



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



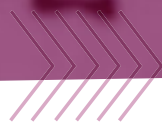
**FOOD &  
BEVERAGE  
EXPERIENCE  
MANAGEMENT**

**sede MANFREDONIA**

*ITS Tourism your Future*

# FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE MANAGEMENT

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE MANFREDONIA



### CONTESTO E OBIETTIVI FORMATIVI

Il patrimonio agroalimentare e vitivinicolo italiano veicola quella ricchezza di culture e tradizioni che caratterizzano il nostro Paese nell'immaginario collettivo, e per questo si fa portavoce del «Made in Italy» nel mondo. L'enogastronomia rappresenta un tessuto imprenditoriale che aspira all'eccellenza, sintesi di valori distintivi quali territorialità, competenza, storia, origine, biodiversità. Valori che devono trovare applicazione concreta nella ristorazione, un settore tradizionalmente in continua crescita ed evoluzione, con format nuovi per la cui implementazione sono richieste elevate abilità manageriali e forte flessibilità perché bisogna essere in grado di coniugare i nuovi modelli di produzione e conservazione, con l'arte antica del *food*.

Sono oltre 339 mila le imprese di ristorazione attive a fine 2021, di cui il 58% ristoranti e attività di ristorazione mobile (Fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico 2022).

Cresce il bisogno di competenze sempre nuove e di personale estremamente qualificato, per evolvere verso un'offerta aziendale che sia al contempo territoriale, etica, sostenibile ed integrata.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il Percorso punta a formare un profilo che opera in qualità di **responsabile Food & Beverage**, che gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia nell'ambito di strutture alberghiere che ristorative, sia nelle diverse forme attraverso cui si esprime una offerta ristorativa (catering, eventi enogastronomici, etc.).

I temi trattati vanno dalla gestione delle risorse economiche ai servizi di organizzazione del personale, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande, di cui la figura assume il totale coordinamento e può occuparsi della internazionalizzazione dei prodotti.

Si tratta di un profilo competente anche nell'organizzazione di prodotti turistici per la valorizzazione delle risorse e delle attrattive presenti nel territorio pugliese, con particolare attenzione alle risorse enogastronomiche che abbiano una stretta relazione con il territorio, per esempio, nell'elaborazione di **proposte enogastronomiche e menù**.

Il Profilo può operare anche come **manager di sala**, entrando in **piena sintonia con il cliente**, grazie alle sue capacità empatiche e di storytelling dei piatti.

Fondamentale l'attenzione a tutte le dinamiche, anche psicologiche, relative alla relazione con il cliente, di cui cura nel dettaglio l'esperienza.

Collabora alla **definizione del piano di marketing**, contribuisce alla elaborazione del budget e alla definizione delle tecniche di controllo dei costi, presidia la gestione dei fornitori perseguendo il giusto punto di equilibrio tra qualità e prezzo nel rispetto degli standard di qualità dei prodotti e servizi offerti.

È responsabile, inoltre, del controllo dell'igiene di locali e degli impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande.

La figura è in grado di programmare, gestire, promuovere e commercializzare – anche attraverso la padronanza di strumenti digitali e delle tecnologie 4.0 - itinerari di viaggio ed esperienze incentrati sull'enogastronomia.

### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Imprese della ristorazione
- Strutture e dipartimenti *food and beverage* collocate nell'ambito della ricettività turistica come hotel, aziende agrituristiche, masserie ecc.
- Realtà produttive quali mense aziendali, imprese di catering, aziende di banqueting ed eventi

- Aziende dell'offerta enoturistica e strutture che organizzano degustazioni (cantine e altri luoghi di produzione nei quali organizzare anche l'accoglienza e l'intrattenimento di turisti e visitatori)
- Imprese della trasformazione dei prodotti agro-alimentari e della enogastronomia anche per la loro internazionalizzazione
- Organismi, pubblici e privati, operanti per la promo-valorizzazione turistica dell'offerta territoriale, con particolare attenzione alle produzioni tipiche agroalimentari ed enogastronomiche
- Aggregatori dell'offerta/enti ed associazioni di natura pubblico-privata per la promozione delle produzioni tipiche (Consorzi, Strade del Vino, etc.)
- Società di comunicazione e promozione di turismo enogastronomico (food blogger e influencer, food designer, redattori su riviste specialistiche)
- Consulenza alle aziende del settore
- Autoimprenditorialità



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

#### ● TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione**. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrono i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

#### ● DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliano specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO



itst

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

della Puglia



**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

Iscriviti online su **WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT**



mediamorfosi.net

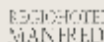
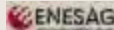
Partner di Progetto



Comune di  
Manfredonia



Associazione  
Pro.Loco  
Manfredonia



ONLYFOOD  
Eccellenza di Capitanata



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS  
per affermarti subito da professionista in**



**WELLNESS  
& SPA  
HOSPITALITY  
MANAGEMENT**

**sede TRANI**

*ITS Tourism your Future*

# WELLNESS & SPA HOSPITALITY MANAGEMENT

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE TRANI

### CONTESTO E OBIETTIVI FORMATIVI

Acque, terme e trattamenti termali rappresentano un'eccellenza italiana, basata su un patrimonio naturale unico e una reputazione costruita nei secoli, fin dal tempo dei Romani. Il sistema termale italiano accoglie e assiste 2 milioni e 790 mila clienti, di cui il 12% composto da stranieri. A livello mondiale, l'Italia nel 2020 risultava essere l'ottava destinazione termale per fatturati.

L'incontro tra terme e benessere, avvenuto negli ultimi decenni, ha creato lo spazio per lo sviluppo di un nuovo segmento: il **benessere termale**. Il rapporto fra ambiente e salute è molto stretto, la sfida è offrire al turista nuove esperienze attorno alle località termali integrando i trattamenti terapeutici con servizi benessere più attinenti alla sfera del relax e dello svago. Le terme sono inoltre il luogo da cui partire per conoscere il **patrimonio storico, artistico e paesaggistico** diffuso nel territorio.

