

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

Biennio 2023 - 2025

N	ORE	UNITÀ FORMATIVE
1	30	FOOD&WINE TOURISM <i>Area: Food&Wine Destinations</i> ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato
2	50	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SOFT SKILLS <i>Area: Communication and Hospitality</i> ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica 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 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica 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 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Attività: Gestione dell'azienda ristorativa

**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

5	50	<p>STRUMENTI INFORMATIVI E MULTIMEDIALITÀ</p> <p><i>Area: Marketing</i></p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix) Attività: Marketing mix online e offline.</p>
6	55	<p>SICUREZZA E IGIENE NEL SETTORE RISTORATIVO</p> <p><i>Area: Food&Beverage Management</i></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><i>Area: Food&Wine Destinations</i></p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato</p>
8	40	<p>MARKETING AND SALES</p> <p><i>Area: Marketing</i></p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix) Attività: Marketing mix online e offline.</p>
9	50	<p>WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA PER IL FOOD&WINE TOURISM</p> <p><i>Area: Marketing</i></p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix) Attività: Marketing mix online e offline</p>
10	40	<p>F&B NEI SETTORI TRAVEL AND HOSPITALITY</p> <p><i>Area: Communication and Hospitality</i></p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente Attività: Gestione dell'azienda turistica</p>

11	40	<p>CONTABILITÀ, BUDGETING E FOOD COSTING</p> <p><i>Area: Food&Beverage Management</i></p> <p>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</p>
12	30	<p>EVENTS AND BANQUETING LAB</p> <p><i>Area: Communication and Hospitality</i></p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente ADA 23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente Attività: Gestione dell'azienda turistica</p>
13	30	<p>FOOD&WINE START UP: LAB DI AUTOIMPREDITORIALITÀ</p> <p><i>Area: Food&Beverage Management</i></p> <p>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</p>
14	30	<p>WINE HOSPITALITY LAB IN THE UNESCO AREA</p> <p><i>Area: Food&Wine Destinations</i></p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato</p>
15	30	<p>LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE PER LO SPORT E IL BENESSERE</p> <p><i>Area: Communication and Hospitality</i></p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente Attività: Accoglienza e gestione del cliente</p>
16	40	<p>WINE EXPERT LAB</p> <p><i>Area: Food&Wine Destinations</i></p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato Rilascio Certificazione ASI "Master Wine Hospitality"</p>
17	20	<p>HACKATHON LAB PER PERCORSI ENOGASTRONOMICI</p> <p><i>Area: Food&Wine Destinations</i></p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato</p>
18	40	<p>WINE&FOOD EXPERIENCE LAB</p> <p><i>Area: Food&Wine Destinations</i></p> <p>ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Attività: Marketing territoriale integrato</p>

19	30	<p>LABORATORIO INTERNAZIONALE DI FOOD&WINE TOURISM</p> <p><i>Area: Marketing</i></p> <p>ADA.24.04.02 - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)</p> <p>Attività: Marketing mix online e offline</p>
20	125	<p>ENGLISH</p> <p><i>Area: Communication and Hospitality</i></p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente</p> <p>Eventuale rilascio CERTIFICAZIONE TOEIC</p>
21	70	<p>DEUTSCH</p> <p><i>Area: Communication and Hospitality</i></p> <p>ADA 23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente</p> <p>Attività: Accoglienza e gestione del cliente</p>
22	30	<p>PROJECT WORK</p> <p><i>Area: Food&Beverage Management</i></p> <p>ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</p> <p>Attività: Gestione dell'azienda ristorativa</p>