

**CORSO ITS****“Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia”****I anno****MODULI****ORE**

<b>Competenze di Base e trasversali</b>	
Inglese I	88
Informatica	42
Orientamento al lavoro	10
Tecniche di comunicazione e soft skills	20
Geografia del turismo	22
Antropologia del gusto	20
Statistica per la customer satisfaction	20
Tax & Law (diritto commerciale per procurement + IVA e ACCISE)	20
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	30
Legislazione del lavoro	18
<b>Competenze specifiche di settore</b>	
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare	30
Nutrizione e dietica alimentare	20
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
Normative per la qualità agro-alimentare	20
Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	40
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	40
Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
<b>Totale Ore Aula I^ Anno</b>	<b>500</b>

**CORSO ITS****“Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia”**

Il anno MODULI	ORE
<b>Competenze di Base e trasversali</b>	
Inglese II	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	20
<b>Competenze specifiche di settore</b>	
Tecniche di assaggio per le tipicità eno-gastronomiche	20
Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione	20
Tecniche di vendita off line e on line	24
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino II (SW gestionali)	20
Tecniche di gestione del reparto sala	20
Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	20
Tecniche di gestione Catering e Wedding Catering	20
Percorsi e cammini del Lazio	32
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
L'etichetta del vino: dal design alla tutela dei consumatori	20
I processi biologici della vinificazione e della conservazione del bianco e del rosso	16
La viticoltura: dalla vite all'uva	16
<b>Laboratori di impresa</b>	
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera	16
Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nella ristorazione e nell'ospitalità	16
<b>Laboratori Food</b>	
Laboratorio “comunicare il gusto” e il Menù esperienziale	16
Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	16

Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
<b>Laboratori Beverage</b>	
Laboratorio “comunicare il gusto” nel beverage	16
Laboratorio del vino e la degustazione per la commercializzazione	16
<b>Totale Ore Aula II^ Anno</b>	<b>500</b>