Le Terme, i presidi medici con vocazione turistica e le medical spa rappresentano un'occasione importante soprattutto adesso e nel post Covid.

La ripartenza del settore è collegata ad una serie di interventi e la formazione è certamente tra questi.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso ITS intende formare **specialisti nel management dell'ospitalità che siano in grado di garantire la fruizione di esperienze termali e di well being**, per dare nuovo slancio al settore e creare le condizioni per una maggiore professionalizzazione in un comparto che richiede un approccio multidisciplinare alla conduzione imprenditoriale e particolare attenzione alle esigenze del cliente.

Il Wellness Hospitality Manager è una figura di grado di gestire e promuovere centri e hotel benessere, beauty farm, SPA, centri termali e tutte quelle strutture legate al mercato della salute e del wellness.

### PROGRAMMA FORMATIVO

Gli ambiti di attività del profilo vanno dalla capacità di operare per il miglioramento dello stato di salute e benessere dei clienti, alle competenze nella predisposizione e comunicazione di un'offerta incentrata sulla salubrità e sull'efficacia delle prestazioni. Da un lato una conoscenza approfondita di metodi, tecniche e benefici relativi ad un'offerta molto specialistica quale è quella termale e delle SPA; dall'altro lato, competenze di ordine manageriale (Conduzione di impresa turistica e marketing, finanza e budgeting) finalizzate al management dei servizi di ospitalità e di gestione delle relazioni integrate con il territorio che, in un'offerta come questa, devono rappresentare un elemento di forza e di valore.

### AL TERMINE DEL PERCORSO, GLI STUDENTI SARANNO IN GRADO DI:

- Supportare le diverse funzioni aziendali nella gestione dei processi di erogazione dei servizi della struttura turistica
- Raccogliere, analizzare e utilizzare funzionalmente i Big data al fine di tracciare il comportamento, le preferenze, le scelte e il *sentiment* degli ospiti e proporre offerte di prodotti e servizi in grado di soddisfarne le esigenze
- Pianificare e coordinare le strategie di comunicazione *online* e utilizzare canali di comunicazione e le tecnologie 4.0
- Monitorare i tassi di conversione delle campagne di comunicazione, definire le *social media strategy*, definire le strategie di CRM online, migliorare le *performance* del sito web aziendale
- Analizzare ed interpretare il mercato, la concorrenza e la domanda turistica, nazionale ed internazionale, con strumenti *on-offline*

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Centri benessere e termali con annessa attività di ospitalità
- Hotel e strutture ricettive con SPA
- Strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere che hanno un'offerta incentrata sul well-being
- Operatori di agenzie di viaggi e tour operator
- Convention Bureau e agenzie di servizi congressuali, wedding and event & communication agencies
- Operatori nell'ambito di enti pubblici e privati per il supporto alle attività di promozione e valorizzazione delle identità e delle eccellenze territoriali (Destination Management Organization e Consorzi di promozione turistica e territoriale relativi al prodotto benessere e termale) per promuovere l'internazionalizzazione del segmento.
- Organizzatori di eventi turistici nel settore termale e del benessere



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### • TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione**. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### • DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

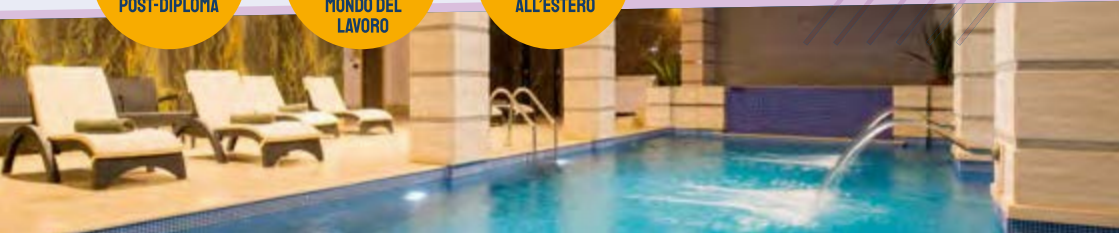
DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminari, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

Iscriviti online su **[WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**

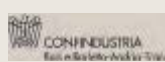


mediamorfosi.net

Partner di Progetto



Città di Trani



Università del Salento Puglia  
via Manno - 71100 Lecce (LE)  
via Paolo Pasolini - 71013 Foggia (FG)



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



**SPORT AND  
OUTDOOR  
TOURISM  
MANAGEMENT**

**sede BARI**

*IT'S Tourism your Future*

# SPORT AND OUTDOOR TOURISM MANAGEMENT

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE BARI



### CONTESTO E OBIETTIVI FORMATIVI

Il "turismo sportivo" unisce due fenomeni ad alto potenziale sociale come quello sportivo e quello turistico che, integrandosi, determinano un segmento di mercato dalle caratteristiche uniche.

In ottica post covid, è la pratica attiva *outdoor* si configura come un importante *driver* in grado di attrarre domanda nelle destinazioni e di proporre modelli fidelizzanti, solidi e duraturi.

Quello che il settore richiede è una formazione degli operatori in grado di sviluppare il turismo sportivo, mettendo a sistema eventi sportivi, alloggi con servizi dedicati al target e servizi infrastrutturali sul territorio con un approccio di marketing integrato che utilizzi database, App di servizio e la creazione di un *brand* unitario sport *friendly*. Operatori che siano in grado di dare vita ad una programmazione turistica fatta di proposte ad elevato taglio esperienziale, concentrate, in particolare, sul turismo outdoor, dal biking e MTB all'hiking fino agli sport acquatici, equiturismo nelle sue varie declinazioni amatoriali e professionistiche, formulando proposte diversificate in termini di tipologie di "pratiche" proposte che sappiano coniugare le molteplici opportunità che il territorio pugliese può offrire.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il Corso ITS si propone di formare una figura in grado di organizzare e gestire attività sportive in ambito turistico, che abbia conoscenze e competenze in ambito economico, gestionale e giuridico, indispensabile per un efficace ed efficiente gestione:

- sia di aziende della ricettività che si rivolgono al turista sportivo
- sia di organizzazioni sportive, enti ed imprese che investono nello sport,
- sia di operatori dell'*incoming* impegnati nella valorizzazione delle risorse del territorio per la costruzione di un'offerta basata sulla pratica dello sport in modalità *outdoor*.

