

CORSO HOTEL MANAGEMENT
TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NELL'HOTEL MANAGEMENT

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	DURATA COMPLESSIVA ORE
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> _ Raggiungere un livello intermediale 2 (B1) in parlato e scritto _ Raggiungere un livello upper-intermediate 1 (B2) in ascolto e comprensione _ Simulazione di situazioni reali _ Conoscere la terminologia tecnica di settore 	100
Tedesco	<ul style="list-style-type: none"> _ Raggiungere livello pre-intermediate 1 (A2) in ascolto e conversazione _ Raggiungere livello pre-intermediate 2 (A2) in scrittura e parlato 	53
Tecniche di gestione del personale e soft skills	<ul style="list-style-type: none"> _ Padroneggiare tecniche di comunicazione tradizionali e innovative. _ Fornire le competenze necessarie per lavorare in gruppo facendo pratica con esercizi di team building. _ Essere in grado di gestire le problematiche relazionali. _ Gestione personale _ Conoscenza dei contratti di lavoro e della normativa di riferimento al personale 	150
Informatica	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere come definire e gestire i KPI. _ Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL. _ Conoscere il funzionamento dei gestionali. _ Introduzione ai big data _ Sicurezza informatica - AI 	150
Sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza aziendale adempiendo all'obbligo normativo. _ Acquisire l'attestato Haccp _ Mettere in pratica il piano di autocontrollo Haccp 	51
Normative di settore e sistemi di gestione della qualità	<ul style="list-style-type: none"> _ Diritto e legislazione del turismo. _ Il sistema di qualità nelle strutture ricettive. _ Certificazioni del mondo alberghiero. 	48
Economia e gestione d'impresa	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i principi di economia, contabilità e controllo di gestione. _ Sapere i principi generali di budgeting e di food cost. _ La gestione economica delle imprese ricettive 	200
Organizzazione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> _ Gestione e organizzazione dei vari reparti dell'impresa ricettiva: room division, logistica, supply chain, front e back office, bar e ristorante. 	289
Revenue Management	<ul style="list-style-type: none"> _ Principi di RM e Pricing _ Il Rm nell'attività alberghiera. 	200
Promozione e Marketing	<ul style="list-style-type: none"> _ Gestire i servizi orientati al cliente. _ Conoscere i principi generali di marketing e tecniche di vendita. _ Conoscere le strategie di marketing territoriale _ Conoscere le tecniche di up-selling e cross-selling. _ Web marketing e l'utilizzo dei social media 	200

Customer care	<ul style="list-style-type: none"> _ Tecniche di accoglienza e di orientamento al cliente. _ Bon Ton internazionale. _ Organizzare e gestire la customer experience. _ Customer satisfaction. _ Conoscere le tecniche di fidelizzazione del cliente (CRM) 	120
Ospitalità 4.0	<ul style="list-style-type: none"> _ Sistemi turistici Innovativi 4.0. _ Intelligenza artificiale. _ Tecniche di prenotazione digitale. 	48
Sostenibilità nei servizi	<ul style="list-style-type: none"> _ Turismo accessibile, responsabile e sostenibile _ Valorizzazione sostenibile del territorio. 	50
Le filiere agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> _ Cultura enogastronomica inerente alle principali filiere agroalimentari del territorio. 	60
Storia, cultura e valorizzazione del territorio	<ul style="list-style-type: none"> _ Storia, cultura, tradizioni e arte del territorio Lombardo e delle provincia di Sondrio 	51
Sistema turistico e innovazione	<ul style="list-style-type: none"> _ Mercato, prodotti e trend del sistema turistico. _ Il turismo oggi e nuove frontiere. _ Conoscere le opportunità del turismo esperienziale: turismo e sport, turismo e enogastronomia, turismo e benessere. 	32
Tecniche di progettazione di eventi e esperienze turistiche	<ul style="list-style-type: none"> _ Saper individuare un target, _ Fare un'analisi di mercato, dei costi e essere in grado di predisporre la documentazione per la realizzazione di eventi o esperienze per i clienti. _ Laboratorio di design thinking e simulazione di un'evento/esperienza 	48
Project work	<ul style="list-style-type: none"> _ Saper analizzare uno specifico contesto o caso aziendale del settore turistico. 	100
Modulo Orientativo	<ul style="list-style-type: none"> _ Visite aziendali e a fiere del settore. _ Saper leggere una busta paga. 	50
TOTALE		2000



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it
 Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it
 Telefono: 342 84 51237