

Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti (9.1.4)

[Esperto di Esperto di Food & Beverage Experience Management]

UNITA' di APPRENDIMENTO		Aula		Azienda/territorio	
Area	Ore	Teoria	PraLab	Altro	Stage
Orientamento - Placement	36	10	26		
Competenze trasversali	334	80	254		
Competenze Specialistiche	260	125	135		
Competenze Innovative	220	75	145		
PW, Seminari, Visite e Stage	950			150	800
TOTALE	1.800				

n.	TITOLO	Annualità
1	Orientamento, Accompagnamento e Placement	I e II
2	Sicurezza Primo Soccorso HACCP settore turistico certificazione	I
3	Inglese per certificazione B2	I e II
4	Il mondo del food: prodotti, mercati e trend analysis	I
5	F&B management	I
6	Marketing & Sales per l'industria della ristorazione	I
7	Contabilità, tecniche approvig., gest. magaz., budgeting, food costing	I e II
8	ICT per bar & restaurant management	I
9	Lab. su Slow Tourism e valorizzazione sostenibile dei prodotti tipici	I
10	Laboratori del gusto: vino, olio, formaggi e salumi	I e II
11	Web Marketing e Social Media Manager con certificazione	I
12	ICT per l'uso dei principali PMS e CRM	II
13	ICT per gli acquisti e la vendita online	II
14	ICT per la customer satisfaction	II
15	ICT: strumenti informatici e multimediali per il turismo	I e II
16	ICT e SPA management per la gestione dei servizi benessere	II
17	Metodologie e strumenti gestione qualità: F&B	II
18	Laboratori creativi: eventi food, banqueting e il mondo del wedding	II
19	Organizzazione lavoro, programmazione F&B	II
20	Laboratorio Fare Impresa: F&B, autoimprenditorialità	II
21	Soft Skill, mindfulness e intelligenza emotiva	I e II
22	PW, seminari, visite e viaggi studio, esami intermedi e finali	I e II
23	Stage e tirocini in azienda	I e II