ITS ACADEMY TURISMO PIEMONTE

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)
Via Monte Grappa, 9
+39 0172 413030

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

CODICE FISCALE
97807770017

E-MAIL:
info@its-turismopiemonte.it

SITO WEB:
www.its-turismopiemonte.it

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

Sede: TORINO - Via Carlo Alberto

Unità formativa	Argomento	Ore
ASPETTI COMUNICATIVI E RELAZIONALI	La comunicazione	44
	Soft skill	46
	Comunicazione multiculturale	36
	Tecniche di vendita	32
OSPITALITÀ 4.0	Laboratorio di Design Thinking	36
TURISMO ACCESSIBILE, RESPONSABILE E SOSTENIBILE	Tourism for all	30
	Turismo sostenibile	32
PRICING E REVENUE MANAGEMENT	Principi di RM e Pricing	20
	Il RM nll'attività alberghiera	20
MARKETING	Marketing territoriale	30
	Digital Marketing	32
ECONOMIA E PROGRAMMAZIONE NEL SETTORE TURISTICO	Pianificazione territoriale e programmazione turistica	20
	Economia del turismo	32
	Fund raising	30
	Amministrazione e controllo di gestione	40
HOSPITALITY MANAGEMENT	Gestione aziendale nell'hospitality	60
	Organizzazione e logistica	44
	Food & Beverage management	40
	Cultura gastronomica e accoglienza	30
	Customer Relationship management	36
	Autoimprenditorialità	40
LABORATORIO SOMMELLERIE	Laboratorio tecnico	32

Unità formativa	Argomento	Ore
NORMATIVA DI SETTORE	Diritto e legislazione del turismo	**24**
	Il Piano di autocontrollo HACCP	**24**
	Il sistema qualità nelle strutture ricettive	**24**
CONOSCENZE INFORMATICHE	Uso avanzato Excel	**24**
	Redazione testi e programmi presentazioni	**16**
	Strumenti digitali di collaborazione aziendale	**20**
LINGUA INGLESE	Grammatica	**40**
	Lessico, Microlingua e Ascolto	**40**
	Conversazione, comprensione e scrittura	**40**
PROJECT WORK	Preparazione elaborato finale Il project work consiste in un progetto concreto agito in contesti reali ben definiti. Sotto la guida del conduttore (docente ITS Academy e/o Tutor aziendale), l'attività prende avvio dalla rappresentazione delle ragioni del progetto, all' interno di un'analisi dei bisogni tesa al raggiungimento di obiettivi e di soluzioni di un problema. Il progetto è organizzato per fasi, dev'essere sviluppato individualmente e consente ai partecipanti di prendere contatto con le principali problematiche organizzative, operative, relazionali, presenti nel contesto lavorativo e formativo di riferimento. I risultati ottenuti vanno discussi e analizzati per verificarne la validità e la fattibilità, oltre che per valutarne il livello di innovazione. Al termine delle attività, viene redatta una relazione dei risultati e degli obiettivi conseguiti. Tale elaborato sarà esposto in sede d'esame finale, costituendo parte integrante della prova orale.	**20**
ORIENTAMENTO		**36**
SICUREZZA SUL LAVORO		**8**
PARI OPPORTUNITÀ TRA UOMINI E DONNE E NON DISCRIMINAZIONE		**8**
Totale		**1086**