

International Hospitality e F&B Management

Sede di **Fiumicino**

Anno Accademico

2024 - 2026

Corso Ministeriale biennale
POST DIPLOMA



Abbiamo l'obiettivo di formare **professionisti di livello**

- ▶ **Durata:** 2 anni, in presenza
- ▶ **Posti:** Entra a far parte dei migliori 25
- ▶ **Requisito:** Diploma di maturità
- ▶ **Lavoro:** Tirocinio garantito
- ▶ **Costo:** Gratuito

Programma

1° anno

Materia

- Lingua inglese
- Lingua spagnola
- Informatica
- Orientamento al lavoro
- Tecniche di comunicazione e soft skills
- Geografia del turismo: valorizzazione del territorio
- Antropologia culturale per il turismo
- Statistica per la customer satisfaction
- Legislazione del lavoro
- Organizzazione e management aziendale delle imprese della filiera turistica
- Food & Beverage Management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
- Marketing e web marketing nel turismo e nella ristorazione
- Hospitality Management
- Eccellenze culturali ed eno gastronomiche per la valorizzazione del territorio
- Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare, nutrizione e dietetica alimentare
- Normative per la qualità agroalimentare, tutela e valorizzazione dei prodotti tipici
- Laboratorio di assaggio dei formaggi
- Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva

Programma

2° anno

Materia

- Lingua inglese
- Lingua spagnola
- Orientamento allo stage e al colloquio di lavoro
- Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)
- Social Media Marketing
- Politiche di pricing (Revenue Management)
- Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino
- Sistemi informativi di gestione aziendale (Protel)
- Tecniche di accoglienza aeroportuali - Lounge
- Tecniche di accoglienza Hôtellerie
- Tecniche di gestione del reparto sala
- Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast
- International Food: stili alimentari, codici culturali e servizio
- Autoimprenditorialità extra-alberghiera
- Lab. creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale
- Lab. creativo: la banchettistica e il mondo del wedding
- Corso di Sommelier a cura della FIS
- Corso Bar Tender

La nostra Fondazione

Da oltre un decennio, siamo il punto di riferimento per la formazione di figure professionali altamente qualificate nel **settore del turismo** e dei beni culturali.

Il nostro obiettivo consiste nel colmare il gap tra domanda e offerta di lavoro, fornendo alle imprese turistiche **professionisti** dotati di competenze tecniche e tecnologiche all'avanguardia.

Innoviamo la formazione nel turismo ogni anno e forniamo ai nostri studenti **competenze tecniche, digitali e linguistiche** di alto livello, preparandoli ad operare in un contesto internazionale e sempre più sostenibile.

Oltre il

90%

dei nostri studenti trova lavoro nel settore di riferimento sia in **Italia** che all'**estero**.



Contatti



Siamo disponibili dal

Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 17:00



www.itsturismoroma.it



academy@itsturismoroma.it



+39 06.4041.4436