L'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** (OF0089) capofila di ATS con **– ISTITUTO DANTE ALIGHIERI SRL – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA – FONDAZIONE ITS TURISMO, ARTE E BENI CULTURALI (TAB) – REAL ESTATE MANAGEMENT SRL – S.E.A. SRL**, in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 16971 del 28 luglio 2026, informa che sarà attivato il seguente corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), Codice progetto 328177

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"

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

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	Il corso è finalizzato alla formazione di **Tecnici Superiori specializzati nel Food & Wine Management**, figure professionali in grado di operare con competenze manageriali all'interno della filiera enogastronomica, vitivinicola e turistico-ricettiva. Il percorso risponde alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, caratterizzato da una crescente attenzione alla qualità dell'esperienza turistica, alla valorizzazione delle produzioni tipiche, alla sostenibilità ambientale, all'innovazione tecnologica e all'internazionalizzazione dell'offerta. Particolare attenzione sarà dedicata alla conoscenza del patrimonio enogastronomico e vitivinicolo toscano, allo sviluppo del turismo esperienziale e dell'enoturismo, alla promozione dei territori e all'applicazione di modelli organizzativi orientati all'economia circolare e alla riduzione degli sprechi. Il percorso integra inoltre competenze digitali avanzate e strumenti di Intelligenza Artificiale applicati alla promozione, alla gestione della clientela e al miglioramento dei servizi turistici ed enogastronomici Il **Piano di studi** prevede le seguenti **Unità Formative**: ➢ Lingua inglese – 40 ore ➢ Strumenti matematici e statistici applicati al contesto tecnico – 60 ore ➢ Strumenti informatici – 40 ore ➢ Organizzazione aziendale e standard di qualita' - 36 ore ➢ Controllo di gestione e ottimizzazione dei profitti – 44 ore ➢ Qualità sostenibile e cucina circolare – 16 ore ➢ Storia, cultura e tradizioni enogastronomiche del territorio – 32 ore ➢ Produzioni tipiche e prodotti della filiera corta – 20 ore ➢ Training al team working e alla negoziazione (processi comunicativi e relazionali interni ed esterni) - gestione del team – 24 ore ➢ Accoglienza, comunicazione e bon ton – 24 ore ➢ Normative di riferimento, sicurezza e pari opportunità – 28 ore ➢ Gestione dei fornitori, degli approvvigionamenti e delle scorte – 16 ore ➢ Progettazione dei menù e food-control – 20 ore ➢ Enologia, sommellerie e progettazione della carta dei vini – 32 ore ➢ Trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici (servizio di ristorazione) – 42 ore ➢ Gestione del piano di autocontrollo di sicurezza igienico sanitaria degli alimenti e dei locali – 10 ore ➢ Marketing per l'enogastronomia e commercializzazione dei prodotti/servizi – 40 ore ➢ Organizzazione di eventi enogastronomici ed attività ricreative e culturali – 28 ore ➢ AI generativa: strumenti e metodologie per la produttività –12 ore ➢ Stage – 396 ore
COMPETENZE PROFESSIONALI:	Il corso sviluppa competenze specialistiche nell'ambito della progettazione, organizzazione, gestione e valorizzazione di attività e servizi collegati alla filiera agroalimentare, enogastronomica, vitivinicola e turistica. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di: ➢ valorizzare produzioni tipiche e tradizioni enogastronomiche locali; ➢ promuovere destinazioni e prodotti attraverso strumenti di marketing territoriale e digitale; ➢ progettare e gestire esperienze turistiche ed enogastronomiche innovative; ➢ supportare le imprese nella comunicazione, commercializzazione e internazionalizzazione dell'offerta; ➢ utilizzare strumenti digitali e soluzioni di Intelligenza Artificiale per migliorare l'efficienza organizzativa e la customer experience; ➢ applicare strategie di sostenibilità ambientale, economia circolare e riduzione degli sprechi; ➢ favorire la creazione di reti e partnership tra imprese, enti e operatori del territorio. La figura professionale possiede una conoscenza approfondita delle produzioni agroalimentari e vitivinicole, delle tendenze del mercato e dei nuovi modelli di consumo, contribuendo allo sviluppo competitivo e sostenibile dei territori.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	Il percorso forma una figura professionale sempre più richiesta dalle imprese che operano nei comparti del turismo, dell'enogastronomia, della ristorazione e del wine business. Le competenze acquisite garantiscono **ottime prospettive occupazionali**, con possibilità di carriera, presso: ➢ imprese della ristorazione e dell'ospitalità di qualità; ➢ aziende vitivinicole, cantine e consorzi di tutela; ➢ agriturismi e imprese agroalimentari orientate alla valorizzazione delle produzioni tipiche; ➢ hotel, resort, relais, strutture ricettive e villaggi turistici; ➢ società di organizzazione eventi, catering e banqueting; ➢ agenzie di comunicazione, marketing territoriale e promozione turistica; ➢ enti e organizzazioni impegnati nello sviluppo e nella valorizzazione del territorio. È inoltre possibile svolgere attività professionale come consulente nei settori del Food & Wine, dell'enoturismo e dello sviluppo turistico territoriale.
STRUTTURA DEL	Il corso prevede n° 990 ore totali, di cui 564 ore di aula/laboratorio, 396 ore di stage in azienda e 30 ore di

PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	accompagnamento/orientamento. Le lezioni si svolgeranno nei giorni di lunedì e martedì (9,00-13,00; 13,30-16,30), giovedì (9,00-13,00; 13,30-17,30). L'ammissione all'esame finale di **specializzazione tecnica superiore** è subordinata alla frequenza minima obbligatoria pari ad almeno il 70% del monte ore complessivo di cui almeno il 50% delle ore di stage. Le attività formative prevedono una forte integrazione tra formazione teorica, attività laboratoriali e apprendimento in contesto lavorativo. 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 playning, problem solving, uscite didattiche, partecipazione a manifestazioni/eventi di settore, ecc.). Il percorso prevede inoltre il coinvolgimento di professionisti, imprenditori ed esperti del settore, che contribuiranno a trasferire competenze e testimonianze direttamente collegate alle esigenze del mercato. **Stage**: costituisce un elemento centrale del progetto formativo e rappresenta un'importante opportunità di crescita professionale. Le attività saranno svolte presso imprese del settore food, wine, turismo e ospitalità, molte delle quali rappresentano eccellenze riconosciute a livello regionale, nazionale e internazionale. L'esperienza consentirà ai partecipanti di applicare concretamente le competenze acquisite durante il percorso, confrontarsi con processi aziendali reali, sviluppare capacità operative e rafforzare le proprie competenze relazionali e organizzative. Lo stage favorirà inoltre la costruzione di relazioni professionali utili all'inserimento lavorativo e all'avvio di future collaborazioni con le imprese del settore.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	20
REQUISITI 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 coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento 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. ➢ Conoscenza della lingua italiana livello B1, **per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero**.
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Gennaio 2027 – Ottobre 2027.
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Firenze
PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:	Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento (test e/o prove pratiche di simulazione) 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 una prova tecnico pratiche, da un colloquio e dalla discussione di una tesina.
CERTIFICAZIONE FINALE:	Il superamento dell'esame finale consente il conseguimento del **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore (IFTS)**, corrispondente al Livello 4 del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF), unitamente all'Attestato di Qualifica di **Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica**. La certificazione rappresenta un titolo altamente spendibile nel mercato del lavoro e riconosciuto all'interno del sistema nazionale e regionale delle qualificazioni professionali. In caso di superamento parziale dell'esame finale (possesso solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento), è previsto il rilascio del **Certificato di competenze**. 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.
RICONOSCIMENTO CREDITI IN USCITA:	Al termine del percorso e previo superamento dell'esame finale, l'Università degli Studi di Siena riconoscerà **11 Crediti Formativi Universitari (CFU)** validi per l'iscrizione al Corso di Laurea in Scienze della Comunicazione, favorendo la continuità tra formazione tecnica superiore e percorso universitario.
MODALITA' DI ISCRIZIONE:	Le domande potranno essere consegnate a partire dal **9 NOVEMBRE 2026** con una delle seguenti modalità: ➢ **a mano** presso SCUOLA ITALIANA TURISMO - Firenze, Piazza San Jacopino (dal lunedì al giovedì dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 16.00); ➢ **tramite mail** all'indirizzo iscrizioni@scuolaitalianaturismo.it 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**). TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: **18 dicembre 2026 (ore 13.00)**
DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA DI ISCRIZIONE:	➢ Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia (www.sitformazione.it), selezionando la pagina dedicata al corso. ➢ 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).
SCADENZA DELLE ISCRIZIONI:	**18 dicembre 2026 (ore 13.00)**
MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI, DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE IN INGRESSO E DI EVENTUALE SELEZIONE DEGLI ISCRITTI:	La **verifica del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione al corso** avverrà tramite: 1) Analisi e verifica della documentazione presentata dal candidato (*vedere sezione Documenti richiesti per l'iscrizione*), con eventuale richiesta di integrazioni documentali. La mancata presentazione della documentazione richiesta potrà comportare l'esclusione dalla procedura. 2) Accertamento del livello di conoscenza della lingua italiana (test e colloquio), riservato ai candidati stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero che non presentino idonea certificazione linguistica di livello B1 o superiore. Le prove si svolgeranno in presenza presso SCUOLA ITALIANA TURISMO, Piazza San Jacopino 5B, Firenze. **I candidati interessati saranno convocati preventivamente con indicazione della data e dell'orario delle prove**. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso. L'**accertamento delle competenze in ingresso** prevede:

