




**Corso GRATUITO - IFTS**  
**FOOD & WINE MANAGEMENT**  
 Formazione per il tuo successo lavorativo  
 in ambito turistico e della ristorazione  
 ☑ Gennaio - Ottobre 2025 FIRENZE

**Specializzazione Tecnica Superiore in  
 "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di  
 trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e  
 della tradizione enogastronomica"**

Il corso è disegnato per offrire una formazione manageriale basata sullo sviluppo di competenze specifiche della filiera enogastronomica. Un percorso di eccellenza per chiunque voglia avviare una carriera di successo in uno dei settori di punta del Made in Italy.



SCUOLA ITALIANA TURISMO

**IL CORSO È INTERAMENTE GRATUITO,**  
 in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani



## Obiettivo del Corso

Formare futuri "tecnici superiori" in grado di affrontare le sfide del settore turistico, in un contesto sempre più internazionale e caratterizzato da una crescente attenzione al Food and Wine, alla conoscenza diretta dei territori ed alla sostenibilità ambientale.

- **990 ore complessive**
  - **564 ore aula**
  - **396 ore stage**
  - **30 ore orientamento**
  - **conseguimento Specializzazione Tecnica Superiore**
- **sede di svolgimento FIRENZE**
  - **periodo di svolgimento gennaio 2025 – ottobre 2025**
  - **20 posti disponibili**
  - **termine presentazione domande: 16-12-2024**
  - **selezione qualora il numero delle domande ammissibili pervenute superi di oltre il 20% quello dei posti previsti**

## Il valore del corso per la carriera

Al termine del percorso, gli allievi saranno in grado di supportare le imprese, operanti nella filiera del food & wine, nei processi di trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici, nelle attività di comunicazione e amministrazione del business e in quelle di commercializzazione del prodotto, sia a livello nazionale che estero.

Il corso permette, inoltre, di acquisire competenze necessarie a conciliare l'attenzione al territorio, alle tradizioni ed ai prodotti, sia tipici che biologici provenienti da piccoli produttori, con la conoscenza di "nuovi" processi e strategie aziendali orientate all'ecosostenibilità e all'antispreco (cucina circolare) come pure attente sia ai canoni dell'accoglienza ed alle norme comportamentali e relazionali fondate sul "galateo", che all'innovazione tecnologica e a soluzioni di intelligenza artificiale per migliorare il servizio offerto.

L'obiettivo principale del Food and Wine Manager è quello di offrire un'esperienza gastronomica e di degustazione di qualità ai clienti, garantendo una perfetta armonia tra alimenti, vini e servizio.

## Sbocchi occupazionali

La figura professionale è fortemente richiesta, da strutture alberghiere e ristorative. Le competenze acquisite garantiscono ottime prospettive occupazionali, con possibilità di carriera, presso:

- imprese della ristorazione (ristoranti di pregio, ristoranti con servizio banchetti e ricevimenti, locali innovativi, società di banqueting e catering, ecc.);
- agriturismo, imprese enogastronomiche, cantine con degustazione, ecc.;
- imprese del settore turistico-alberghiero quali ristoranti degli hotel, dei resort e dei villaggi turistici, ristoranti a bordo di navi da crociera, ecc.
- web agency e imprese di marketing e comunicazione

Può esercitare la libera professione come consulente aziendale.

## Destinatari del Corso

Non occupati o occupati in possesso di diploma professionale di tecnico o di diploma di istruzione secondaria superiore.

