COESIONE ITALIA 21-27 LOMBARDIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Lombardia | Fondazione ITS Agroalimentare Sostenibile Territorio Mantova | ITS ACADEMY AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

TECNICHE PER LA GESTIONE DELL'OSPITALITÀ SOSTENIBILE E DELLA PROMOZIONE TERRITORIALE

Contenuti del corso IFTS:

- Promozione turistica
- Customer experience
- Tradizione enogastronomica
- Prodotti tipici del Territorio
- Food&Beverage
- Servizi turistici
- Comunicazione digitale
- Digital Marketing
- Gestione Eventi Food
- Eventi sportivi
- Promozione territoriale
- Ospitalità
- Normativa del turismo

tourism management

SEDE
Varese
c/o Istituto De Filippi
(Via L. Brambilla, 15 - 21100 Varese)

DURATA CORSO
1000 ore (1 anno)

AVVIO CORSO
Novembre 2026

ACCESSO
Massimo 25 persone (previa selezione)
Gratuito

CONTATTI
SEDE ITS DI MILANO
Via G. Durando, 38 - Milano (c/o Ifoa)
T. 02 26705056
M. 331 6211205
lorenzetto@ifoa.it

www.itsagroalimentaremn.it
@itsacademymantova

SCAN ME

Scopri di più sul mondo ITS: servizi, eventi, info utili
Scansiona ora il QRcode!

OBIETTIVI DEL PERCORSO

Il percorso prepara figure capaci di progettare, promuovere e gestire esperienze turistiche integrate, valorizzando il territorio attraverso ospitalità, enogastronomia, sport ed eventi. Il **turismo** oggi richiede infatti competenze trasversali: relazione con il cliente, comunicazione digitale, conoscenza delle risorse locali e capacità di costruire offerte attrattive e coordinate.

Il corso forma professionisti con competenze in accoglienza, customer experience, promozione turistica, progettazione di servizi territoriali, cultura enogastronomica e gestione di eventi. Grazie a laboratori, project work e a un ampio periodo di stage, prepara un profilo operativo e versatile, adatto a lavorare in alberghi, tour operator, associazioni territoriali e aziende del settore turistico-enogastronomico.

COMPETENZE IN USCITA

Al termine del corso avrai acquisito le seguenti competenze:

- Applicare **strumenti digitali** per la comunicazione, la promozione turistica e la valorizzazione del territorio
- Gestire l'accoglienza del cliente, curando la **customer experience** e la qualità del servizio
- Analizzare i bisogni della clientela e interpretare le aspettative dei diversi **profili di turista**
- **Progettare prodotti e servizi turistici** territoriali integrati
- Conoscere la **normativa del turismo** e le dinamiche di collaborazione tra enti, imprese e reti territoriali
- **Valorizzare prodotti tipici**, identità locali e cultura enogastronomica del territorio
- **Progettare e gestire esperienze**, visite aziendali ed eventi enogastronomici
- **Organizzare eventi turistici, sportivi ed enogastronomici** come strumenti di promozione del territorio.

PARTENARIATO

Il corso è realizzato in partenariato con:

ISTITUTO DE FILIPPI

SBOCCHI PROFESSIONALI

Dopo questo percorso potrai candidarti con le giuste competenze in realtà come:

- Alberghi, strutture ricettive e realtà del turismo del benessere (hotel, agriturismi, spa, wellness)
- Tour operator e agenzie di viaggio, soprattutto incoming
- Consorzi, reti turistiche territoriali, enti di promozione turistica e fondazioni
- Associazioni e Pro Loco
- Aziende enogastronomiche (cantine, produttori, realtà con degustazioni)
- Organizzatori di eventi sportivi, culturali e food, e agenzie che lavorano su eventi e territorio.

DURATA E ARTICOLAZIONE

Il corso ha una durata di **1.000 ore**, articolate in **una sola annualità formativa**, di cui:

- **470 ore di didattica in aula**
- **530 ore di stage**

La formazione d'aula e/o di laboratorio è svolta in presenza. Lo Stage sarà svolto presso aziende ed enti partner operanti nel settore che hanno dichiarato la disponibilità ad accogliere studenti in stage e formazione.

Frequenza obbligatoria del 75% delle ore totali ai fini dell'ammissione all'Esame finale per il conseguimento del Titolo.

PARTECIPAZIONE

Il corso è **gratuito**, non è previsto il versamento di alcuna quota di partecipazione.

FACULTY

I docenti del Corso provengono in prevalenza dal mondo del lavoro (professionisti, consulenti, imprenditori) e sono in possesso di una specifica esperienza professionale.

TUTORAGGIO

L'allievo/a è affiancato costantemente da un tutor sia nella fase d'aula sia nella fase di stage. Il tutoraggio è finalizzato ad accompagnare l'allievo/a per tutta la durata del percorso per monitorarne l'andamento, favorire l'efficace partecipazione degli studenti e delle studentesse alle diverse attività e sostenerne la motivazione.

SERVIZI DI ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALL'AVVIO D'IMPRESA

Al percorso sono associati:

- **percorso di empowerment personale e professionale** curato da un esperto in psicologia delle organizzazioni e del lavoro
- servizio di **accompagnamento al lavoro**

DIPLOMA E CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Il Corso consente di acquisire il **Diploma di specializzazione tecnica superiore** in "Tecniche per la gestione dell'ospitalità sostenibile e della promozione territoriale - enogastronomia, turismo e sport nei sistemi di ospitalità territoriale" e si riferisce al Profilo nazionale IFTS "Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio".

Il diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, corrisponde al **IV livello EQF, Quadro europeo delle Qualificazioni**.