Il Tecnico esercita il presidio del processo di progettazione e di animazione "tecnico-sportiva" attraverso l'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Si occupa delle attività di realizzazione, adeguamento e gestione di attività sportive e turistiche; cura il revenue dello sport, partnership e sponsorship nel mercato sportivo, ticketing, licensing e merchandising. È impegnato nelle attività di progettazione, organizzazione, gestione e valutazione di servizi e strutture per le attività turistiche complesse e integrate, motorie e sportive, da quelle ricreative a quelle professionali.

Il biennio ITS intende presentare le dinamiche e le evoluzioni del modo di utilizzare il tempo libero, i nuovi modelli di consumo, le diverse tipologie di prodotti turistici legati allo sport.

Il percorso si concentrerà sull'efficienza nell'utilizzo delle risorse a disposizione, la gestione e la manutenzione delle strutture da utilizzare. Altrettanto rilevanti saranno i temi relativi alla gestione degli eventi sportivi, la comunicazione per il turismo e lo sport nell'ambito dell'editoria specializzata di settore e presso gli uffici stampa di enti e imprese e la sponsorship.

### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- operatori di agenzie di viaggi e tour operator (tradizionali e on line) specializzati nel turismo sportivo, nella pratica dell'*outdoor tourism* e del turismo *adventure*
- imprese e strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere che si rivolgono in particolare al turista sportivo
- organizzatori di itinerari turistici ed eventi incentrati sullo sport, con il valore aggiunto di possedere competenze e autonomia nella gestione degli strumenti di industria 4.0
- convention Bureau e agenzie di servizi congressuali ed event & communication agencies

- aziende private e pubbliche operanti nei servizi di informazione, prenotazione e accoglienza turistica
- operatori nell'ambito di enti pubblici e privati per il supporto alle attività di promozione e valorizzazione delle identità e delle eccellenze territoriali (Destination Management Organization e Consorzi di promozione turistica e territoriale specializzati nello sport)
- svolgimento di attività libero professionali, quali la consulenza e l'assistenza tecnica
  - ad associazioni ed operatori dell'incoming turistico specializzati nel turismo sportivo e outdoor,
  - a pubbliche amministrazioni e partenariati (anche pubblico-privati) impegnati nella creazione di opportunità di fruizione turistica all'insegna della pratica sportiva e dell'intrattenimento territoriale,
  - a organizzazioni sportive che intendono ampliare il proprio bacino di utenza ai turisti e quanti commercializzano offerte di viaggio e di vacanza all'insegna della pratica sportiva.



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

#### • TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal Ministero dell'Istruzione. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Il percorso ITS risulta abilitante alla partecipazione diretta all'esame per "Direttore tecnico di Agenzia di viaggi" così come stabilito dal Decreto del Ministero del Turismo del 5 agosto 2021.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

#### • DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliano specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)





**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminari, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • segretariatogenerale@itsturismopuglia.it

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**





PUGLIA  
FESR-FSE  
2014-2020  
Il futuro è alla portata di tutti



Sistema  
ITS Puglia



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



# HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT

sede **LECCE**

*IT'S Tourism your Future*

# HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE LECCE

### CONTESTO

Per il 2024 sono previsti 771 milioni di arrivi nel Vecchio Continente: si tratta di un dato superiore di oltre tre volte rispetto al minimo storico di due anni fa. Questi due anni di pandemia hanno determinato un cambiamento nella richiesta turistica che richiede la capacità di ripensare non solo i servizi offerti, ma anche i luoghi e le strutture di accoglienza. Gli operatori turistici dovranno puntare su flessibilità e creatività per adattarsi alle esigenze dei viaggiatori. Il segreto per attirare gli ospiti potrebbe dipendere dal modo in cui vengono formulati i soggiorni e i pacchetti da offrire. La formula del successo risiederà in professionalità e competenze del personale per far fronte ad evoluzioni non sempre prevedibili e ottenere livelli di performance che rendano sostenibile e redditizia l'attività esercitata.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il percorso biennale si concentra sugli aspetti relativi ai due elementi dell'eccellenza del nostro Paese, l'ospitalità e la ristorazione. Allo stesso tempo, l'articolazione didattica è rivolta anche all'acquisizione di competenze spendibili nel settore viaggi, dalla produzione alla intermediazione.

Il corso si vale di una *Faculty* composta da docenti e manager provenienti dal settore turistico ed è finalizzato a formare giovani che operino:

- in modo qualificato all'interno del settore turistico, **principalmente in imprese dell'ospitalità e della produzione e intermediazione viaggi**
- per il coordinamento delle diverse funzioni aziendali, avendo come riferimento **elevanti standard qualitativi di servizio**
- sviluppando le skills necessarie per la gestione di team multiculturali e **l'interpretazione delle esigenze di una clientela provenienti da tutto il mondo**
- sapendo utilizzare i **principali sistemi operativi gestionali per l'ospitalità e per il settore agenziale**.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico superiore ha competenze trasversali di tipo relazionale-organizzativo e competenze di tipo tecnico-specialistiche che gli consentono di sviluppare e gestire un'azienda turistico-ricettiva, organizzando e presiedendo alla erogazione di tutti i servizi turistici tipici, sia di front che di back office.

Collabora con l'area management per il coordinamento delle diverse funzioni aziendali nell'utilizzo di tecnologie, sistemi, strumenti digitali innovativi, ambienti tecnologici 4.0 e *social*.

