

Corso

INTERNATIONAL HOSPITALITY E F&B MANAGEMENT





 Fiumicino

**CORSI MINISTERIALI BIENNALI
POST DIPLOMA**

a.a. 2023/2024

Obiettivi

L'obiettivo del corso International Hospitality e Food & Beverage Management è formare una figura professionale che abbinì le competenze specifiche del settore turistico internazionale con quelle delle nuove tecnologie.

-  Durata 2 anni in presenza
-  Stage garantito
-  25 posti disponibili
-  Il corso è GRATUITO



Il corso è rivolto a tutti: diplomati, laureati e lavoratori. Per partecipare al corso è necessario superare la selezione e rientrare nei primi 25 in graduatoria.

Sbocchi lavorativi

International Hospitality

Food & Beverage Management

Organizzazioni Eventi Enogastronomici

Barman

Sommelier

Store Italian Food

Catering e Wedding catering

Airport Lounge

Programma 1° anno

MATERIA	ORE
Lingua inglese	72
Lingua spagnola	72
Informatica	30
Orientamento al lavoro	2
Tecniche di comunicazione e soft skills	16
Geografia del turismo: Pianificazione e Programmazione turistica	20
Antropologia culturale del turismo	20
Statistica per la customer satisfaction	20
Legislazione del lavoro	16
Organizzazione e management aziendale delle imprese della filiera turistica	30
Hospitality Management	30
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare, nutrizione e dietetica alimentare	16
Eccellenze culturali ed enogastronomiche per la valorizzazione del territorio	20
Normative per la qualità agroalimentare, tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	16
Laboratorio di assaggio dei formaggi a cura della FIS + Certificazione	20
Laboratorio assaggiatori di oli di oliva vergini FIS + Certificazione	35
Food & Beverage Management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	25
Marketing e Web Marketing del turismo e della ristorazione	40

Totale ore 1° anno: 500

Programma 2° anno

MATERIA	ORE
Lingua inglese	72
Lingua spagnola	72
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	9
Sicurezza sul lavoro, igiene, qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
Social media marketing	16
Politiche di pricing (Revenue Management)	16
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino (Iseiz)	16
Sistemi informativi di gestione aziendale (Protel)	16
Tecniche di accoglienza aeroportuali - Lounge	16
Tecniche di accoglienza Hôtellerie	16
Tecniche di gestione del reparto sala	16
Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	16
International Food: Stili alimentari, codici culturali e servizio	16
Autoimprenditorialità extra alberghiera	16
Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	16
Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
Corso di Sommelier a cura della FIS + Certificato Internazionale Sommelier	104
Laboratorio Bar Tender + Certificazione	35

Totale ore 2° anno: 500

La nostra Fondazione

Ci occupiamo di **Formazione e Ricerca** prevalentemente nel settore del turismo e dei beni culturali da più di 10 anni. Ogni anno, attiviamo percorsi di alta formazione post diploma, cofinanziati dal **Ministero dell'Istruzione** e dalla **Regione Lazio**.

I corsi biennali di alta formazione integrano lezioni d'aula con simulazioni, esercitazioni, testimonianze, project work e stage o apprendistato in Italia o all'estero.



Contatti

Potete contattarci per qualsiasi domanda, richiesta e per poter procedere all'iscrizione al corso

 Via Emanuele Filiberto, 98/c - Roma

 +39 06 40 41 44 36

 academy@itsturismoroma.it

 www.itsturismoroma.it

