

TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI STRUTTURE E SERVIZI DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Sede di Villorba (TV)

Codice progetto: 6126- 0004 - 1032 -2023

Titolo del corso: FOOD & WINE TOURISM MARKETING & COMMUNICATION

Corso Formativo: 1000 ore aula + 800 ore stage

n UF	ORE	NOME/COMPETENZA
1	30	FOOD&WINE TOURISM <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Attività: Marketing territoriale integrato
2	50	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SOFT SKILLS <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - <i>Ricevimento e assistenza del cliente</i> ADA 23.02.01 - <i>Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</i> Attività: Accoglienza e gestione del cliente Attività: Gestione dell'azienda turistica
3	50	COMUNICAZIONE PER IL FOOD&WINE TOURISM <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - <i>Ricevimento e assistenza del cliente</i> ADA 23.02.01 - <i>Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</i> Attività: Accoglienza e gestione del cliente Attività: Gestione dell'azienda turistica
4	60	FOOD&BEVERAGE OPERATIONS E MANAGEMENT <i>Area: Food&Beverage Management</i> ADA.23.01.01 - <i>Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</i> Attività: Gestione dell'azienda ristorativa
5	50	STRUMENTI INFORMATIVI E MULTIMEDIALITÀ <i>Area: Marketing</i> ADA.24.04.02 - <i>Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)</i> Attività: Marketing mix online e offline

**Fondazione ITS
Academy Turismo Veneto**

Sede legale:
Viale Martin Luther King, n.5
30016 Jesolo (VE)

Sede operativa:
Via Vincenzo Monti, n.29
30016 Jesolo (VE)

T / f +39 0421 382037
fondazione@itsturismo.it
itsturismo@pec.it
www.itsturismo.it
P.IVA 04077780270
C.F. 93037690273

6	55	<p>SICUREZZA E IGIENE NEL SETTORE RISTORATIVO</p> <p>Area: Food&Beverage Management</p> <p>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</p> <p>Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</p> <p>Rilasciate le seguenti certificazioni (art. 37 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 - Accordo Stato-Regioni del 21.12.2011):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CERTIFICATO FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI 2. CERTIFICATO FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI 3. CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI - RISCHIO ELEVATO 4. CERTIFICATO FORMAZIONE PREPOSTI 5. CERTIFICATO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO PER AZIENDE DEL GRUPPO B-C <p>Rilascio CERTIFICAZIONE HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p>
7	60	<p>PRODOTTI E VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE DEL TERRITORIO</p> <p>Area: Food&Wine Destinations</p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</p> <p>Attività: Marketing territoriale integrato</p>
8	40	<p>MARKETING AND SALES</p> <p>Area: Marketing</p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)</p> <p>Attività: Marketing mix online e offline</p>
9	50	<p>WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA PER IL FOOD&WINE TOURISM</p> <p>Area: Marketing</p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)</p> <p>Attività: Marketing mix online e offline</p>
10	40	<p>F&B NEI SETTORI TRAVEL AND HOSPITALITY</p> <p>Area: Communication and Hospitality</p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente</p> <p>Attività: Gestione dell'azienda turistica</p>
11	40	<p>CONTABILITÀ, BUDGETING E FOOD COSTING</p> <p>Area: Food&Beverage Management</p> <p>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</p> <p>Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</p>
12	30	<p>EVENTS AND BANQUETING LAB</p> <p>Area: Communication and Hospitality</p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente</p> <p>Attività: Gestione dell'azienda turistica</p>

13	30	FOOD&WINE START UP: LAB DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ <i>Area: Food&Beverage Management</i> ADA.23.01.01 - <i>Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</i> Attività: Gestione dell'azienda ristorativa
14	30	WINE HOSPITALITY LAB IN THE UNESCO AREA <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Attività: Marketing territoriale integrato
15	30	LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE PER LO SPORT E IL BENESSERE <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - <i>Ricevimento e assistenza del cliente</i> Attività: Accoglienza e gestione del cliente
16	40	WINE EXPERT LAB <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Attività: Marketing territoriale integrato Rilascio Certificazione ASI "Master Wine Hospitality"
17	20	HACKATHON LAB PER PERCORSI ENOGASTRONOMICI <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Attività: Marketing territoriale integrato
18	40	WINE&FOOD EXPERIENCE LAB <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Attività: Marketing territoriale integrato
19	30	LABORATORIO INTERNAZIONALE DI FOOD&WINE TOURISM <i>Area: Marketing</i> ADA.24.04.02 - <i>Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)</i> Attività: Marketing mix online e offline
20	125	ENGLISH <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - <i>Ricevimento e assistenza del cliente</i> Attività: Accoglienza e gestione del cliente Eventuale rilascio CERTIFICAZIONE TOEIC
21	70	DEUTSCH <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - <i>Ricevimento e assistenza del cliente</i> Attività: Accoglienza e gestione del cliente

22	30	PROJECT WORK <i>Area: Food&Beverage Management</i> <i>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</i> <i>Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</i>
----	----	---