Progetta nuovi prodotti e servizi, pianifica e gestisce gli eventi e la comunicazione, monitorando l'efficacia delle azioni di promozione e marketing, on e off line, intraprese.

#### I partecipanti al corso saranno in grado di:

- Supportare le diverse funzioni aziendali nella gestione dei processi di erogazione dei servizi della struttura turistica
- Svolgere le attività di gestione economica e finanziaria, con un focus sugli aspetti più analitici relativi ai costi e al revenue management, verificando i risultati economici raggiunti (controllo di gestione)
- Pianificare e attuare le strategie di comunicazione online e utilizzare canali di comunicazione e le più avanzate tecnologie 4.0, al fine di redigere piani di comunicazione e di digital marketing
- Gestire i rapporti con i diversi canali distributivi e di commercializzazione
- Fare team working e networking, anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie della comunicazione sia per la relazione tra colleghi che per la gestione dei rapporti i cluster di aziende e di altri operatori
- Rispondere ai bisogni della domanda nazionale e di quella internazionale, grazie alla capacità di
- Mantenere i rapporti con i fornitori e gestire gli approvvigionamenti
- Curare gli aspetti amministrativi e burocratici, garantendo il rispetto della normativa di riferimento
- Rispondere tempestivamente ai reclami o alle lamentele dei clienti
- Raccogliere, analizzare e utilizzare funzionalmente i Big data al fine di tracciare il comportamento, le preferenze, le scelte e il sentimento degli ospiti

- Monitorare i tassi di conversione delle campagne di comunicazione, definire le social media strategy, definire le strategie di CRM online, migliorare le performance del sito web aziendale
- animare la comunicazione anche producendo contenuti testuali, grafici, immagini e video
- valorizzare il patrimonio territoriale in un'ottica imprenditoriale e per la creazione e la commercializzazione di prodotti e servizi innovativi da distribuire attraverso il canale agenziale

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il profilo in uscita potrà operare in:

- Imprese e strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere
- Operatori di agenzie di viaggi e tour operator
- Convention Bureau e agenzie di servizi congressuali, wedding and event & communication agencies
- Organizzatori di itinerari turistici ed eventi
- Aziende private e pubbliche operanti nei servizi di informazione, prenotazione e accoglienza turistica
- Catene di ristorazione, aziende di servizi ristorativi e di catering
- Operatori nell'ambito di enti pubblici e privati per il supporto alle attività di promozione e valorizzazione delle identità e delle eccellenze territoriali (Destination Management Organization e Consorzi di promozione turistica e territoriale)



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### ● TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione**. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### ● DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



**PERFORMING  
ARTS**



**MANAGEMENT  
& MARKETING**

**sede BARI**

*IT'S Tourism your Future*

# PERFORMING ARTS MANAGEMENT & MARKETING

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE BARI

### CONTESTO E OBIETTIVI FORMATIVI

Le arti performative rappresentano un settore variegato, intorno al quale ruotano numerose tipologie di esecuzioni dal vivo, quali le rappresentazioni teatrali, gli spettacoli lirici, la rivista e le commedie musicali, il balletto, gli spettacoli con burattini e marionette, i circhi, gli spettacoli viaggianti e gli spettacoli di arte varia. Tra questi il teatro la fa da padrone con quasi la metà dei ricavi, seguito dalla lirica con circa un quarto.

I settori culturali e creativi, cui le arti performative appartengono, sono importanti per il loro impatto su economia e occupazione. Essi stimolano l'innovazione in tutta la sfera economica e contribuiscono a generare un impatto sociale positivo in numerosi altri ambiti (benessere e salute, istruzione, inclusione, rigenerazione urbana, ecc.). Purtroppo questi sono stati tra i settori tra i più colpiti dalla pandemia.

Il percorso ITS intende offrire una panoramica aggiornata sul settore in Italia e all'estero, far conoscere i mercati illustrandone attori, meccanismi e strategie, spiegare le forme di governance che presiedono i rapporti tra cultura e territori e, in sintesi, fornire le conoscenze necessarie al "mestiere" di imprenditore culturale oltre che trasmettere le competenze per l'ideazione e la realizzazione di progetti culturali legati al mondo delle arti performative. L'obiettivo finale è quello di offrire a giovani professionisti una visione globale di questo mondo complesso e variegato, allo scopo di coniugare le loro competenze culturali con capacità di tipo economico e manageriale.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il Corso percorso si propone di formare una figura professionale specializzata nell'attività di progettazione e gestione per lo sviluppo delle imprese appartenenti al comparto delle arti performative, ovvero, il teatro, la danza e la musica, nell'organizzazione di eventi culturali e dello spettacolo dal vivo, nella gestione dei servizi di accoglienza, fruizione e valorizzazione degli spazi destinati allo spettacolo, sia per gli enti pubblici, che per le imprese private, gli organismi cooperativi e consortili. I partecipanti saranno in grado di mettere a punto strategie di progettazione efficace di eventi culturali, la gestione di imprese di teatro, danza, musica e teatro per ragazzi, con una particolare attenzione alla conoscenza dei nuovi linguaggi dell'arte dello spettacolo dal vivo.

Il profilo sarà anche in grado di:

- realizzare prodotti di comunicazione inclusiva e interculturale progettando nuovi modi di raccontare il contemporaneo attraverso tecnologie innovative e creative
- progettare visual creativi per l'identità aziendale o per i brand
- sviluppare strategie di marketing e di comunicazione per le organizzazioni delle performing arts
- ricercare, analizzare e interpretare dati quantitativi e qualitativi per l'anticipazione delle tendenze dell'audience
- orientarsi nelle norme internazionali, nazionali e regionali per il finanziamento dello spettacolo dal vivo.

