



SCUOLA ITALIANA TURISMO

L'agenzia formativa **SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL** (OF0089) capofila di ATS con **CESCOT FIRENZE SRL** (OF0205) – **I.I.S.S. PIERO CALAMANDREI** (IS0008) – **UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA** (IS0022) – **FONDAZIONE ITS TURISMO, ARTE E BENI CULTURALI (TAB)** – **CAMBI STEFANO SRL** – **TENNIS CLUB CASTIGLIONCELLO SRL**, in attuazione del Decreto Dirigenziale n. 24830 del 22 novembre 2023, informa che sarà attivato il seguente corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), Codice progetto 315145

# Food & Wine Management (F.W.M.)

**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"**

**DELLA DURATA DI N. 990 ORE**

(564 ore di aula – 396 ore di stage – 30 ore di accompagnamento)  
che si terrà nel periodo gennaio 2025 – ottobre 2025

**20 POSTI DISPONIBILI**

(Riserva candidati donne 8 posti, 40% – Riserva giovani fino 30 anni 8 posti, 40%)

**SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: FIRENZE**

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 15 gennaio 2025**

## FINALITÀ, OBIETTIVI E SBocchi OCCUPAZIONALI

Il corso, decisamente innovativo per concezione e approccio al lavoro, ha l'obiettivo di formare "tecnici superiori" in grado di affrontare e gestire, in qualità di **manager**, 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. Al termine del percorso, gli allievi saranno in grado di supportare le imprese di filiera, 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.

**SBocchi OCCUPAZIONALI:** La figura professionale in esito dal percorso è **fortemente richiesta** nel mondo del food & wine. Le competenze acquisite garantiscono **ottime prospettive occupazionali**, con possibilità di carriera, presso:

- imprese della ristorazione (come ad esempio ristoranti di pregio, ristoranti con servizio banchetti e ricevimenti, locali innovativi, società di banqueting e catering, ecc.);
- agriturismo, imprese enogastronomiche, cantine con degustazione e esperienze enogastronomiche, ecc.;
- imprese del settore turistico-alberghiero quali ristoranti di hotel, di resort e di 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.

## REQUISITI MINIMI DI ACCESSO

- Giovani e adulti, non occupati o occupati
- Titolo di studio: diploma professionale di tecnico (di cui al D.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, articolo 20, comma 1, lettera c); oppure diploma di istruzione secondaria superiore; oppure ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226, articolo 2, comma 5; oppure certificazione delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al Regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007 n. 139, se privi di diploma di istruzione secondaria superiore.

Per i cittadini stranieri in possesso di titolo di studio conseguito all'estero è richiesta la conoscenza della lingua italiana livello B1 che sarà verificata tramite prove specifiche (test / colloquio) che si terranno in data **17 gennaio 2025 ore 9.00** presso CESCOT FIRENZE Piazza Pier Vettori, 8 (esclusi coloro che siano in possesso di idonea certificazione linguistica, livello B1 o superiore). La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso

## DOCUMENTI RICHIESTI PER L'ISCRIZIONE

- Domanda di partecipazione su format regionale scaricabile dal sito dell'Agenzia ([www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it))
- Copia documento d'identità in corso di validità
- Copia del titolo di studio o autocertificazione - CV redatto in formato europeo
- Per i cittadini non comunitari: copia del permesso di soggiorno in corso di validità.
- Per i titoli di studio acquisiti in un Paese estero è richiesta idonea documentazione attestante il possesso del titolo (Dichiarazione di valore in loco o Attestato di comparabilità o Titolo di studio legalizzato/Apostille corredato di traduzione asseverata o quant'altro previsto dalla delibera 988/19 – All. A)

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande potranno essere consegnate a partire dal 18 dicembre 2024 con una delle seguenti modalità:

- **tramite mail** all'indirizzo [segreteria@scuolaitalianaturismo.it](mailto:segreteria@scuolaitalianaturismo.it)
- **tramite raccomandata A/R** all'indirizzo SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL VIA SOLFERINO, 30 – 57122 LIVORNO.

Il soggetto che invia la domanda per posta elettronica è responsabile della sua ricezione all'indirizzo mail sopra indicato (**impostare sempre opzione ricevuta di ritorno**) - Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.

**TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 15 gennaio 2025**

## INFORMAZIONI

- c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 342 0933727 – email [rita.lunatici@scuolaitalianaturismo.it](mailto:rita.lunatici@scuolaitalianaturismo.it)
- c/o SCUOLA ITALIANA TURISMO SRL: Tel 0586 828245 – email [segreteria@scuolaitalianaturismo.it](mailto:segreteria@scuolaitalianaturismo.it)
- c/o CESCOT FIRENZE SRL: Tel 055 2705205 - 055 2705306 – email [info@cescot.fi.it](mailto:info@cescot.fi.it)

**Giornate informative** - Sarà organizzato 1 **SEMINARIO ON LINE** (Webinar): **Venerdì 10 gennaio 2025 ore 16.00**

**Per la partecipazione alla giornata informativa è necessario iscriversi accedendo alla pagina web <https://sitformazione.it/prossimi-corsi/> e scegliere il corso IFTS in oggetto.**

Dalla stessa pagina è possibile scaricare la modulistica per la presentazione delle domande di partecipazione.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande ammissibili pervenute superi di oltre il 20% quello dei posti previsti sarà effettuata una selezione dei candidati. **L'eventuale selezione dei candidati** sarà articolata in 2 prove:

- 1) Colloquio individuale (punteggio massimo conseguibile 60 punti): Colloquio motivazionale / attitudinale.
- 2) Prova scritta: Test psico-attitudinale (punteggio massimo conseguibile 40 punti): Ragionamento numerico; Ragionamento logico; Ragionamento verbale; Ragionamento figurativo.

**Tutti i candidati saranno preventivamente convocati per la prima prova (colloquio individuale, anche in modalità a distanza su richiesta del candidato) secondo un calendario prestabilito. La prova scritta sarà effettuata in data 17 gennaio 2025, in orario da stabilire, a conclusione dei colloqui individuali.**

**Sede di svolgimento della selezione (prova scritta): Firenze, Piazza Pier Vettori, 8 (presso CESCOT FIRENZE).**

**La mancata presentazione sarà ritenuta come rinuncia al corso.**

In conformità ai risultati ottenuti nelle suddette prove, risulteranno ammissibili al corso i candidati che avranno conseguito un punteggio complessivo di almeno 60 punti su 100 (soglia di ammissibilità).

La graduatoria finale sarà redatta secondo i seguenti criteri in ordine di priorità: **1. Riserva di posti candidati donne** (40% dei posti – 8 posti); **2. Riserva di posti per giovani fino a 30 anni** (40% - Primi 8 giovani in graduatoria, se presenti e qualora non già rientrati all'interno dei posti riservati all'utenza femminile); **3. Maggior punteggio** ottenuto nelle prove di selezione. A parità di punteggio sarà data la precedenza alla minore età anagrafica.

La graduatoria sarà esposta il giorno successivo alla data di selezione presso SCUOLA ITALIANA TURISMO e pubblicata sul sito [www.sitformazione.it](http://www.sitformazione.it).

## MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA'

Nell'erogazione dei contenuti sarà dato ampio spazio a **forme di didattica "alternativa"** di tipo laboratoriale e induttivo (esercitazioni pratiche, lavori di gruppo, casi studio, simulazioni/role playing, problem solving, uscite didattiche, partecipazione a manifestazioni/eventi di settore, ecc.). L'attività di **stage** sarà effettuata presso imprese che operano nell'ambito del food and wine e dell'enogastronomia. **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, enogastronomiche e culinarie il proprio manifesto e la propria "filosofia aziendale". Inoltre, per un immediato inserimento lavorativo, saranno realizzate, in collaborazione con HOSCO azienda internazionale leader per il matching domanda/offerta di lavoro nel settore turistico, mirate attività di orientamento/accompagnamento al lavoro.

## MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO

I crediti formativi saranno riconosciuti su richiesta dell'interessato e sulla base di dati oggettivi ovvero solo se trattasi di competenze già certificate/attestate e dimostrate attraverso documentazione formale, eventualmente integrata da un colloquio e comunque nel rispetto di quanto previsto dalla DGR 988 del 29/07/2019 e s.m.i.

## PROVE FINALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durante il percorso sono previste verifiche di apprendimento finalizzate ad accertare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi; le verifiche contribuiranno a determinare la valutazione di ammissione all'esame finale che sarà composto da prove tecnico pratiche e da un colloquio. Per l'ammissione all'esame finale è necessaria la frequenza di almeno il 70% delle ore previste di cui almeno il 50% delle ore di stage.

## CREDITI IN USCITA

A quanti supereranno l'esame finale, l'Università degli Studi di Siena riconoscerà 18 CFU per l'iscrizione al Corso di laurea in Scienze della Comunicazione.

## CERTIFICAZIONE FINALE

- A seguito superamento esame finale è previsto il rilascio di Certificato di 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" (Livello 4 del Quadro Europeo delle qualifiche – EQF) dell'Attestato di qualifica di "Responsabile della pianificazione e valorizzazione dell'attività agrituristica".
- Certificato di competenze in caso di superamento parziale dell'esame finale (possessione solo di alcune delle Unità di Competenze che compongono la figura di riferimento).

È altresì previsto il rilascio di dichiarazione degli apprendimenti in caso di non superamento dell'esame finale o in caso di interruzione del percorso formativo.

**Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del Programma regionale FSE+ periodo 2021-2027 e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani**

