Argomento: Presentazioni</b>	<b>10</b>
<b>Unità Formativa: LINGUA INGLESE</b>	
	<b>80</b>
<b>Unità Formativa: LINGUA TEDESCA</b>	
	<b>120</b>
<b>Unità Formativa: SICUREZZA SUL LAVORO</b>	
	<b>8</b>
<b>Unità Formativa: PARI OPPORTUNITÀ</b>	
	<b>8</b>
<b>Unità Formativa: ORIENTAMENTO</b>	
	<b>36</b>