### IL PERCORSO PREVEDE QUATTRO PRINCIPALI AREE DI APPRENDIMENTO:

- Area storico-artistico-culturale per la comprensione del sistema contemporaneo delle performing art, dei linguaggi artistici, della storia, nonché della lingua inglese di settore.
- Area socio-antropologica per valorizzare i temi dell'interculturalità, dell'inclusività e della sostenibilità;
- Area economico-giuridica per la comprensione delle dinamiche gestionali ed economico-finanziarie delle aziende che competono nel settore delle arti dello spettacolo dal vivo, per orientarsi tra le norme relative al mondo del lavoro, alla tutela della proprietà intellettuale, alla sicurezza dei lavoratori e del pubblico.
- Area tecnologico-digitale per gli strumenti utili sia alla gestione delle imprese del comparto, ma soprattutto al marketing ed alla comunicazione, all'innovazione degli stili e dei prodotti.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Teatri, Gallerie, Festival
- Event & Communication agencies, organizzazione di manifestazioni, mostre d'arte, fiere, allestimenti ed esposizioni
- Agenzie di design operanti nei comparti moda, architettura, etc.
- Fondazioni culturali e operanti nel campo della promozione culturale, dello sviluppo locale, della ricerca e della formazione
- Centri artistici musicali
- Società di produzione cinematografica, multiproiezioni immersive, etc.
- Operatori dell'animazione e video per l'architettura e il restauro
- Operatori della produzione e distribuzione di materiali audiovisivi in alta definizione



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### ● TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal Ministero dell'Istruzione. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### ● DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO



**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
 Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
 ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • segretariatogenerale@itsturismopuglia.it

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**



**Partner di Progetto**





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



**EVENT  
MANAGEMENT  
AND**



**MARKETING 4.0**

**sede TARANTO**

*ITS Tourism your Future*

# EVENT MANAGEMENT AND MARKETING 4.0

## BIENNIO 2022-2024 • SEDE TARANTO

### CONTESTO E OBIETTIVI

Il termine "evento" racchiude le fiere, i festival, le mostre, così come le rassegne, i convegni, ma anche tutte quelle iniziative legate alla promozione di un prodotto, servizio o marchio.

Gli eventi digitali, accelerati nel loro utilizzo dall'emergenza covid, impattano fortemente anche sulle capacità richieste ai ruoli professionali impiegati in questa attività. Cambia il modo di allestire una segreteria organizzativa e di accogliere gli ospiti, con una sempre maggiore digitalizzazione dei processi (dal check in contactless, alla distribuzione di materiale informativo digitale). Cambiano i servizi di catering e la somministrazione di cibi e bevande. **Hybrid is the new normal!** Una delle nuove frontiere è quella **dell'evento ibrido**, una manifestazione che avviene in un luogo fisico e prevede una fruizione anche online, attraverso sistemi di live streaming o di partecipazione da remoto.

L'**Engagement** diventa la chiave del successo degli eventi, siano essi *live* che digitali, intesa come capacità di creare attenzione, affezione e coinvolgimento nel pubblico di riferimento e non solo.

Un ulteriore elemento sempre più presente è quello della *gamification* che, negli eventi virtuali, si traduce nella creazione di avatar, per la massima personalizzazione dell'esperienza di partecipazione, il lancio di social *challenge*, l'attribuzione di punteggi e premi in base al grado di interazione dei partecipanti.

Ma gli eventi digitali non hanno eliminato quelli fisici... è nato il **phigital** un connubio tra virtuale e reale che allarga le potenzialità e la platea dei fruitori.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso ITS prepara in modo completo la figura professionale di Event Manager in grado di operare nel mercato degli eventi nazionali ed internazionali, un professionista che pianifica e sviluppa l'evento, si assume la responsabilità per la scelta degli elementi creativi, tecnici e logistici, ne realizza e cura la progettazione complessiva. Si occupa anche del brand building, del marketing e delle strategie di comunicazione, oltre che della negoziazione col cliente anche relativamente a budget e costi.

Questa figura opera sia in una logica aziendale, rivolgendosi ad una clientela privata (per esempio una struttura turistico-ricettiva), ma anche fornendo servizi a associazioni, fondazioni, onlus ma anche privati cittadini. Allo stesso modo, opera con riferimento ad una committenza pubblica, che intenda organizzare un evento, manifestazione, mostra avente un taglio più territoriale e rivolto a residenti, visitatori, turisti. In questo secondo caso, il ruolo dell'event manager è fortemente incentrato sulla sua capacità di "riconoscere" le caratteristiche del patrimonio storico, artistico, architettonico, naturalistico ed enogastronomico del territorio e di promuoverle, attraverso l'evento, come risorse culturali.

Il profilo, operando principalmente in una dimensione turistica, si occupa anche di programmare le attività collaterali di natura turistica riservate ai partecipanti, ad esempio le attività di prenotazione alberghiera, assistenza ed accoglienza ma anche di organizzazione della visita al territorio e delle attività *leisure*. Considerata la *location* del percorso ITS, una particolare attenzione sarà dedicata agli eventi collegati alla fruizione del mare, nelle sue varie e possibili declinazioni, dalla pratica sportiva nelle sue diverse declinazioni ai festival del mare itineranti, giornate collegate alla cultura marina, etc.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Agenzie del settore Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions
- Strutture ricettive, alberghiere ed extra-alberghiere
- Associazioni sportive
- Agenzie di web marketing e di web & mobile communication
- Tour Operator e agenzie di viaggio e di intermediazione
- Enti di programmazione e promozione territoriale e turistica
- Gestione di servizi turistici per aziende ed enti pubblici



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### • TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione**. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### • DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



**CONDUZIONE  
DEL CANTIERE  
DI RESTAURO  
ARCHITETTONICO**  
sede **LECCE**



Corso valido per sostenere l'esame di  
abilitazione alla libera professione di Geometra,  
in luogo della pratica professionale

*ITS Tourism your Future*



# CONDUZIONE DEL CANTIERE DI RESTAURO ARCHITETTONICO BIENNIO 2022-2024 · SEDE LECCE

**Il percorso è riconosciuto come valido per sostenere l'esame di abilitazione alla libera professione di Geometra in luogo della pratica professionale, come indicato dal Consiglio Nazionale del Collegio Geometri e dei Geometri laureati giusta comunicazione prot. n. 10081 del 5 ottobre 2021, inviata alla Fondazione ITS.**

## CONTESTO E OBIETTIVI FORMATIVI

La presenza di un immenso patrimonio materiale nel nostro Paese di risorse di grande valenza storico-artistico-culturale richiede tecnici specializzati che operino nel settore del restauro in grado di integrare in maniera sinergica tutte le attività rivolte alla promozione del patrimonio territoriale, in particolare quelle riguardanti interventi di restauro di immobili posti sotto tutela ai sensi del Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio.

