



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

della Puglia

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



MANAGEMENT DELL'ALTA RISTORAZIONE

SEDE CONVERSANO



60% DOCENTI DAL
MONDO DEL LAVORO



FORMAZIONE
INNOVATIVA 4.0



880 ORE DI STAGE
ANCHE ALL'ESTERO

MANAGEMENT DELL'ALTA RISTORAZIONE

SEDE CONVERSANO

Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive

Contesto:

Nella macro-area dell'enogastronomia la ristorazione è un settore in continua crescita, nel quale sono richieste nuove figure professionali da impiegare, che siano altamente qualificate, poliedriche, dotate di spiccate doti manageriali e di competenze in materia di cultura del gusto e di tradizione culinaria. L'aumentata attenzione verso la sostenibilità, la visione del cibo come fatto culturale, l'importanza della valorizzazione delle specialità culinarie locali ha generato la necessità di costruire e commercializzare un'offerta aziendale, ma anche territoriale, tematica e integrata, che richiede conoscenze e competenze sia nell'ambito della "produzione" dei piatti sia in ambito di management e marketing delle imprese. A questo occorre affiancare l'apprendimento dei temi concernenti la fruibilità digitale dei prodotti, la costruzione, promozione e commercializzazione di itinerari, percorsi ed esperienze in chiave sostenibile e 4.0.

Profilo professionale:

Obiettivo principale del percorso ITS è quello di **formare i nuovi manager dell'alta ristorazione, in grado di operare su due diversi versanti: da un lato, presidiare l'attività di produzione e dall'altro promuovere l'attività turistico-ristorativa.**

La figura è in grado di:

- Occuparsi dall'approvvigionamento al controllo qualità, fino all'efficientamento dei servizi ed alla gestione del personale e delle risorse economiche
- Curare i rapporti con i fornitori
- Definire budget e strategie di controllo dei costi
- Utilizzare forme di **food design** che rendano unica l'esperienza del degustare, grazie alla conoscenza delle tendenze del gusto, e delle proprietà organolettiche e merceologiche dei prodotti e alla capacità di comunicare sensorialità, design, trasparenza e consapevolezza (prodotti a km zero), healthiness e sostenibilità.
- Progettare proposte enogastronomiche e menù, eventi e manifestazioni in grado di attrarre le nuove generazioni di food lovers, di offrire esperienze multisensoriali e di aumentare la riconoscibilità dell'azienda e della destinazione.

È inoltre responsabile del controllo dell'igiene dei locali e degli impianti di preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande.

Grazie al percorso ITS acquisirà le competenze per collaborare nella definizione del piano marketing e di comunicazione digitale e sarà in grado avviare start-up innovative o di operare al loro interno.

Sbocchi lavorativi:

- imprese della ristorazione
- food & beverage department in aziende agrituristiche, masserie e strutture ricettive legate alle produzioni tipiche
- realtà produttive complesse (mense aziendali, imprese di catering, agenzie di banqueting)
- aziende dell'offerta enoturistica
- strutture che organizzano degustazioni
- imprese della trasformazione dei prodotti agro-alimentari e dell'enogastronomia
- aggregatori dell'offerta turistica e ristorativa, enti ed associazioni per la promozione delle produzioni tipiche
- società di comunicazione e promozione di turismo enogastronomico (food blogger, influencer, food designer, redattori di riviste specialistiche).



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 vogliano 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'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.



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

