

Percorso ITS "Hospitality & Food Experience Manager"

Sede programmata **Conversano (BA)**
Biennio 2025-2027

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

	I anno		
UF	Denominazione		Durata
1	Lingua inglese per l'accoglienza e il food tourism		60
2	Lingua spagnola per l'ospitalità e la comunicazione interculturale		50
3	Il mercato del turismo enogastronomico: trend, segmenti e nuovi format esperienziali		30
4	Management delle strutture turistico-ricettive e ristorative		40
5	Filiera agroalimentare e valorizzazione dei prodotti tipici locali		20
6	Legislazione dell'ospitalità e sicurezza alimentare (HACCP)		30
7	Organizzazione e gestione dei servizi di Food & Beverage		40
8	Contabilità, budgeting e tecniche di pricing nel comparto ricettivo e ristorativo		40
9	Front office management e strumenti digitali per la gestione dell'accoglienza		30
10	Digital marketing e social media per il turismo e la ristorazione		40
11	Strumenti digitali e sistemi gestionali per l'hospitality e il food service		30
12	Geografia emozionale e narrazione enogastronomica dei territori		20
13	Storytelling e video editing con strumenti AI generativi		30
14	Sicurezza per i servizi di ospitalità e ristorazione		20
15	Laboratorio: Degustazione e analisi sensoriale dei prodotti identitari pugliesi		30
16	Laboratorio: Narrazione digitale e content creation per l'ospitalità del gusto		40
	Totale aula		550
	Stage		360
	Totale		910

	II anno		
--	---------	--	--

UF	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per la narrazione dell'esperienza turistica e gastronomica	60
2	Lingua spagnola per la promozione dell'ospitalità enogastronomica	50
3	Food cost, menu engineering e wine list applicati alla ristorazione esperienziale	30
4	Revenue management, pricing dinamico e forecasting con strumenti digitali	20
5	Data analytics e CRM per la personalizzazione dell'esperienza ospite	30
6	Strategie di brand e promozione territoriale per l'enogastronomia	30
7	Tecniche di comunicazione, public speaking e fidelizzazione del cliente	30
8	Organizzazione eventi food & wine e format innovativi	30
9	Fundraising e project management per l'ospitalità sostenibile	40
10	Tecnologie immersive e attrattori digitali per la valorizzazione dei territori del gusto	40
11	Laboratorio di Sommelier	50
12	Laboratorio: Progettazione di itinerari esperienziali e pacchetti turistici enogastronomici	40
13	Laboratorio: Start up e modelli di business per l'hospitality integrata con il food	40
14	Project work	40
	Totale aula	530
	Stage	360
	Totale	890
	Totale 2 anni	1800