

FONDAZIONE ITS TAC ACADEMY TURISMO E ATTIVITÀ CULTURALI SARDEGNA**CORSO: TECNICO SUPERIORE PROGETTISTA DI PERCORSI ENOGASTRONOMICI****Profilo professionale:**

Il Tecnico Superiore progettista di percorsi enogastronomici è una figura chiave da inserire all'interno della filiera del turismo enogastronomico ed enologico nelle sue diverse articolazioni (enoturismo, filiera dei formaggi, dei dolci, del pane, del benessere, vie del vino) con competenze specialistiche di gestione e di utilizzo di strumenti "social" capaci di adattarli alle esigenze del comparto per implementare azioni di promozione e di marketing.

Figura in grado di pianificare gestire e controllare attività promozionali del settore in Sardegna, in Italia e all'estero; in grado di coordinare azioni di monitoraggio sugli esiti delle attività realizzate.

Figura in grado di progettare nuovi servizi promozionali da gestire attraverso una realizzazione di eventi con competenze intersettoriali (web marketing, storytelling e revenue management).

Figura richieste da aziende operanti nel settore agroalimentari e vitivinicoli, aziende operanti nel settore del benessere, agenzie di promozione e organizzazione di eventi culturali, strutture ricettive interessate a sviluppare iniziative di turismo esperienziale, web agency, enti pubblici, enti di promozione turistica, consorzi di tutela e marchi di qualità.

Inserimento in aziende della filiera vitivinicola (aziende agricole e di trasformazione) e di settori collegati (GDO/canale retail; HO.RE.CA; aziende di marketing e confezionamento; Studi professionali per certificazione di settore) operative a livello regionale e nazionale in differenti ruoli: - capo azienda o supporto esperto in gestioni viticole; - tecnico specializzato in reparto produttivo; - supporto a gestione laboratorio di analisi chimico—organolettica; - supporto al responsabile gestione qualità nella tracciabilità ordinaria; -customer service e supporto a implementazione nuovi prodotti; - interfaccia tra ufficio operativo commerciale e cliente finale; -esperto digital marketing vitivinicolo; - esperto vendite; -supporto a implementazione certificazioni di settore. Avvio di auto-impiego (es. consulenza su specifici aspetti) Auto-imprenditorialità nel settore.

FONDAZIONE ITS ACADEMY TURISMO E ATTIVITÀ CULTURALI SARDEGNA

Sede legale: Via Vicenza, 63 – 07026 Olbia (SS) - Sede operativa: Via Cavour, 8 – 07026 Olbia (SS)

Codice fiscale: 91061760905 - Tel: (+39) 388.7395203

Web: www.itstacsardegna.it - e-mail: segreteria@itstacsardegna.it - PEC: fondazioneitsolbia@pec.it

ARTICOLAZIONE DIDATTICA I^A ANNO

Unità formativa	Modulo	Ore
Competenze linguistiche e informatiche di base	Accoglienza e presentazione del progetto formativo	5
	Inglese	60
	Tedesco	40
	Informatica di base, tecnologie digitali e AI	30
Competenze aziendali di base	Fondamenti di economia aziendale, organizzazione e gestione delle risorse umane	20
	Fondamenti di economia agraria	20
Competenze normative di base	Sicurezza sui luoghi di lavoro per i lavoratori	10
	HACCP	15
	Privacy e proprietà intellettuale	10
	Certificazione di qualità	20
	Blockchain delle filiere agroalimentari	20
Competenze trasversali	Fondamenti di comunicazione interpersonale efficace	20
	Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro (laboratorio: visita aziendale)	20
	Capacità di vendita e storytelling agroalimentare	10
Filiera agro-alimentare	Organizzazione e funzionamento della filiera agroalimentare	40
	La filiera dei prodotti vitivinicoli/enoturistici – Enografia regionale, nazionale e mondiale	20
Ambito tecnico-professionale	Storia della viticoltura e dei paesaggi – Gestione del vigneto	10
	Tecniche di degustazione di vini (laboratorio di analisi sensoriale e storytelling di prodotto) – Fiere internazionali	40
	Tecniche di degustazione di prodotti agroalimentari – Filiere regionali	40
	Tecniche laboratoriali per la preparazione dei prodotti della tradizione	20
	Abbinamento cibo-vino	10
	Confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	10
Marketing	Marketing operativo e strategico (laboratorio di ricerche di mercato e piani di marketing)	20
	Web Marketing	20
	Social media marketing: presenza dell'attività agrituristica ed enoturistica online	20
Turismo	Diritto del turismo	10
	Legislazione dell'enoturismo e dell'agriturismo	20
	Economia del turismo (analisi dell'offerta e della domanda turistica)	20
STAGE		400
		1000

FONDAZIONE ITS ACADEMY TURISMO E ATTIVITÀ CULTURALI SARDEGNA

Sede legale: Via Vicenza, 63 – 07026 Olbia (SS) - Sede operativa: Via Cavour, 8 – 07026 Olbia (SS)

Codice fiscale: 91061760905 - Tel: (+39) 388.7395203

Web: www.itstacsardegna.it - e-mail: segreteria@itstacsardegna.it - PEC: fondazioneitsolbia@pec.it

ARTICOLAZIONE DIDATTICA 2^A ANNO

Unità formativa	Modulo	Ore
Competenze linguistiche e informatiche di base	Inglese	60
	Business English	50
	Tedesco	30
	Informatica di base, tecnologie digitali e AI	20
Competenze aziendali di base	Tecniche di project management: progettazione di un'esperienza (Project work: progettare e presentare un percorso enogastronomico ⁹)	40
	Bilancio di sostenibilità	20
Competenze normative di base	Etichettatura, tracciabilità e allergeni	25
Competenze trasversali	Capacità di vendita e storytelling agroalimentare	10
Filiera agro-alimentare	La filiera dei prodotti vitivinicoli/enoturistici – Enografia regionale, nazionale e mondiale	20
Ambito tecnico-professionale	Tecniche di degustazione di vini (laboratorio di analisi sensoriali e storytelling di prodotti) – Fiere internazionali	40
	Tecniche di degustazione di prodotti agroalimentari – Filiere regionali	40
	Abbinamento cibo-vino	30
	Confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	10
Marketing	Creazione di impresa e lavoro autonomo	30
	Marketing operativo e strategico (laboratorio di ricerche di mercato e piani di marketing)	30
	Web Marketing	30
	Social media marketing: presenza dell'attività agrituristica ed enoturistica online	30
	Relazione con il cliente nel digitale (feedback e lamentele)	10
	Associazionismo per la valorizzazione del territorio e dei prodotti: i consorzi e le altre associazioni di produttori	10
Turismo	Food & beverage management (laboratori in aziende agroalimentari e in cantina)	20
	Organizzazione e gestione di eventi e tour enogastronomici	30
	Accesso ai finanziamenti europei, nazionali e regionali	15
STAGE		400
		1000