Il tema di riferimento del corso, è il **cantiere di restauro**, la sua organizzazione, gestione e conduzione. Il Corso si occupa della fase realizzativa, dove processi e tecnologie moderne devono interagire con materiali e sistemi costruttivi del passato per valorizzare l'opera in termini di requisiti prestazionali rispettandone però la storia e le caratteristiche architettoniche ed artistiche.

## PROFILO PROFESSIONALE

Il tecnico in uscita è in grado di operare come responsabile di cantiere di restauro di un edificio. Egli opera nel settore dell'edilizia storica, nell'ambito di imprese di restauro private e all'interno di istituzioni culturali pubbliche e private.

Organizza, coordina e dirige il cantiere di restauro architettonico, assumendo la responsabilità della corretta conduzione dello stesso e del buon esito dell'intervento.

Assicura la conduzione delle attività operative, essendo in grado di inserirsi e rapportarsi in un quadro organizzativo che vede impegnati i diversi attori interni ed esterni al cantiere, nel rispetto degli standard di qualità, sicurezza e salvaguardia dell'ambiente.

Conosce i materiali storici e le tecnologie consolidate, l'uso dei materiali innovativi e dei nuovi sistemi costruttivi, le soluzioni sostenibili e le metodologie manutentive.

## COMPETENZE IN USCITA

**Il Tecnico Superiore svolge, nell'ambito della progettazione, programmazione e della gestione del cantiere, le mansioni afferenti alle seguenti aree di attività (ADA):**

**1 - Programmazione dei lavori**

**2 - Gestione del cantiere e computazione delle opere**

Ossia:

- Predisposizione dell'istruttoria documentale acquisendo dati e informazioni tecniche, giuridiche e amministrative;
- Acquisizione ed integrazione dei documenti di programmazione e controllo;
- Allestimento della documentazione tecnica per il collaudo dei lavori, programmando preventivamente le procedure di monitoraggio della qualità degli interventi;
- Elaborazione e gestione ottimale della computistica per la redazione di offerte economicamente più vantaggiose per l'aggiudicazione e la gestione economica di appalti;
- Realizzazione del programma esecutivo dei lavori, organizzando risorse umane e strumentali, coordinando eventuali imprese subappaltatrici;

- Monitoraggio del processo logistico, di approvvigionamento e di corretta esecuzione dei lavori;
- Utilizzo del BIM, GIS oltre degli strumenti più avanzati dello smart building e restoration;
- Realizzazione di interventi volti alla conservazione, al rinnovamento, al rifacimento e alla cura di elementi, spazi, diverse categorie di architetture edili, padroneggiando gli elementi storici connessi

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Cantieri edili e di restauro architettonico
- Studi professionali di ingeneri e architetti, società di ingegneria e di architettura
- Enti e complessi monumentali
- Società di gestione patrimoniale e società immobiliari
- Settori tecnici della pubblica amministrazione locale
- Aziende impiantistiche, uffici tecnici pubblici e privati



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal Ministero dell'Istruzione. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**



mediamorfosi.net

Partner di Progetto





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS**  
per affermarti subito da professionista in



**SLOW LUXURY  
TOURISM AND  
HOSPITALITY  
MANAGEMENT**

**sede FASANO**

*ITS Tourism your Future*

# SLOW LUXURY TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT

## BIENNIO 2022-2024 · SEDE FASANO

### CONTESTO E OBIETTIVI

La domanda turistica del segmento luxury in Italia negli ultimi 5 anni è aumentata del 25%. Il **target luxury rappresenta oggi il 3% del nostro Pil** (il turismo nel suo complesso produce il 13%).

*"Le tipiche fattorie restaurate, note come masserie, vantano ristoranti gourmet, centri benessere e suite, alcune con piscine private"* si legge su quelle riviste che citano, in particolare la zona tra Bari e Brindisi, la Valle d'Itria, come il luogo ideale **per chi vuole concedersi una vacanza senza badare a spese**. In particolare, Fasano rappresenta il polo turistico pugliese con la maggiore concentrazione di Hotel di Lusso e di tutti quei servizi connessi ad una clientela esigente. Da qui l'esigenza di una formazione specialistica che sia particolarmente attenta al segmento premium, una clientela che ama una ospitalità dove il lusso si traduca in charme, inteso come esperienza di autenticità e raffinatezza. I brand più prestigiosi dell'hospitality richiedono figure professionali di medio e alto livello, che possiedano le competenze relazionali indispensabili nella gestione del rapporto "sartoriale" con il cliente e e nella creazione di esperienze spirituali ed emotive.

### PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso ITS si propone di formare figure professionali in grado di collaborare nei team delle imprese turistico-ricettive di eccellenza, interpretando la scienza e l'arte e dell'ospitalità attraverso la produzione di servizi personalizzati e di elevato standard.

Il turismo di lusso richiede un'esperienza unica, autentica e di alta qualità, fornita da servizi personalizzati ed esclusivi. Attraverso capacità di analisi e interpretazione dei dati e competenze relative al guest relation management, il Tecnico è in grado di individuare e gestire le informazioni utili per l'implementazione di servizi personalizzati di customer care che assicurino format "luxury" alla gestione dell'ospitalità, del food and beverage e delle esperienze da proporre, individuando nel rapporto con il territorio le esperienze più significative e più identitarie e più rispondenti a questa tipologia di clientela.

