

**SCHEDA SINTESI CORSO**

**Food & Beverage Management, Marketing and Communication**

Rif.: Area tecnologica 9 – Figura Ministeriale 9.1.2 Tecnico Superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell’offerta delle filiere turistiche e culturali

**Descrizione della figura professionale**

Il corso ITS “*Food & Beverage Management, Marketing and Communication*” si propone di formare una figura professionale esperta del prodotto gastronomico, in tutte le sue forme (food & beverage) e dotata di una conoscenza approfondita delle principali produzioni locali e del contesto regionale.

Partendo da una conoscenza approfondita del territorio locale, dei suoi prodotti, nonché delle tradizioni culinarie, si occupa della valorizzazione delle eccellenze regionali, realizzando azioni mirate di promozione e commercializzazione del prodotto/servizio gastronomico. È in grado di offrire, al cliente-target, un’esperienza multisensoriale attraverso la conoscenza delle tecniche di degustazione e delle combinazioni di sapori.

La figura professionale, avendo acquisito le competenze manageriale di gestione aziendale e di pianificazione di una strategia di marketing, è in grado, inoltre, non solo di gestire, organizzare e coordinare le attività legate alla filiera Food & Beverage, ma anche di implementare, attraverso una prospettiva manageriale, strategie mirate a potenziare l’operatività aziendale. Sarà, anche, in grado di supportare la direzione nell’organizzazione di efficaci iniziative commerciali per gestire la rete di vendita dei prodotti gastronomici.

**Sbocchi occupazionali**

Il Tecnico del Food & Beverage Management, Marketing and Communication può essere collocato, sia come dipendente che come lavoratore autonomo e potrà occuparsi di una o più delle seguenti attività:

- organizzazione e supervisione dei vari comparti dei settori Food & Beverage e gastronomici, garantendo un flusso operativo efficiente;
- organizzazione del menù e della disposizione delle pietanze (menù engineering);
- gestione e controllo del budget, delle spese di approvvigionamento delle materie prime (food cost) e dei costi di ristorazione in genere;
- ricevimento e assistenza al cliente e verifica del suo livello di soddisfazione;
- cura dei rapporti con i fornitori, con il cliente e gestione di vendite e acquisti;
- commercializzazione di prodotti tipici gastronomici (alimenti e bevande) locali, dal produttore/fornitore al cliente finale (turista);
- promozione e valorizzazione del prodotto gastronomico locale (alimenti e bevande), della sua cultura, delle sue tradizioni e delle produzioni agroalimentari tipiche;
- predisposizione di un piano di marketing e un budget di vendita dell’offerta legata al turismo gastronomico;
- realizzazione di strategie finalizzate allo sviluppo del turismo esperienziale/turismo sostenibile per la valorizzazione e promozione del territorio, con focus sulla creazione di itinerari gastronomici;

## Informazioni generali del corso

### Destinatari e requisiti di accesso al corso

L'accesso al percorso formativo, delineato dalle Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico contenute nell'art. 5 comma 1 del Decreto Ministeriale n. 203 del 20 ottobre 2023, è consentito a n. 25 giovani e adulti in possesso minimo di uno dei seguenti titoli di studio:

a) diploma di scuola secondaria di secondo grado;

b) diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente al certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore.

Per coloro che hanno conseguito il titolo di studio all'estero sarà necessario presentare anche la dichiarazione di valore ed equipollenza del titolo.

### Modalità di iscrizione

La domanda di ammissione al corso dovrà essere compilata seguendo le modalità di iscrizione disponibili sul sito ufficiale dell'ITS Academy interessato.

### **In elenco gli ITS Academy che hanno una proposta attiva in avvio per l'anno 2024:**

- **ITS tecnologie innovative per i beni e le attività culturali – Turismo e benessere Emilia Romagna ([Rimini](#) e [Imola](#))**
- **ITS Turismo, Cultura e Nuove Tecnologie Marche ([Fano/Senigallia](#));**
- **ITS Academy Turismo Veneto ([Villorba](#) e [Verona](#)).**

Per l'[ITS Umbria Academy area turismo](#)\*\*\* e per l'[ITS Turismo Regione Lombardia](#) sono previste delle sperimentazioni in prima fase dedicate a percorsi IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) di sala e cucina. Si tratta di percorsi della durata di un anno (800-1000 ore) accessibili post diploma che rilasciano un attestato di specializzazione tecnica superiore.

**L'elenco sopra indicato non è definitivo. Per le prossime edizioni saranno previsti meccanismi di adesione per tutta la rete ITS Turismo e il conseguente avvio di altri percorsi.**

La domanda di ammissione al corso dovrà essere compilata seguendo le modalità di iscrizione disponibili sul sito ufficiale dell'ITS Academy interessato.

Di norma, a titolo esemplificativo, è necessario predisporre:

- domanda di iscrizione debitamente compilata e firmata;
- curriculum vitae in formato europeo, contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, debitamente compilato e firmato;
- copia di un documento di identità in corso di validità;

Per le modalità di consegna ed eventuali altre incombenze si invita a entrare nel sito dell'ITS Academy interessato.

### **Attestazione rilasciata<sup>1</sup>**

Al termine del percorso biennale, previo superamento dell'esame finale, verrà conseguito il "Diploma di Tecnico Superiore" (V° livello EQF).

