



Specializzazione Tecnica Superiore in "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"

Il corso è disegnato per offrire una formazione manageriale basata sullo sviluppo di competenze specifiche della filiera enogastronomica. Un percorso di eccellenza per chiunque voglia avviare una carriera di successo in uno dei settori di punta del Made in Italy.



SCUOLA ITALIANA TURISMO

IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO,
in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di Giovanisi (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani



Obiettivo del Corso

Formare futuri "tecnici superiori" in grado di affrontare le sfide del settore turistico, in un contesto sempre più internazionale e caratterizzato da una crescente attenzione al Food and Wine, alla conoscenza diretta dei territori ed alla sostenibilità ambientale.

- **990 ore complessive**
 - **564 ore aula**
 - **396 ore stage**
 - **30 ore orientamento**
 - **conseguimento Specializzazione Tecnica Superiore**
- **sede di svolgimento FIRENZE**
 - **periodo di svolgimento gennaio 2025 – ottobre 2025**
 - **20 posti disponibili**
 - **termine presentazione domande: 16-12-2024**
 - **selezione qualora il numero delle domande ammissibili pervenute superi di oltre il 20% quello dei posti previsti**

Il valore del corso per la carriera

Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di affrontare e gestire, in qualità di manager, le sfide del settore turistico, in un contesto sempre più internazionale e caratterizzato da una crescente attenzione al Food and Wine, alla conoscenza diretta dei territori, alla sostenibilità ambientale e all'antispreco (cucina circolare).

In particolare, il corso sviluppa competenze multidisciplinari che spaziano dalla gestione operativa (controllo costi, HACCP, fornitori) al marketing digitale ed alla comunicazione (organizzazione eventi, creazione di esperienze legate al territorio), fino alla conoscenza approfondita del prodotto (degustazione, produzione, legislazione), formando manager capaci di supportare le imprese di filiera e di ottimizzare i processi aziendali, valorizzare il patrimonio enogastronomico e creare esperienze di successo, con una forte attenzione a costi, qualità e sostenibilità.

Particolare attenzione sarà prestata anche all'innovazione (soluzioni di intelligenza artificiale per migliorare il servizio offerto) ed allo sviluppo di competenze trasversali (dai canoni dell'accoglienza alle norme comportamentali e relazionali fondate sul "galateo").

Nello specifico:

Competenze Manageriali e Strategiche

Gestione e Controllo dei Costi: Budgeting, controllo di gestione, food-control, ottimizzazione dei flussi operativi.

Pianificazione Strategica: Sviluppo di business plan, marketing strategico.

Leadership e Risorse Umane: Time management, comunicazione efficace, processi comunicativi e relazionali interni ed esterni.

Legislazione: Diritto alimentare, norme HACCP, sicurezza e normative di settore.

Competenze Tecniche e Operative

Gestione del Prodotto: Procurement, gestione fornitori, controllo qualità, innovazione di prodotto.

Marketing e Commercializzazione: E-commerce, social media marketing, storytelling, organizzazione eventi.

Enologia e Sommellerie: Degustazione, abbinamenti, costruzione della carta dei vini.

Gestione della Ristorazione: Progettazione menu, sostenibilità e cucina circolare, gestione sala, accoglienza, comunicazione e bon ton.

Competenze Trasversali e Innovazione

Tecnologia: Applicazione dell'AI nel settore.

Turismo Enogastronomico: Creazione di esperienze turistiche legate al territorio ed alle produzioni tipiche.

Sbocchi occupazionali

La figura professionale in esito dal percorso è fortemente richiesta nel mondo del food & wine. Le competenze acquisite garantiscono ottime prospettive occupazionali, con possibilità di carriera, presso:

- imprese della ristorazione (come ad esempio ristoranti di pregio, ristoranti con servizio banchetti e ricevimenti, locali innovativi, società di banqueting e catering, ecc.);
- aziende vinicole e cantine (come Wine Manager);
- agriturismo e imprese enogastronomiche;
- imprese del settore turistico-alberghiero quali hotel di lusso, resort, villaggi turistici; può trovare occupazione anche in ristoranti a bordo di navi da crociera;
- web agency e imprese di marketing e comunicazione.
- Può esercitare la libera professione come consulente aziendale.

Destinatari del Corso

Non occupati o occupati in possesso di diploma professionale di tecnico o di diploma di istruzione secondaria superiore.