	1) Analisi e verifica documentale del curriculum vitae e dei titoli posseduti (attestazioni, certificazioni, qualificazioni e altri titoli coerenti con il profilo professionale del percorso IFTS), presentati dal candidato in fase di iscrizione ai fini dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi in ingresso. 2) Accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, ai sensi del Regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n. 139. Tale procedura è riservata esclusivamente ai candidati privi di uno dei titoli richiesti per l'accesso al percorso: diploma professionale di tecnico IeFP; diploma di istruzione secondaria superiore; ammissione al quinto anno dei percorsi liceali. L'accertamento sarà effettuato tramite prova scritta finalizzata a verificare il possesso delle competenze alfabetiche e matematiche funzionali, calibrate sulle tematiche del percorso. La prova si svolgerà in presenza presso SCUOLA ITALIANA TURISMO, Piazza San Jacopino 5B, Firenze. **I candidati interessati saranno convocati preventivamente con indicazione della data e dell'orario della prova**. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso. 3) Colloquio individuale finalizzato all'accertamento delle attitudini, delle motivazioni e della coerenza del percorso personale e professionale del candidato rispetto agli obiettivi formativi del progetto. Il colloquio sarà svolto in modalità online oppure, su richiesta del candidato, in presenza. Il colloquio ha valore orientativo e valutativo e, in caso di attivazione della procedura di selezione, il punteggio conseguito (massimo 100 punti) concorrerà alla formazione della graduatoria finale. **I candidati saranno convocati preventivamente con indicazione della data, dell'orario e delle modalità di svolgimento della prova**. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso. **Qualora il numero delle domande ammissibili superi di oltre il 20% i posti disponibili, sarà effettuata una selezione dei candidati**. La selezione prevede: ➢ **Prova scritta**: test psico-attitudinale (punteggio massimo 100 punti - peso sulla graduatoria finale: 40%). Sarà finalizzato alla valutazione delle capacità di ragionamento numerico, logico, verbale e figurativo. ➢ **Colloquio individuale** (Punteggio massimo: 100 punti - Peso sulla graduatoria finale: 60%). Sarà acquisito il punteggio ottenuto nel colloquio individuale effettuato in fase di accertamento delle competenze in ingresso. La **prova scritta** si svolgerà in presenza il giorno **21 dicembre 2026**, con inizio alle ore **9.30**, presso la sede di SCUOLA ITALIANA TURISMO**,** Piazza San Jacopino 5B, Firenze. La mancata presentazione sarà considerata come rinuncia al corso. Risulteranno ammissibili al corso i candidati che conseguiranno un punteggio complessivo minimo di 60/100 (soglia di ammissibilità), determinato dalla somma ponderata dei risultati ottenuti nel test psico-attitudinale e nel colloquio individuale. La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1. Riserva IeFP**: Fino a 8 posti (40%) riservati a giovani e adulti in possesso del diploma professionale conseguito nei percorsi quadriennali di Istruzione e Formazione Professionale, se presenti – **2. Riserva donne**: Fino a 8 posti (40%) riservati alle candidate donne, se presenti. **3. Riserva giovani fino a 30 anni**: Fino a 8 posti (40%) riservati ai candidati di età non superiore a 30 anni, se presenti. Un candidato che possiede i requisiti per più riserve concorre in ciascuna di esse, fermo restando che andrà ad occupare un solo posto tra i 20 disponibili. Le riserve saranno applicate in sequenza secondo l'ordine sopra indicato: prima la riserva destinata ai candidati in possesso del diploma professionale IeFP; successivamente la riserva donne, al netto delle candidate già ammesse tramite la riserva IeFP; infine la riserva giovani fino a 30 anni, al netto dei candidati già ammessi attraverso le riserve precedenti. Le restanti posizioni saranno assegnate sulla base della graduatoria generale di merito. A parità di punteggio sarà data precedenza al candidato di minore età anagrafica. La graduatoria sarà pubblicata sul sito www.sitformazione.it il giorno successivo alla conclusione delle operazioni di selezione.
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.
INFORMAZIONI:	➢ c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 055 3289841 – 0586 828245; email iscrizioni@scuolaitalianaturismo.it ➢ **Giornate informative** - Saranno organizzati 2 **SEMINARI ON LINE** (Webinar): **25 NOVEMBRE 2026 ore 17.00 – 11 DICEMBRE 2026 ore 17.00** Le giornate informative rappresentano un'importante occasione di orientamento per conoscere gli obiettivi del percorso, le competenze sviluppate, le opportunità occupazionali e le modalità di partecipazione. Durante gli incontri saranno presentati il piano formativo, le aziende coinvolte, le opportunità di stage e i possibili sbocchi professionali, offrendo ai partecipanti la possibilità di confrontarsi direttamente con il team di progetto. Per la partecipazione alle giornate informative è necessario iscriversi attraverso il form presente nella pagina dedicata al corso (accedere a www.sitformazione.it e selezionare il corso in oggetto).
REFERENTE:	Cinzia Castana (Cinzia.castana@scuolaitalianaturismo.it)