

**ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE
PER I BENI E LE ATTIVITÀ ARTISTICHE E CULTURALI E PER IL TURISMO
PIEMONTE ACADEMY**

Sede legale: Torino, via Massena n. 20

ALLEGATO A1

ALL'AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE DOCENTI

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DI INCARICHI DI DOCENZA NEI PERCORSI FORMATIVI ITS
ACADEMY TURISMO PIEMONTE, BIENNIO FORMATIVO 2026/2028**

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

Sede: TORINO - Via Carlo Alberto

Prima annualità (novembre 2026 – luglio 2027)

Unità formativa	Argomento	Ore massime (sul Biennio Formativo)	Fascia	Compenso lordo orario	Compenso lordo totale stimato (sul Biennio Formativo)
ASPETTI COMUNICATIVI E RELAZIONALI	La comunicazione	44	B	50,00 €	2.200,00 €
	Soft skill	46	A	60,00 €	2.760,00 €
	Comunicazione multiculturale	36	B	50,00 €	1.800,00 €
	Tecniche di vendita	32	B	50,00 €	1.600,00 €
OSPITALITÀ 4.0	Laboratorio di Design Thinking	36	B	50,00 €	1.800,00 €
TURISMO ACCESSIBILE, RESPONSABILE E SOSTENIBILE	Tourism for all	22	B	50,00 €	1.100,00 €
	Turismo sostenibile	32	B	50,00 €	1.600,00 €
MARKETING	Marketing territoriale	30	A	60,00 €	1.800,00 €
	Digital Marketing	32	B	50,00 €	1.600,00 €
ECONOMIA E PROGRAMMAZIONE NEL SETTORE TURISTICO	Pianificazione territoriale e programmazione turistica	20	B	50,00 €	1.000,00 €
	Economia del turismo	32	B	50,00 €	1.600,00 €
	Fund raising	30	B	50,00 €	1.500,00 €
	Amministrazione e controllo di gestione	40	B	50,00 €	2.000,00 €

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

Unità formativa	Argomento	Ore massime (sul Biennio Formativo)	Fascia	Compenso lordo orario	Compenso lordo totale stimato (sul Biennio Formativo)
HOSPITALITY MANAGEMENT	Gestione aziendale nell'hospitality	60	B	50,00 €	3.000,00 €
	Organizzazione e logistica	44	A	60,00 €	2.640,00 €
	Food & Beverage management	40	B	50,00 €	2.000,00 €
	Cultura gastronomica e accoglienza	30	A	60,00 €	1.800,00 €
	Customer Relationship management	36	A	60,00 €	2.160,00 €
	Autoimprenditorialità	40	B	50,00 €	2.000,00 €
NORMATIVA DI SETTORE	Diritto e legislazione del turismo	24	B	50,00 €	1.200,00 €
	Il Piano di autocontrollo HACCP	24	B	50,00 €	1.200,00 €
CONOSCENZE INFORMATICHE	Uso avanzato Excel	24	B	50,00 €	1.200,00 €
	Redazione testi e programmi presentazioni	16	B	50,00 €	800,00 €
	Strumenti digitali di collaborazione aziendale	20	B	50,00 €	1.000,00 €
LINGUA INGLESE	Grammatica	40	B	50,00 €	2.000,00 €
	Lessico, Microlingua e Ascolto	40	B	50,00 €	2.000,00 €
ORIENTAMENTO		26	B	50,00 €	1.300,00 €
SICUREZZA SUL LAVORO		8	B	50,00 €	400,00 €
PARI OPPORTUNITÀ TRA UOMINI E DONNE E NON DISCRIMINAZIONE		8	B	50,00 €	400,00 €

Seconda annualità (settembre 2027 – giugno 2028)

Unità formativa	Argomento	Ore massime (sul Biennio Formativo)	Fascia	Compenso lordo orario	Compenso lordo totale stimato (sul Biennio Formativo)
PRICING E REVENUE MANAGEMENT	Principi di RM e Pricing	20	A	60,00 €	1.200,00 €
	Il RM nell'attività alberghiera	20	A	60,00 €	1.200,00 €
LABORATORIO SOMMELIER	Laboratorio tecnico	32	B	50,00 €	1.600,00 €
NORMATIVA DI SETTORE	Il sistema qualità nelle strutture ricettive	24	B	50,00 €	1.200,00 €
LINGUA INGLESE	Conversazione, comprensione e scrittura	40	B	50,00 €	2.000,00 €
PROJECT WORK	Preparazione elaborato finale	20	B	50,00 €	1.000,00 €