

L'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** (OF0089) capofila di ATS con **CESCOT FIRENZE SRL** (OF0205) – **I.I.S.S. PIERO CALAMANDREI** (IS0008) – **UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA** (IS0022) – **FONDAZIONE ITS TURISMO, ARTE E BENI CULTURALI (TAB)** – **CAMBI STEFANO SRL** – **REAL ESTATE MANAGEMENT SRL**, in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 17403 del 29 luglio 2025, informa che sarà attivato il seguente corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), Codice progetto 321379

Food & Wine Management

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"

DELLA DURATA DI N. 990 ORE

(564 ore di aula – 396 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)
che si terrà nel periodo febbraio 2026 – dicembre 2026

20 POSTI DISPONIBILI

(Riserva candidati donne 8 posti, 40% – Riserva giovani fino 30 anni 8 posti, 40%)

SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: FIRENZE

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 16 febbraio 2026

FINALITÀ, OBIETTIVI E SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il corso, decisamente innovativo per concezione e approccio al lavoro, ha l'obiettivo di formare **"tecnici superiori"** 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 ti permetterà di acquisire le **competenze pratiche per trovare occupazione o fare carriera** in un settore in costante ascesa.

Potrai sviluppare competenze multidisciplinari che spaziano dalla gestione operativa al marketing digitale ed alla comunicazione (organizzazione eventi, creazione di esperienze legate al territorio), fino alla conoscenza approfondita del prodotto (degustazione, produzione, legislazione). 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").

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.

Non perdere l'opportunità di entrare nel mondo del Management enogastronomico con il piede giusto.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Giovani e adulti, non occupati o occupati
- Titolo di studio: diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c); oppure diploma di istruzione secondaria superiore; oppure ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5; oppure certificazione delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al Regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139, se privi di diploma di istruzione secondaria superiore.

Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello B1 che sarà verificata tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno in data **20 febbraio 2026 ore 9.00** presso SCUOLA ITALIANA TURISMO Piazza San Jacopino, 5B - Firenze (esclusi coloro che siano in possesso di idonea certificazione linguistica, livello B1 o superiore). La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso

DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.sitformazione.it)
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Copia del titolo di studio o autocertificazione - CV redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: copia del permesso di soggiorno in corso di validità.
- Per i titoli di studio acquisiti in un Paese estero è richiesta idonea documentazione attestante il possesso del titolo (Dichiarazione di valore in loco o Attestato di comparabilità o Titolo di studio legalizzato/Apostille corredato di traduzione asseverata o quant'altro previsto dalla delibera 988/19 – All. A)

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate a partire dal **23 gennaio 2026** con una delle seguenti modalità: **tramite mail** all'indirizzo segreteria@scuolaitalianaturismo.it oppure **a mano** presso CESCOT FIRENZE Piazza Pier Vettori, 8 (dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30) oppure **tramite raccomandata A/R** all'indirizzo SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL VIA SOLFERINO, 30 – 57122 LIVORNO.

Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato (**impostare sempre opzione ricevuta di ritorno**) - Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 16 febbraio 2026

INFORMAZIONI

- c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 055 3289841 – 349 7765341 – 342 0933727 – email segreteria@scuolaitalianaturismo.it
- c/o CESCOT FIRENZE SRL: Tel 055 2705205 - 055 2705306 – email info@cescot.fi.it

Giornate informative - Saranno organizzati 2 **SEMINARI ON LINE** (Webinar): **6 febbraio 2026 ore 17.00 - 12 febbraio 2026 ore 17.00**

Per la partecipazione alle giornate informative è necessario iscriversi accedendo alla pagina web <https://sitformazione.it/prossimi-corsi/> e scegliere il corso IFTS in oggetto. Dalla stessa pagina è possibile scaricare la modulistica per la presentazione delle domande di partecipazione.

MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande ammissibili pervenute superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà effettuata una selezione dei candidati. **L'eventuale selezione dei candidati** sarà articolata in 2 prove:

- 1) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 60 punti): Colloquio motivazionale / attitudinale.
- 2) Prova scritta: Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Ragionamento numerico; Ragionamento logico; Ragionamento verbale; Ragionamento figurativo.

Le prove di selezione inizieranno il giorno 18 febbraio 2026. Tutti i candidati saranno preventivamente convocati per la prima prova (colloquio individuale) secondo un orario prestabilito. La prova scritta sarà effettuata a conclusione dei colloqui in data 20 febbraio 2026 ore 10.00.

Sede di svolgimento della selezione: Firenze, Piazza San Jacopino, 5B.

La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.

In conformità ai risultati ottenuti nelle suddette prove, risulteranno ammissibili al corso i candidati che avranno conseguito un punteggio complessivo di almeno 60 punti su 100 (soglia di ammissibilità).

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1. Riserva di posti candidati donne** (40% dei posti – 8 posti); **2. Riserva di posti per giovani fino a 30 anni** (40% - Primi 8 giovani in graduatoria, se presenti e qualora non già rientrati all'interno dei posti riservati all'utenza femminile); **3. Maggior punteggio** ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età anagrafica.

La graduatoria sarà esposta il giorno successivo alla data di selezione presso SCUOLA ITALIANA TURISMO e pubblicata sul sito www.sitformazione.it.

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

Nell'erogazione dei contenuti sarà dato ampio spazio a **forme di didattica "alternativa"** di tipo laboratoriale e induttivo (esercitazioni pratiche, lavori di gruppo, casi studio, simulazioni/role playing, problem solving, uscite didattiche, partecipazione a manifestazioni/eventi di settore, ecc.). L'attività di **stage** sarà effettuata presso imprese che operano nell'ambito del food and wine e dell'enogastronomia. **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, enogastronomiche e culinarie il proprio manifesto e la propria "filosofia aziendale". Inoltre, per un immediato inserimento lavorativo, saranno realizzate mirate attività di orientamento/accompagnamento al lavoro.

MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988 del 29/07/2019 e s.m.i.

PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

CREDITI IN USCITA

A quanti supereranno l'esame finale, l'Università degli Studi di Siena riconoscerà 12 CFU per l'iscrizione al Corso di laurea in Scienze della Comunicazione.

CERTIFICAZIONE FINALE

- A seguito superamento esame finale è previsto il rilascio di Certificato di 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" (Livello 4 del Quadro Europeo delle qualifiche – EQF) dell'Attestato di qualifica di "Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica".
- Certificato di competenze in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento).

È altresì previsto il rilascio di dichiarazione degli apprendimenti in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di GiovaniSì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

