



ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ
E DEL TURISMO ALLARGATO

della Puglia

BIENNIO A. A. 2023/2025 DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE IN

SUSTAINABLE AND EXPERIENTIAL WINE TOURISM MANAGEMENT



SEDE BRINDISI



60% DOCENTI DAL
MONDO DEL LAVORO



FORMAZIONE
INNOVATIVA 4.0



PERCORSO ITS
IN APPRENDISTATO
DI TERZO LIVELLO
RETRIBUITO



SUSTAINABLE AND EXPERIENTIAL WINE TOURISM MANAGEMENT

SEDE BRINDISI

Gestire e comunicare esperienze sostenibili e immersive nei territori del vino

Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

Contesto:

Il patrimonio enogastronomico, simbolo identitario per eccellenza, è veicolo della ricchezza dell'Italia in termini di cultura e tradizione. La Puglia, definita anche Terra del Vino, costituisce una meta ideale per coinvolgenti esperienze di enoturismo, una particolare tipologia di turismo tematico. All'interno del segmento esperienziale di alta gamma esso rappresenta una valida opzione, nel segno di un turismo lento ed immersivo, orientato alla sostenibilità, al rispetto dell'ambiente ed alla valorizzazione delle peculiarità del territorio.

Profilo professionale:

Obiettivo del percorso ITS è quello di creare figure specializzate in grado di progettare, promuovere e commercializzare itinerari di viaggio ed esperienze turistiche rivolte ai *wine tourists* di target nazionale ed internazionale.

Il tecnico specializzato si occupa di:

- Pianificare, organizzare e gestire servizi ristorativi e di degustazione, garantendo sempre il rispetto degli standard di qualità.
- Delineare itinerari di enoturismo mediante l'utilizzo delle nuove tecnologie.
- Creare esperienze di altissimo livello, progettate mappando le eccellenze nei territori del vino, al fine di soddisfare le richieste dei diversi target di visitatori.
- Valorizzare ed assicurare la fruizione ottimale del patrimonio e delle diverse realtà produttive del settore vinicolo (cantine, enoteche, luoghi del vino, aziende agrituristiche, masserie e strutture ricettive correlate alle tipicità locali).

Conosce le produzioni enogastronomiche nazionali e locali e la direzione della cultura del gusto. Incrementa le partnership tra imprese e lavora per tramutare le produzioni tipiche in attrattori per lo sviluppo delle aziende e del territorio. Programma eventi ed iniziative atte a promuovere i prodotti e lo stile di vita pugliese e mediterraneo. Opera al fine di implementare i driver della sostenibilità nel settore turistico.

Sbocchi lavorativi:

- addetti all'accoglienza e al marketing in aziende produttrici
- professionisti in wine hospitality in cantina o in azienda
- esperti di comunicazione e di turismo enogastronomico
- enti ed associazioni pubbliche e private per la promozione delle produzioni tipiche
- aziende agrituristiche, masserie ed altre tipologie di strutture ricettive
- organizzatori di eventi eno-gastronomici, di promozione turistica e sviluppo territoriale
- destination management organization
- agenzie di comunicazione
- aziende operanti nel business dell'agroalimentare e dell'enogastronomia tipica



ITS Academy Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di alta formazione finanziati dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Puglia, accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi, laureati o professionisti che vogliono specializzarsi, senza limiti di età.

Durata

Il corso ha durata biennale:

- 1120 ore di **didattica laboratoriale, case studies in laboratorio e/o in azienda, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work**;
- 880 ore di stage

Placement

Affiancamento per un anno dalla fine del percorso per **agevolare l'ingresso nel mondo del lavoro o l'avvio di impresa**

Erasmus+

Esperienze di **studio e stage all'estero** in applicazione della ECHE 2021-2027

Attestati

- Certificazioni per utilizzo di **software specifici di settore**
- Certificazioni **lingue straniere** secondo il ivelli del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue)
- Certificazioni relative alla **sicurezza sui luoghi di lavoro**

*Titolo di studio rilasciato

Diploma di Tecnico Superiore, corrispondente al 5° livello EQF (European Qualification Framework)

Benefit

Benefici e servizi per il diritto allo studio secondo quanto previsto dall'ADISU

Crediti formativi

Riconoscimento di **CFU, spendibili in Atenei italiani e internazionali**

L'Apprendistato di Alta Formazione è un particolare contratto di lavoro previsto dal D. Lgs. 81/2015, che alterna Formazione interna (presso l'azienda - con contratto retribuito), e Formazione esterna (presso l'ITS). È il canale più rapido per entrare in azienda e garantire un percorso di studi in linea con le esigenze del mercato.



L'ITS Academy Turismo e Beni Culturali si riconferma anche per il 2023 al **1° posto a livello nazionale nell'area "Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali – Turismo del sistema terziario di istruzione tecnologica"**.

Il punteggio è frutto di una valutazione che ha tenuto conto di vari criteri, primo fra tutti il numero di occupati a 12 mesi dalla fine del percorso.

INDIRE ISTITUTO NAZIONALE DOCUMENTAZIONE INNOVAZIONE RICERCA EDUCATIVA

Monitoraggio nazionale INDIRE Ministero dell'Istruzione e del Merito (2023) relativo ai percorsi 2019-21



ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ
E DEL TURISMO ALLARGATO

della Puglia



FONDAZIONE ITS PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO

LECCE c/o Mediateca Officine Cantelmo, Via Corte dei Mesagnei, 30

segretariatogenerale@itsturismopuglia.it - orientamento@itsturismopuglia.it

Tel. +39 0832 700664 - Cell. +39 348 453 4294

SEDI OPERATIVE IN TUTTE LE PROVINCE PUGLIESI

per info e
preiscrizioni →



itsturismopuglia.it

