altaformazione professionale

ALBERGHIERO TRENTINO GIUSEPPE CIPRIANI

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Tecnico Superiore per la Gestione delle Strutture Turistiche e Ricettive

ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
ALBERGHIERO TRENTINO "GIUSEPPE CIPRIANI" - LEVICO TERME
via Giorgio Ziehl, 5 - 38056 Levico Terme (TN) - Tel. 0461 706294
afp.ifpacipriani@gmail.com
ifpa.levicoterme@pec.provincia.tn.it

FIGURA IN USCITA:

TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO DEI PROCESSI DI GESTIONE DELL'OFFERTA DELLE FILIERE TURISTICHE E CULTURALI

CORSO

TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO DEI PROCESSI DI GESTIONE DELL'OFFERTA DELLE FILIERE TURISTICHE E CULTURALI

Struttura del Corso

Il corso forma esperti nella gestione delle attività turistiche e culturali, fornendo competenze su economia, marketing, comunicazione e operatività alberghiera. È articolato in 2.200 ore totali (2 anni), suddivise tra lezioni teoriche e laboratori (50%) e tirocini pratici (50%).

Principali Aree di Studio

1. Introduzione al Turismo e alla Normativa: conoscenza del settore turistico, delle regole che lo regolano e delle buone pratiche per garantire sicurezza e qualità.
2. Organizzazione e Gestione Aziendale: analisi delle strutture turistiche, ruoli e responsabilità, gestione del personale e ottimizzazione dei servizi.
3. Comunicazione e Marketing: sviluppo delle competenze comunicative, gestione dell'immagine aziendale, utilizzo di strumenti digitali e strategie di vendita.
4. Gestione Economica e Finanziaria: analisi di costi e ricavi, pianificazione di budget, gestione degli investimenti e strategie di revenue management.
5. Accoglienza e Servizi Ricettivi: tecniche di prenotazione, gestione dell'esperienza del cliente, qualità dei servizi e fidelizzazione.
6. Food & Beverage: gestione dei reparti ristorativi, selezione dei fornitori, controllo qualità e promozione delle eccellenze enogastronomiche locali.
7. Eventi e Congressi (M.I.C.E.): organizzazione di meeting e fiere, gestione di spazi e servizi, promozione degli eventi.
8. Lingue Straniere: focus sull'inglese (livello B2) per la comunicazione internazionale e l'accoglienza di clienti stranieri.

Metodologia e Valutazione

Il percorso prevede lezioni in aula, esercitazioni pratiche, lavori di gruppo e stage in aziende del settore. Ogni modulo si conclude con una verifica scritta, orale o pratica per misurare le competenze acquisite.

Opportunità e Certificazioni

Alla fine del percorso, gli studenti ottengono certificazioni obbligatorie come HACCP e Sicurezza sul Lavoro, oltre alla possibilità di acquisire una certificazione di lingua straniera. Il corso prepara anche alla gestione autonoma di strutture turistiche o all'inserimento in aziende del settore.

UNITÀ FORMATIVA MODULO	DENOMINAZIONE ARTICOLATA DELLE UF	MONTE ORE
Uf 1	Turismo e ospitalità: analisi del settore e normativa	50
Uf 2	Modelli organizzativi dell'industria turistica	50
Uf 3	Comunicazione nell'industria dell'ospitalità	50
Uf 4	Gestione economica e finanziaria dell'impresa ricettiva	75
Uf 5	Digital marketing	50
Uf 6	Processi operativi nel reparto ricevimento 1	75
Uf 7	Processi operativi nel reparto Housekeeping	50
Uf 8	Management del Food & Beverage e processi operativi di reparto	125
Uf 9	Lingua Inglese 1	100
Uf 10	Praticantato 1	475
Uf 11	Selezione e gestione delle risorse umane	50
Uf 12	Processi operativi nel reparto ricevimento 2	50
Uf 13	M.I.C.E. Management	50
Uf 14	Gestione economica e Business intelligence	50
Uf 15	Marketing applicato all'ospitalità	50
Uf 16	Economia applicata Segmentazione e analisi dei costi	50
Uf 17	Revenue & Sales Management	50
Uf 18	Lingua Inglese 2	125
Uf 19	Praticantato 2	625
	TOTALE	**2200**