Pur operando principalmente a favore degli operatori privati della ricettività, la figura può operare anche per la valorizzazione del territorio in una logica di offerta turistica integrata. Rileva, analizza ed interpreta i dati aziendali e del contesto territoriale di riferimento in cui la struttura ricettiva sorge, al fine di mettere in azione le competenze tecnico-operative relative al Guest Relation Management per l'Hotellerie e/o i diversi attrattori turistico-culturali. Individua e gestisce strategicamente informazioni specifiche e utili per la progettazione e l'implementazione di servizi personalizzati di Customer Care volti ad un format "Luxury" per la gestione dell'ospitalità e del Food & Beverage. Articola, crea, costruisce e consiglia esperienze slow legate al turismo lento e sostenibile.

#### Il percorso consentirà ai partecipanti di:

- Comprendere gli aspetti che caratterizzano l'offerta di servizi di lusso e di charme
- Acquisire le competenze digitali indispensabili in tutti i processi e nelle attività svolte dalle diverse direzioni di un'ospitalità di lusso
- Potenziare le proprie capacità di relazionarsi con clientela di lusso che ha esigenze estremamente elevate
- Elaborare servizi esclusivi e prodotti di alta qualità e la gestione di brand di alta gamma.

#### I partecipanti al corso saranno in grado di:

- Costruire una **Brand Identity nel lusso**, attraverso lo sviluppo della Value Proposition e delle Strategie di posizionamento
- Generare la **Client Experience**, traducendo la Brand Value in standard di relazione e di servizio
- Gestire la **Customer Experience in un'ottica omnichannel**
- Applicare le **tecniche di comunicazione e reputazione per i brand di lusso utilizzando le tecnologie 4.0 per creare una fruibilità del territorio e dei servizi innovativa**
- Agire da **Influencer Marketer**

- Applicare le tecniche di **Guest Relation Management**
- **Proporre format "luxury"** e sensoriali alla gestione dell'Hospitality e del Food & Beverage
- **Progettare e animare percorsi in un'ottica slow** prestando una forte attenzione all'upgrading del territorio e alla caratterizzazione delle proposte e dei servizi

## ■ SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Può operare in:

- catene alberghiere e resort di lusso • imprese di servizi ristorativi e del food di eccellenza
- masserie • aziende di servizi di conduzione e marketing per hospitality e "servizi a cinque stelle"
- aziende del settore crocieristico • agenzie di viaggio, tour operator di lusso
- agenzie di organizzazione eventi • aziende di servizi di lusso • agenzie di marketing e comunicazione
- tour operator, agenzie di viaggi • real estate turistico-alberghiero.



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

### ● TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione**. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

### ● DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

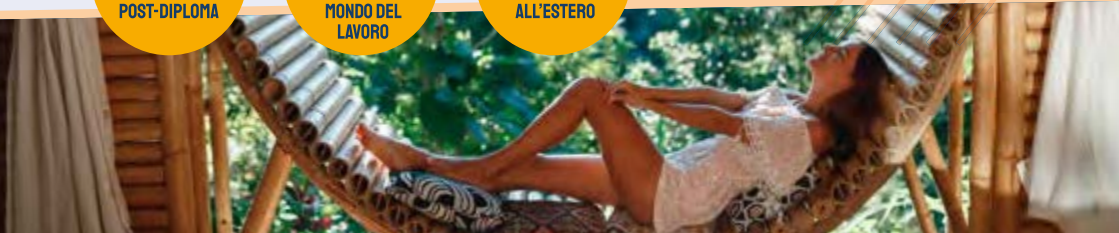
DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminariali, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**



Partner di Progetto



Città di  
Fasano





ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ  
E DEL TURISMO ALLARGATO

*della Puglia*



**BIENNIO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE ITS  
per affermarti subito da professionista in**



**FOOD AND  
WINE**



**MANAGEMENT**

**sede OTRANTO**

*ITS Tourism your Future*

# FOOD AND WINE MANAGEMENT

BIENNIO 2022-2024 · SEDE OTRANTO

## CONTESTO E OBIETTIVI

Quando si parla di enogastronomia, non si può fare a meno di parlare di ristorazione, un settore tradizionalmente in continua crescita ed evoluzione, con format nuovi per la cui implementazione sono richieste elevate abilità manageriali e forte flessibilità. Di fronte anche a fattori quali l'aumentata attenzione verso la sostenibilità e l'etica, cresce il bisogno di competenze sempre nuove e di personale estremamente qualificato.

La chiusura forzata durante il lockdown, le successive riaperture a capienza ridotta e il crollo dei consumi alimentari degli italiani fuori casa, hanno portato alla creazione di format innovativi e ibridi con cene in presenza, home delivery, degustazioni digitali e video-ricette degli chef, temporary restaurant negli alberghi.

Sono oltre 339 mila le imprese di ristorazione attive a fine 2021, di cui il 58% ristoranti e attività di ristorazione mobile (Fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico 2022). La Puglia è tra le regioni più attive da questo punto di vista, ed è anche fortemente impegnata sul tema della valorizzazione turistica delle produzioni tipiche.

Così, in presenza di turisti sempre più attenti al cibo, sempre più educati e desiderosi di mangiare bene, anche gli alberghi si stanno affermando come luoghi del "mangiar bene". Puntare sulla qualità della propria offerta gastronomica è diventato per le strutture alberghiere un elemento di forte appeal anche nei confronti della clientela locale.

La necessità, dunque, per la ristorazione in genere, è quella di costruire e commercializzare un'offerta anche territoriale tematica e integrata, che richiede conoscenze e competenze in ambito di management e marketing delle imprese, a cui devono affiancarsi percorsi di apprendimento dei temi concernenti la fruibilità digitale dei prodotti, la costruzione, promozione e commercializzazione di itinerari, percorsi, esperienze, etc. in chiave 4.0 e di sviluppo sostenibile.

