

Corso

Caring on Board

in Apprendistato di 3° livello retribuito  Roma

a.a. 2023/2024



Obiettivi

La figura professionale in uscita, oltre all'assistenza della clientela a bordo treno e alla promozione di servizi e prodotti, si occupa prevalentemente dell'accoglienza delle classi Business ed Executive e della gestione relazionale verso qualsiasi tipologia di viaggiatore, trasformando il momento del viaggio in un'esperienza unica e personalizzata, in cui rapporto umano e lavorativo proseguono di pari passo.

 Durata 2 anni in presenza

 Apprendistato retribuito

 25 posti disponibili

 Il corso è **GRATUITO**

Sbocchi lavorativi

Il profilo in uscita potrà operare in contesti variegati e sfidanti, a partire dal comparto del travel catering, per cui nasce questo progetto, fino al comparto accommodation & hospitality, alle aziende di viaggio e di tour operating.

Il corso è rivolto a tutti: diplomati, laureati e lavoratori. Per partecipare al corso è necessario superare la selezione e rientrare nei primi 25 in graduatoria.

Il programma

Corso Caring On Board 1° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area OVERVIEW

Introduzione al trasporto ferroviario	24 ore
Strumenti a bordo	16 ore
Hospitality in movimento	8 ore
Sistemi gestionali a bordo treno	10 ore

Area RELATION

Emotional intelligence	20 ore
Self efficacy e tecniche di comunicazione	49 ore
Problem solving & Decision making	15 ore
Linguaggio del corpo	15 ore
Lavorare in team	15 ore

Area CLIENT MANAGEMENT

Accoglienza in stazione (lounge & club dedicati)	12 ore
Benvenuto a bordo, i servizi di welcome drink	25 ore
Servizi a bordo	97 ore
Il cliente executive e gestione della sala	16 ore
I prodotti executive: preparazione e presentazione	20 ore

Il programma

Corso Caring On Board 1° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area FOOD & BEVERAGE

Sala e Accoglienza	32 ore
Merceologia e principi nutrizionali	15 ore
Progettazione di menù e tradizione enogastronomica	44 ore
Laboratorio Sommellerie	20 ore
Cucina e degustazione	42 ore
Intercultural Tourism & Travel LAB I e II	47 ore
Unconventional food e sostenibilità	47 ore

Area DIGITAL

Sales & Marketing	20 ore
Information System Tools - Office I e II	10 ore
Social Media Marketing	20 ore
Tecnologie digitali 4.0 per cucina e sala I e II	10 ore

Il programma

Corso Caring On Board 1° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area MANAGEMENT

Menu Engineering	10 ore
Economics I e II	25 ore
Gestione risorse umane sala e cucina I e II	10 ore
Design Thinking e sviluppo innovativo	15 ore

Area NORMS

Legislazione igienico-sanitaria generale e applicata	5 ore
Sicurezza sul lavoro	20 ore
CCNL della mobilità	6 ore
HACCP Certificazione	20 ore

Area INTERCULTURAL APPROACH

Lingua Inglese	80 ore
Lingua Francese	60 ore

TOTALE 480 ORE

Il programma

Corso Caring On Board 2° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area RELATION

Emotional intelligence	20 ore
Self efficacy e tecniche di comunicazione	61 ore
Problem solving & Decision making	35 ore
Linguaggio del corpo	15 ore
Lavorare in team	30 ore

Area CLIENT MANAGEMENT

Accoglienza in stazione (lounge & club dedicati)	12 ore
Benvenuto a bordo, i servizi di welcome drink	12 ore
Servizi a bordo	102 ore
Il cliente executive e gestione della sala	40 ore
I prodotti executive: preparazione e presentazione	46 ore

Il programma

Corso Caring On Board 2° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area FOOD & BEVERAGE

Sala e Accoglienza	32 ore
Progettazione di menù e tradizione enogastronomica	24 ore
Laboratorio Sommellerie	20 ore
Cucina e degustazione	52 ore
Intercultural Tourism & Travel LAB I e II	47 ore
Unconventional food e sostenibilità	32 ore

Area DIGITAL

Sales & Marketing	20 ore
Information System Tools - Office I e II	20 ore
Social Media Marketing	20 ore
Tecnologie digitali 4.0 per cucina e sala I e II	20 ore

Il programma

Corso Caring On Board 2° anno

“Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive Caring on board”

Area MANAGEMENT

Menu Engineering	20 ore
Economics I e II	35 ore
Gestione risorse umane sala e cucina I e II	20 ore
Design Thinking e sviluppo innovativo	15 ore

Area NORMS

Sicurezza sul lavoro	10 ore
----------------------	--------

Area INTERCULTURAL APPROACH

Lingua Inglese	80 ore
Lingua Francese	60 ore

TOTALE 480 ORE

La nostra Fondazione



Ci occupiamo di *Formazione e Ricerca* prevalentemente nel **settore del turismo e dei beni culturali** da più di 10 anni. Ogni anno, attiviamo percorsi di alta formazione post diploma, cofinanziati dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Lazio. I corsi biennali di alta formazione integrano lezioni d'aula con simulazioni, esercitazioni, testimonianze, project work e stage o apprendistato in Italia o all'estero.

Contatti

Potete contattarci per qualsiasi domanda, richiesta e per poter procedere all'iscrizione al corso

 Via Emanuele Filiberto, 98/c - 00185 Roma

 +39 392 759 5469 / +39 06 40 41 44 36

 academy@itsturismoroma.it

 www.itsturismoroma.it

Social

 ITS Turismo Academy Roma

 itsturismoacademy_roma

 ITS Turismo Academy · Alta Formazione