

**TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI SUPPORTO AGLI OSPITI –  
HOSPITALITY MANAGER**

Unità Formative / Argomenti	ore
<b>Unità Formativa: ASPETTI COMUNICATIVI E RELAZIONALI</b>	
Argomento: La comunicazione	40
Argomento: Soft skill	30
Argomento: Comunicazione multiculturale	20
Argomento: Tecniche di vendita	30
<b>Unità Formativa: OSPITALITÀ 4.0</b>	
Argomento: Laboratorio di Design Thinking	36
Argomento: Sistemi Turistici Innovativi 4.0	36
Argomento: Digital marketing	26
<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	20
Argomento: Marketing territoriale	30
Argomento: Economia del turismo	24
Argomento: Amministrazione e controllo di gestione	40
Argomento: Fund raising	26
<b>Unità Formativa: HOSPITALITY MANAGEMENT</b>	
Argomento: Gestione aziendale nell'hospitality	56
Argomento: Organizzazione e logistica	44
Argomento: Food & Beverage management	40
Argomento: Cultura gastronomica e accoglienza	20
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 5620017

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 Formativa: NORMATIVA DI SETTORE</b>	
<b>Argomento: Diritto e legislazione del turismo</b>	<b>24</b>
<b>Argomento: Il Piano di autocontrollo HACCP</b>	<b>24</b>
<b>Argomento: Il sistema qualità nelle strutture ricettive</b>	<b>24</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>Argomento: Grammar &amp; Hospitality</b>	<b>30</b>
<b>Argomento: Lessico e Microlingua</b>	<b>20</b>
<b>Argomento: Ascolto</b>	<b>10</b>
<b>Argomento: Conversazione, comprensione e scrittura</b>	<b>20</b>
<b>Unità Formativa: LINGUA TEDESCA</b>	
<b>Argomento: Grammatica</b>	<b>90</b>
<b>Argomento: Conversazione e microlingua</b>	<b>30</b>
<b>Unità Formativa: SICUREZZA SUL LAVORO</b>	
<b>Unità Formativa: PARI OPPORTUNITÀ FRA UOMINI E DONNE E NON DISCRIMINAZIONE</b>	<b>8</b>
<b>Unità Formativa: ORIENTAMENTO</b>	
<b>Unità Formativa: PROJECT WORK</b>	
<b>Argomento: Preparazione elaborato finale</b>	<b>18</b>
<b>STAGE</b>	
	<b>700</b>
<b>ESAME FINALE</b>	
	<b>14</b>