

# F&B Management e Valorizzazione del Territorio

Sede di Magliano Sabina

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 soddisfazione del cliente
- Legislazione del lavoro
- Organizzazione e management aziendale delle imprese della filiera turistica
- Eccellenze culturali ed enogastronomiche per la valorizzazione del territorio
- Hospitality Management
- Food & Beverage Management
- Marketing e web marketing nel turismo e nella ristorazione
- Valorizzazione dei beni culturali locali
- Food, fitness, wellness e autoimprenditorialità
- Laboratorio di pratiche sportive outdoor in contesti naturalistici
- 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)
- Politiche di pricing (Revenue Management)
- Tecniche di vendita online e offline
- Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino (SW gestionali)
- Tecniche di gestione del reparto sala
- Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast
- Autoimprenditorialità per lo sviluppo del turismo sostenibile
- Menu and wine list engineering
- Tecniche di accoglienza Hôtellerie
- Lab. di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità
- Lab. di progettazione ed Europrogettazione
- Lab. creativo: Turismo rurale e territorio, la gestione di un agriturismo
- Laboratorio: “Comunicare il territorio”
- Laboratorio di assaggio dei formaggi
- Lab. creativo: Catering banchettistica e il mondo del Wedding
- Corso di Sommelier a cura della FIS

# 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](http://www.itsturismoroma.it)



[academy@itsturismoroma.it](mailto:academy@itsturismoroma.it)



+39 06.4041.4436