Piano di studi

Unità Formative	Durata
1. LINGUA INGLESE	28 ore
2. ENGLISH FOR TOURISM	20 ore
3. DIGCOMP 2.1	32 ore
4. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, OTTIMIZZAZIONE DEI PROFITTI E QUALITY MANAGEMENT	60 ore
5. FOOD-CONTROL & MANAGEMENT	24 ore
6. SOSTENIBILITÀ E CUCINA CIRCOLARE	16 ore
7. STORIA, CULTURA E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	32 ore
8. PRODUZIONI TIPICHE E PRODOTTI DELLA FILIERA CORTA	32 ore
9. TRAINING AL TEAM WORKING E ALLA NEGOZIAZIONE (PROCESSI COMUNICATIVI E RELAZIONALI INTERNI ED ESTERNI) - GESTIONE DEL TEAM	24 ore
10. ACCOGLIENZA, COMUNICAZIONE E BON TON	28 ore
11. NORMATIVE DI RIFERIMENTO, SICUREZZA E PARI OPPORTUNITÀ	28 ore
12. GESTIONE DEI FORNITORI, DEGLI APPROVVIGIONAMENTI E DELLE SCORTE	16 ore
13. PROGETTAZIONE DEI MENÙ ED ELABORAZIONE DI NUOVE RICETTE	20 ore
14. ENOLOGIA, SOMMELLERIE E PROGETTAZIONE DELLA CARTA DEI VINI	32 ore
15. TRASFORMAZIONE, VALORIZZAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI (SERVIZIO DI RISTORAZIONE)	52 ore
16. GESTIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI E DEI LOCALI	16 ore
17. MARKETING PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI/ SERVIZI	48 ore
18. ORGANIZZAZIONE DI EVENTI ENOGASTRONOMICI ED ATTIVITÀ RICREATIVE E CULTURALI	40 ore
19. INTELLIGENZA ARTIFICIALE E RISTORAZIONE: IL FUTURO DEL GUSTO	16 ore
20. STAGE	396 ore

Docenti

Faculty d'eccellenza composta da professionisti e manager

Approccio pratico

Il programma di studio ha un taglio esperienziale e innovativo; prevede laboratori, study visit, visite aziendali, partecipazione a eventi di rilievo (AGRIeTOUR, BTO o simili), testimonianze dirette da professionisti ed esperti del settore e termina con uno stage in azienda.

Stage nelle migliori Aziende

Per un periodo di 3 mesi (396 ore) potrai mettere in pratica quanto imparato durante il corso con uno stage altamente performante presso aziende selezionate scrupolosamente in collaborazione con Federalberghi Toscana.

- Presenza di oltre 20 aziende partner: un networking privilegiato per la tua carriera in cui potrai trovare occupazione al termine del periodo di stage. Nella maggior parte dei casi si tratta di imprese "dinamiche", vere eccellenze nel panorama regionale, quotate anche a livello internazionale, che hanno fatto della valorizzazione delle produzioni locali e delle tradizioni culturali e culinarie il proprio manifesto e la propria "filosofia aziendale".



Accompagnamento al lavoro: ti seguiamo passo dopo passo

Orientamento e career coaching per l'ingresso nel mondo del lavoro: dalla predisposizione dei CV ai colloqui di lavoro. Al termine del corso, ciascun partecipante sarà affiancato in un percorso "personalizzato" di accompagnamento e supporto fino ad avvenuto inserimento lavorativo. Agli allievi potranno essere offerte opportunità occupazionali o di avanzamento di carriera, individuate grazie al nostro ufficio Stage & Placement.

Per informazioni

Contattaci o partecipa ai seminari di presentazione del corso

Scuola Italiana Turismo

Tel. 055 3289841 - 0586 828245

email segreteria@scuolaitalianaturismo.it - segreteria@sitformazione.it

(giorni feriali orario 9-13 e 14-17)

Dott. Fabrizio Sandri

Mob. e WhatsApp: 349 7765341 - email fabrizio.sandri@scuolaitalianaturismo.it

(giorni feriali orario 9-13 e 14-17)

Dott.ssa Rita Lunatici

Mob. e WhatsApp: 342 0933727 - email rita.lunatici@scuolaitalianaturismo.it

(giorni feriali orario 9-13 e 14-17)

Cescot Firenze

Tel 055 2705205 - 055 2705306 – email info@cescot.fi.it

(dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00)