



**All. 6**

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

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: Transizione 4.0 e Sistemi Turistici Innovativi applicati all'Ospitalità	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 territoriale	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

**SEDE LEGALE**

TORINO  
Via Massena, 20  
10128

**SEDI OPERATIVE**

TORINO  
Via Massena, 20  
+ 39 011 5516108

Via Carlo Alberto, 22/A  
+ 39 011 562 0017

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

NOVARA (NO)  
Via Negri, 2  
+39 0321 391777

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)



<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, redazione testi, presentazioni</b>	<b>30</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>
<b>Unità Formativa: PROJECT WORK</b>		<b>18</b>