

Percorso ITS "Food & Beverage Hospitality management"

Sede programmata **Trani (BAT)**

Biennio 2025-2027

Declinazione territoriale: figura nazionale 9.1.4 Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

n.	I anno	
	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per il settore Hospitality F&B	60
2	Lingua francese per il settore Hospitality F&B	50
3	Economia e gestione dei servizi ristorativi: trend, attori e nuovi format nel turismo enogastronomico	40
4	Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	30
5	Food & beverage management: contratti, professioni e gestione risorse umane. Nuovi profili nel F&B	20
6	Principi di Marketing nell'hospitality e nell'F&B Management	40
7	CRM e customer profiling intelligente per la ristorazione	20
8	Tecniche di comunicazione strategica e public speaking	20
9	Scienze della nutrizione umana e tecnologia degli alimenti	20
10	Pianificazione e gestione operativa dei servizi F&B 1	120
10.a	<i>Food Cost e analisi predittiva dei costi nella ristorazione</i>	30
10.b	<i>Coordinamento cucina/sala</i>	30
10.c	<i>Pianificazione dei flussi di lavoro e ottimizzazione dei processi</i>	30
10.d	<i>Ottimizzazione dei processi ristorativi con soluzioni intelligenti</i>	30
11	Tecniche per la valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari e della biodiversità	20
12	Laboratorio: software gestionali e strumenti intelligenti per la ristorazione	30
13	Laboratorio: tecniche di progettazione e realizzazione del menù. Menù per esigenze speciali e nutraceutica applicata alla ristorazione	40

Fondazione "ITS Academy della Puglia per il Turismo i Beni le Attività Culturali ed Artistiche"
Organismo di Diritto Pubblico ai sensi della Direttiva UE n. 24 del 26.02.2014
www.itsturismopuglia.it

Sede Legale: Lecce (LE), via Giacomo Manzù s.n.c., Strada Provinciale per San Pietro in Lama - CAP 73100
Uffici di Direzione e Sede Operativa: Lecce (LE), c/o Officine Cantelmo, Corte dei Mesagnesi, 30 - CAP 73100
Iscritta ex DPR 361/00 al n. 37 RPG Prefettura di Lecce C.F e partita IVA 04735760755
segretariatogenerale@itsturismopuglia.it PEC segretariatogenerale@pec.itsturismopuglia.it

14	Masterclass creativa di Food Design (menù della tradizione pugliese)	30
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900

Il anno		
n.	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per il settore Hospitality F&B	60
2	Lingua francese per il settore Hospitality F&B	50
3	Revenue management dinamico e simulazioni predittive nella ristorazione	30
4	Web Marketing, social media marketing ed elementi di grafica digitale per il food e la ristorazione	50
5	Elementi di gestione della relazione con il cliente. Tecniche di gestione dello stress	20
6	Pianificazione e gestione operativa dei servizi F&B 2	50
6.a	<i>Progettazione menù applicando Food Cost e Revenue Intelligence</i>	<i>30</i>
6.b	<i>Scelta strategica dei fornitori e filiere a km zero</i>	<i>20</i>
7	Seminario sulle eccellenze agroalimentari, enogastronomiche e della ristorazione in Puglia	20
8	Fundraising per attività ristorative	20
9	Laboratorio di Sommelier dell'olio	50
10	Laboratorio di Sommelier del vino	50
11	Laboratorio table setting	20
12	Laboratorio progettazione Start up F&b Management	50
13	Summer School: organizzazione di eventi e altre forme di intrattenimento intorno al cibo e all'alimentazione	30
14	Project work	40
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900

totale 2 anni

1.800