

Percorso ITS "Innovazione digitale e sostenibilità nella ristorazione 5.0"

Sede programmata **Lecce (LE)**

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 il settore turistico e per i servizi ristorativi	30
2	Lingua francese per il settore turistico e per i servizi ristorativi	30
3	Economia e gestione delle imprese di servizi ristorativi	80
4	Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	30
5	Aspetti amministrativi delle produzioni agroalimentari	20
6	Attori e trend di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo enogastronomico. Nuovi format ristorativi	20
7	Contabilità, budgeting, analisi dei costi e pricing dinamico nella ristorazione 1	20
8	Marketing, distribuzione e strategie data-drive per la ristorazione e le produzioni tipiche	30
9	Tecniche di comunicazione, di negoziazione e public speaking	20
10	Tecniche di sala e bar	40
11	Scienze della nutrizione umana	30
12	Elementi di scienze e tecnologie degli alimenti	50
13	Materie prime, packaging intelligente e modelli di servizio sostenibile	30
14	Tecnologie intelligenti per la gestione di attività ristorative	40
15	Laboratorio: Menu engineering e personalizzazione AI-driven per esigenze speciali	40
16	Visite guidate	30
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900

	Il anno	
UF	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per il settore turistico e per i servizi ristorativi	40
2	Lingua francese per il settore turistico e per i servizi ristorativi	30
3	Contabilità, budgeting, analisi dei costi e pricing dinamico nella ristorazione 2	40
4	Revenue Management intelligente per il comparto ristorativo	20
5	Food & beverage management: contratti, professioni e gestione risorse umane	30
6	Web Marketing e social media marketing per il food e la ristorazione	30
7	Food & Restaurant design	30
8	Certificazione di qualità per il comparto ristorativo	20
9	Elementi di gestione della relazione con il cliente. Tecniche di gestione dello stress	20
10	Gestione dei processi di approvvigionamento	40
11	Tecniche per l'organizzazione di eventi	40
12	Tecnologie intelligenti per la comunicazione e l'erogazione del servizio ristorativo al cliente	40
13	Tecniche di fundraising	20
14	Summer School: organizzazione di eventi e altre forme di intrattenimento intorno al cibo e all'alimentazione	40
15	Laboratorio: start up innovative e modelli digitali per il food	40
16	Visite guidate e analisi critica di modelli innovativi nel settore ristorativo	20
17	Project work	40
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900
	Totale 2 anni	1800