## Piano di studi

Unità Formative	Durata
1. LINGUA INGLESE	28 ore
2. ENGLISH FOR TOURISM	20 ore
3. DIGCOMP 2.1	32 ore
4. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, GESTIONE D'IMPRESA E SISTEMA DI QUALITÀ AZIENDALE	28 ore
5. FOOD-CONTROL & MANAGEMENT	32 ore
6. SOSTENIBILITÀ E CUCINA CIRCOLARE	16 ore
7. STORIA, CULTURA E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	32 ore
8. PRODUZIONI TIPICHE E PRODOTTI DELLA FILIERA CORTA	32 ore
9. TRAINING AL TEAM WORKING E ALLA NEGOZIAZIONE (PROCESSI COMUNICATIVI E RELAZIONALI INTERNI ED ESTERNI)	20 ore
10. ACCOGLIENZA, COMUNICAZIONE E BON TON	28 ore
11. NORMATIVE DI RIFERIMENTO, SICUREZZA E PARI OPPORTUNITÀ	28 ore
12. GESTIONE DEI FORNITORI, DEGLI APPROVVIGIONAMENTI E DELLE SCORTE	20 ore
13. PROGETTAZIONE DEI MENÙ ED ELABORAZIONE DI NUOVE RICETTE	28 ore
14. ENOLOGIA, SOMMELLERIE E PROGETTAZIONE DELLA CARTA DEI VINI	28 ore
15. TRASFORMAZIONE, VALORIZZAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI (SERVIZIO DI RISTORAZIONE)	68 ore
16. GESTIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI E DEI LOCALI	16 ore
17. MARKETING PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI/ SERVIZI	44 ore
18. ORGANIZZAZIONE DI EVENTI ENOGASTRONOMICI ED ATTIVITÀ RICREATIVE E CULTURALI	40 ore
19. INTELLIGENZA ARTIFICIALE E RISTORAZIONE: IL FUTURO DEL GUSTO	24 ore
20. STAGE	396 ore

## Docenti

Faculty d'eccellenza composta da professionisti e manager

## Approccio pratico

Il programma di studio ha un taglio esperienziale e innovativo; prevede laboratori, study visit, visite aziendali, partecipazione a eventi di rilievo (AGRIeTOUR, BTO o simili), testimonianze dirette da professionisti ed esperti del settore e termina con uno stage in azienda.

## Stage nelle migliori Aziende

Per un periodo di 3 mesi (396 ore) potrai mettere in pratica quanto imparato durante il corso con uno stage altamente performante presso aziende selezionate scrupolosamente in collaborazione con Federalberghi Toscana.

- Presenza di oltre 20 aziende partner: un networking privilegiato per la tua carriera in cui potrai trovare occupazione al termine del periodo di stage. Nella maggior parte dei casi si tratta di imprese "dinamiche", vere eccellenze nel panorama regionale, quotate anche a livello internazionale, che hanno fatto della valorizzazione delle produzioni locali e delle tradizioni culturali e culinarie il proprio manifesto e la propria "filosofia aziendale".



## Accompagnamento al lavoro: ti seguiamo passo dopo passo

Orientamento e career coaching per l'ingresso nel mondo del lavoro: dalla predisposizione del CV ai colloqui di lavoro.

Le attività di accompagnamento al lavoro saranno realizzate in collaborazione con HOSCO azienda internazionale leader per il matching domanda/offerta di lavoro nel settore turistico.



## Per informazioni

Contattaci o partecipa ai seminari di presentazione del corso

**Dott.ssa Rita Lunatici**

Mob. e WhatsApp: 342 0933727 - email [rita.lunatici@scuolaitalianaturismo.it](mailto:rita.lunatici@scuolaitalianaturismo.it)  
(dal martedì al venerdì – orario 9-13 e 14-17)

**Dott. Fabrizio Sandri**

Mob. e WhatsApp: 349 7765341 - email [fabrizio.sandri@scuolaitalianaturismo.it](mailto:fabrizio.sandri@scuolaitalianaturismo.it)  
(dal lunedì al venerdì – orario 9-13 e 14-17)

**Scuola Italiana Turismo**

Tel. 055 3289841 - email [segreteria@scuolaitalianaturismo.it](mailto:segreteria@scuolaitalianaturismo.it)  
(dal martedì al venerdì – orario 9-13 e 14-17)

**Cescot Firenze**

Tel 055 2705205 - 055 2705306 – email [info@cescot.fi.it](mailto:info@cescot.fi.it)  
(dal lunedì al giovedì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.30)