

Piano dell'Offerta Formativa 2024-2025



IT'S CULTURE

Tecnologie Innovative
per Beni e le Attività Culturali - Turismo



my best job skills

www.its-fondazionearchimede.it

Via Modica, 66 – 96100 SIRACUSA – 0931 1843739

info@its-fondazionearchimede.it

I nostri corsi di studio:

1. Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali - Marketing dei Beni e delle Attività Culturali - MABAC
2. Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico ricettive - Hospitality Management - HOMA
3. Tecnico Superiore per la promozione e il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali - Food & Wine Tourism - FWT
4. Tecnico Superiore per la conduzione del cantiere di restauro architettonico – Restauro 4.0

- ✓ Requisiti d'accesso: Laurea o Diploma
- ✓ Durata: 1.800 ore (1.000 ore in aula e 800 ore di stage)
- ✓ Titolo di studio conseguito: Diploma di Tecnico Superiore V livello EQF valido in tutti i paesi UE
- ✓ Certificazione aggiuntiva gratuita in tutti i percorsi
- ✓ Certificazione aggiuntive specifiche: assaggiatore olio, vino, Bim Specialist



Altre informazioni utili:

- ✓ Corsi a numero chiuso riservati a un numero massimo di 25 studenti a corso
- ✓ Possono partecipare anche gli occupati
- ✓ Titolo di studi riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione in quanto i percorsi ITS paralleli e alternativi a quelli universitari
- ✓ Il 60% dei docenti del corso saranno esperti del settore di riferimento, dunque proverranno dal mondo delle imprese. Per la restante parte la Fondazione si affiderà a docenti universitari e di istituti di istruzione secondaria superiore
- ✓ Le prospettive occupazionali al termine del percorso: Fondazione Archimede e aziende del settore operano in stretta sinergia, sia nella fase di programmazione per l'individuazione del profilo professionale e delle unità formative oggetto di studio, sia nella fase di erogazione delle docenze che nella fase di stage. Gli studenti, dunque, saranno sempre a stretto contatto con le aziende e, nella maggior parte dei casi, le prime opportunità lavorative si ottengono proprio nelle aziende in cui si sono svolti gli stage.
- ✓ Percentuali occupazionali al termine dei percorsi ITS: il Ministero dell'Istruzione ci dice che oltre l'80% degli studenti ITS trova occupazione alla fine del percorso, prevalentemente in aree coerenti al titolo.

3 - TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE E IL MARKETING DELLE FILIERE TURISTICHE E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI - FOOD & WINE TOURISM – FWT

Area linguistica e gestione delle relazioni esterne	Lingua inglese I	80
	Lingua Inglese II - Metalinguaggio e microlingua del turismo	50
	Wine Hospitality in the land of Sicily	30
	Pubbliche relazioni e public speaking	30
Area giuridica	Legislazione e normativa turistica e ristorativa, privacy GDPR	20
	Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	20
Area Economica e Management	Economia del Turismo e delle filiere agroalimentari	40
	Destination Management	25
	Food&Beverage Management	40
	Utilizzo dei Big Data e analisi dati statistici nel settore turistico ed enogastronomico	20
Area Promozione, Commercializzazione e Marketing sul Web	Marketing delle filiere enogastronomiche e dei prodotti tipici	40
	Progettazione e Gestione eventi e banqueting	35
	Pianificazione territoriale e programmazione turistica	30
	Digital Marketing e Web Communication	30
	Laboratorio di scrittura tecnico-creativo sul web	30
	Cultura Digitale	30
Area Scienze Umane, Sociali e del Patrimonio Culturale	Geografia del Turismo	40
	Antropologia del cibo	30
	Storia del patrimonio storico-artistico e naturalistico della Sicilia	40
	Storia del patrimonio immateriale della Sicilia	30
	Storia e tradizione del patrimonio enogastronomico siciliano	30
	Presidi siciliani SLOW FOOD e sviluppo sostenibile	40
	Turismo accessibile, responsabile e sostenibile, pari opportunità.	30
Area Risorse umane	Team building e gestione risorse umane	20
Cultura enogastronomica	Sistema agroalimentare siciliano: vino	40
	Sistema agroalimentare siciliano: olio	50
	Sistema agroalimentare siciliano: prodotti caseari e salumi tipici	30
	Sistema agroalimentare siciliano: prodotti del mare	30
Area Start Up	Creazione d'impresa, lavoro autonomo e Start-up Turismo e Cultura	40
	ORE STAGE	800