Maggiori dettagli sul titolo in uscita:

- Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 5, comma 2, della legge n. 99/2022, i diplomi di

specializzazione per le tecnologie applicate e i diplomi di specializzazione superiore per le tecnologie applicate sono validi su tutto il territorio nazionale e costituiscono titolo valido per l'accesso ai pubblici concorsi, ove previsto dai rispettivi bandi;

- Il Diploma in oggetto costituisce titolo per l'accesso ai concorsi per insegnante teorico-pratico. Con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito, di concerto con il Ministro dell'università e della ricerca, sono stabiliti la tabella di corrispondenza dei titoli e i crediti riconoscibili;

- Per favorire la riconoscibilità e la circolazione, in ambito nazionale e dell'Unione europea, dei titoli conseguiti a conclusione dei percorsi formativi degli ITS Academy, il diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS diploma supplement.

### **Modalità di svolgimento del progetto formativo**

Il Corso si articolerà in due annualità per un totale di 1800 ore suddivise indicativamente in:

– 950/1000 ore di attività didattiche, teoriche e di laboratorio

– 800/850 ore di attività di tirocinio curriculare in azienda

L'orario giornaliero di lezione, per l'attività teorico-pratica è, di norma, pari a 5 ore al giorno per 5 giorni la settimana. L'attività di tirocinio curriculare in azienda prevede, di norma, 8 ore al giorno per 5 giorni alla settimana ma può anche essere flessibile in funzione delle esigenze dello studente e dell'impresa ospitante.

Per il conseguimento del titolo è obbligatoria la frequenza per almeno l'80% delle ore complessive del corso.

### **Tirocinio curriculare**

Il tirocinio verrà articolato su due annualità, per un totale di 800/850 ore.

La disciplina di dettaglio dei tirocini curricolari è dettata a livello regionale. Qualora uno studente svolga il tirocinio in una regione diversa rispetto alla regione in cui è presente l'ITS, il tirocinio curriculare sarà regolato dalla normativa della regione in cui ha sede l'impresa ospitante.

Sarà favorito l'abbinamento tra azienda e ITS Academy ai fini del miglior svolgimento del tirocinio stesso.

Lo studente, durante il periodo di stage curriculare, è coperto da parte dell'ITS Academy proponente da un'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) e per la responsabilità civile verso terzi.

Ai sensi delle disposizioni legislative di ogni regione in materia di tirocinio curriculare, i tirocinanti non sono lavoratori subordinati non è, dunque, previsto alcun obbligo di retribuzione né di rimborso spese.

Potranno inoltre essere previste delle modalità di finanziamento per il pagamento dell'alloggio, anche tramite l'erogazione di borse di studio dedicate agli studenti.

---

\*\*\* contattare ITS per avere maggiori informazioni sui corsi

## **ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il Corso si propone di sviluppare le seguenti attività suddivise per ambiti formativi:

### **AMBITI FORMATIVI**

- **IMPRESA TURISTICO RISTORATIVA**

- Tipologie di imprese turistico ristorative (ristorante, agriturismo, Country house, banqueting e catering);
- Definizione dell'offerta dei servizi e attività nelle imprese turistico ristorative (concept di prodotto);
- Forme giuridiche delle imprese turistico ristorative.

- **FOOD& BEVERAGE MANAGEMENT**

- Organizzazione e gestione dei servizi turistico ristorativi (gestione cucina, sala, bar);
- Gestione operativa del personale-gestione risorse umane;
- Pianificazione/programmazione dei flussi di lavoro;
- Gestione del magazzino, dei fornitori, delle materie prime;
- Contabilità/budgeting, analisi dei costi delle imprese turistico ristorative;
- Food cost, menù;
- Negoziazione B2B

- **IL SETTORE GASTRONOMICO**

- Analisi del contesto territoriale locale e nazionale (caratteristiche del territorio, localizzazione produzioni tipiche);
- analisi sensoriali dei prodotti;
- Produzioni tipiche locali e caratteristiche;
- cicli di produzione dei prodotti (vino, olio, formaggio etc.);
- Qualità e certificazioni nel settore agroalimentare (DOP, DOCG, IGP; etc.).

- **FOOD & BEVERAGE DESTINATION**

- Sistema turistico;
- Destinazione turistica-destinazione ...; (inserire territorio locale)
- Strategie di sviluppo del turismo locale;
- Turismo sostenibile;
- Turismo esperienziale food wine experience;
- Turismo gastronomico (concetti chiave, impatto economico);

- Itinerari gastronomici nella regione .... (inserire territorio locale)

- **PROMOZIONE E MARKETING (MARKETING DIGITALE)**

- analisi del consumatore

- Elementi di marketing;

- Copywriting e storytelling;

- multimedia.

- **VENDITA e COMMERCIALIZZAZIONE**

- Vendita di persona, vendita online, vendita telefonica;

- Strumenti per la vendita (chatbot, WhatsApp, zoom, teams, etc.);

- Strategia di vendita (offerte, promo, etc.);

- Vendita B2B e B2C;

- Gestione della rete vendite (portfolio clienti, obiettivi, budget, target).

- **COMUNICAZIONE**

- accoglienza e Gestione del cliente

- comunicazione e fidelizzazione

- tecnologie per la comunicazione e promozione

- **LINGUE STRANIERE**

- inglese livello B2

- seconda lingua livello B1

- **SICUREZZA NEL SETTORE FOOD&BEVERAGE**

-HACCP

- Introduzione alla sicurezza alimentare

- Tecnologie innovative per la sicurezza alimentare