

## FONDAZIONE MINOPRIO ITS PER IL TUO FUTURO PROFESSIONALE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - POST DIPLOMA

# SCEGLI IL TUO FUTURO



**AGRIFOOD AND  
MARKETING MANAGEMENT  
IN SPORT EVENTS**



**FOOD & BEVERAGE  
MANAGEMENT**



INIZIATIVA PATROCINATA  
DA CONI LOMBARDIA

# ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AGRIFOOD & MARKETING MANAGEMENT IN SPORT EVENTS

Tecnico superiore per il controllo, valorizzazione e marketing delle produzioni, agrarie agroalimentari e agroindustriali

**Il corso ITS *Agrifood & Marketing Management in Sport Events*, organizzato in partnership con il CONI, offre agli studenti una base multidisciplinare per l'apprendimento del management con particolare attenzione al segmento enogastronomico nell'indotto turistico anche legato agli eventi sportivi.**



## **Durata**

Il corso ha durata biennale per un totale di 2000 ore di cui 1000 ore d'aula e laboratorio e 1000 di stage presso aziende selezionate.

## **Insegnamenti**

Le aree disciplinari trattate sono quelle relative al management, al diritto ed economia della ristorazione, dello sport e del turismo, alla creazione e organizzazione eventi, al Food and Beverage Management e Hotel Management. Dal punto di vista delle competenze trasversali viene dato rilievo al Marketing nei diversi settori della ristorazione, dell'organizzazione eventi e dell'accoglienza e alle competenze comunicative.

La lingua inglese viene studiata sia come inglese generale ai fini del raggiungimento di

una certificazione linguistica sia come Business English legato allo specifico settore di studio. Tutti i moduli legati alla filiera agroalimentare e ristorazione prevedono un monte ore di lezione in aula e un monte ore di laboratorio e di studio interattivo.

I singoli moduli sono completati dallo studio di Case History anche con l'intervento di testimonial aziendali.

Le lezioni relative alla filiera agroalimentare, al Food and Beverage management e Hotel management si svolgeranno oltre che nei laboratori didattici presso le aziende aderenti al progetto ITS.

Sarà possibile conseguire gratuitamente certificazione di Sommellerie (ASPI), ICDL, certificazioni linguistiche di livello B1/B2/C2 per le lingue inglese e francese, certificazione HACCP.

# AGRIFOOD AND MARKETING MANAGEMENT IN

## Figura professionale in uscita

La figura in uscita è quella di **Tecnico superiore per il controllo, valorizzazione e marketing delle produzioni, agrarie agroalimentari e agroindustriali**, con particolare attenzione al segmento enogastronomia nell'indotto turistico anche legato ai grandi eventi sportivi e agli eventi sportivi amatoriali. Il Manager è in grado di applicare strategie di marketing per la valorizzazione dei beni enogastronomici; organizza attività fieristiche-espositive e turistiche dedicate alla valorizzazione di specificità territoriali, storico-artistiche ed enogastronomiche; individua ed organizza percorsi enogastronomici. Inoltre, conosce le filiere e le tipicità del territorio; applica i protocolli stabiliti dalle normative sulla qualità e sicurezza delle produzioni e dei prodotti; valorizza i beni enogastronomici secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità.

Conosce e applica tecniche di comunicazione efficace e negoziazione, anche in contesti internazionali; conosce i principi per lo sviluppo di un piano di impresa in ambito agroalimentare.

## Sbocchi occupazionali

Il Tecnico superiore opera nel settore turistico ed agroalimentare. In questo ambito risultano centrali, oltre alla conoscenza dei meccanismi della organizzazione degli eventi sportivi e della promozione del turismo sul territorio, i processi artigianali di produzione e trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, non dimenticando aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.



- ▶ 1000 ORE
- ▶ 50% AULA E LABORATORI
- ▶ 50% STAGE
- ▶ CONSEGUIMENTO CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI

## CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONE SOMMELLERIE

CERTIFICAZIONE HACCP

CERTIFICAZIONE ICDL

INGLESE E FRANCESE

CERTIFICAZIONE LIVELLO B1/B2

## PIANO DI STUDI

## Primo anno

Insegnamento	Ore aula	Ore laboratorio e visite	Totale ore
Introduzione al management	20		20
Il project management negli eventi	20	20	40
Diritto dello Sport e del Turismo	30		30
Elementi di economia del turismo	20		20
Food Safety management	20	20	40
La filiera agroalimentare - I	40	40	80
Wine management I	30	30	60
F&B e Hotel management	30	30	60
Marketing: elementi base	25	25	50
Comunicazione e soft skills	20	20	40
Tecnologia e media nell'enogastronomia	20	20	40
Allestimento floreale		30	30
progettazione del verde		30	30
Lingua inglese	40		40
Case History	20		20

## Secondo anno

Insegnamento	Ore aula	Ore laboratorio e visite	Totale ore
Diritto dello Sport e del Turismo	30		30
Contabilità gestionale	30		30
Creare e organizzare l'evento turistico - enogastronomico	20	20	40
Promozione arte, cultura, enogastronomia del territorio	20	20	40
La filiera agroalimentare - II	30	30	60
F&B e Hotel management - II	25	15	40
Food Safety management		20	20
Architectural flower management		20	20
Allestimento floreale		20	20
Wine management – con modulo internazionale	30	20	50
Marketing del turismo e dello sport	20	20	40
Marketing della ristorazione	15	15	30
Comunicazione e Soft Skills	20		20
Comunicazione per enogastronomia, sport e turismo in lingua inglese	20		30
Tecnologia e gestionali nel settore turistico ed enogastronomico	40		40
Lingua francese	40		40
Case History	20		20
Project Work	30		30