## PROFILO PROFESSIONALE

È un profilo che opera in qualità di responsabile Food & Beverage, gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia nell'ambito di strutture alberghiere che ristorative, e nelle diverse forme attraverso cui si esprime una offerta ristorativa (catering, eventi enogastronomici, etc.). I temi trattati vanno dalle risorse economiche ai servizi di gestione del personale, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande, di cui la figura assume il totale coordinamento e può occuparsi della internazionalizzazione dei prodotti.

È in grado di elaborare proposte enogastronomiche e menù, valorizzando le eccellenze tipiche locali sia in presenza del cliente che attraverso il mondo web e social. Interpreta e soddisfa i bisogni e le richieste della committenza, coniugando il rispetto della materia prima con metodi di preparazione innovativi, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali ed alimentari, organolettici e merceologici dei prodotti per arrivare alla frontiera della nutraceutica e mettere in relazione il buon cibo ed il vivere sano.

Supporta e collabora alla definizione del piano di marketing, contribuisce alla elaborazione del budget e alla definizione delle tecniche di controllo dei costi, presidia la gestione dei fornitori perseguendo il giusto punto di equilibrio tra qualità e prezzo nel rispetto degli standard di qualità dei prodotti e servizi offerti. Questo lo mette in grado di operare in start up innovative e come autore di iniziative imprenditoriali autonome.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Imprese della ristorazione quali ristoranti, enoteche e qualsiasi format operante in ambito ristorativo
- Strutture operanti nella ristorazione, collocate nell'ambito di strutture dell'ospitalità turistica (*food and beverage department*) e della crocieristica oltre che aziende agrituristiche, masserie ed altre tipologie ricettive legate alle produzioni tipiche

- Realtà produttive complesse quali mense aziendali, imprese di catering, agenzie di banqueting ed eventi
- Aziende dell'offerta enoturistica e strutture che organizzano degustazioni con un taglio improntato alla relazione con i territori e le sue specialità (cantine e altri luoghi di produzione nei quali organizzare anche l'accoglienza e l'intrattenimento di turisti e visitatori)
- Imprese della trasformazione dei prodotti agro-alimentari e della enogastronomia anche per la loro internazionalizzazione
- Aggregatori dell'offerta/enti ed associazioni anche di natura mista pubblico-privata per la promozione delle produzioni tipiche (Consorzi, Strade del Vino, etc.)
- Società di comunicazione e promozione di turismo enogastronomico (food blogger e influencer, food designer, redattori su riviste specialistiche)



L'ITS Turismo e Beni culturali Puglia è una realtà promossa dal Ministero dell'Istruzione, con il supporto della Regione Puglia e di un network di oltre 400 aziende ed organismi di ricerca ed innovazione tecnologica.

#### ● TITOLO DI STUDIO FINALE

È il **DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE** e viene rilasciato dal Ministero dell'Istruzione. Corrisponde al **5° Livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)**, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Ove ricorrano i requisiti, e in relazione alla specificità dell'indirizzo di studio, gli studenti potranno conseguire:

- Certificazione informatica Eipass base o avanzato
- Certificazioni per utilizzo di software specifici di settore
- Certificazioni lingue straniere secondo i livelli del Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue
- Certificazioni relative alla sicurezza
- Certificazione di Project Management
- Crediti formativi per l'accesso ad Università nazionali ed internazionali

#### ● DESTINATARI E MODALITÀ DI ACCESSO

Gli ITS sono accessibili a tutti gli studenti in possesso di un diploma di maturità, ma anche laureandi o laureati o professionisti che vogliono specializzarsi.

I percorsi ITS sono gratuiti grazie al co-finanziamento della Regione Puglia e del Ministero dell'Istruzione, pertanto sono a numero chiuso e si accede dopo aver superato una selezione iniziale (test scritto + colloquio orale + valutazione dei titoli)

**98%**

DI OCCUPAZIONE  
POST-DIPLOMA

**+60%**

DEI DOCENTI DAL  
MONDO DEL  
LAVORO

**880**

ORE DI STAGE ANCHE  
ALL'ESTERO





**L'ITS Turismo e Beni Culturali Puglia offre percorsi di Istruzione Tecnica di livello terziario, dove si applica un nuovo modello di lavoro e di competenze (e si trova occupazione).**

Studiare all'ITS Turismo Puglia significa arrivare preparati alle sfide che il sistema economico mondiale ha già delineato negli anni precedenti. Prima fra tutte, quella dello **sviluppo sostenibile e green** e dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (SDGs).

I percorsi dell'ITS vengono declinati in maniera molto diversa per settore e per area funzionale ed articolati in base ai bisogni delle imprese.

Il Biennio dura **2000 ore complessive** così suddivise:

**1120 ore** dedicate alla didattica laboratoriale d'aula, a case studies in laboratorio e/o in contesti lavorativi, attività seminari, visite didattiche e di studio, project work;

**880 ore** di attività di stage.



L'ITS promuove esperienze di stage e lavoro all'estero, grazie al programma Erasmus Plus e alla piattaforma di recruitment Hosco.com.

Una volta conseguito il Titolo di Studio finale, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e valido in Unione Europea grazie all'Europass Diploma Supplement, potrai continuare a far parte della Academy ITS attraverso la nostra Community.

L'Ufficio Placement, inoltre, ti affiancherà per un anno dalla fine del percorso per agevolare il tuo ingresso nel mondo del lavoro oppure guidarti nelle procedure per l'avvio di impresa.

*ITS Tourism your Future*



Fondazione ITS per l'Industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato  
Corte dei Mesagnesi c/o Mediateca Officine Cantelmo - 73100 Lecce  
ph. +39 0832 700664 - 348 453 4294 • [segretariatogenerale@itsturismopuglia.it](mailto:segretariatogenerale@itsturismopuglia.it)

**Iscriviti online su [WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT](http://WWW.ITSTURISMOPUGLIA.IT)**



Partner di Progetto



Città di  
Otranto

