

GLOBAL FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tecnico superiore per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale

Decreto FOAC n. 889 del 9/9/2025

PR Marche FSE+ 2021/2027 – Asse Giovani – OS 4.f. Rif. DGR n. 1429 del 11/08/2025.

Avviso Pubblico relativo a n. 32 percorsi formativi, delle quattro Fondazioni di partecipazione ITS (Istituti Tecnologici Superiori-ITS Academy)

FIGURA PROFESSIONALE E SBocchi OCCUPAZIONALI:

Il corso di Global Food & Beverage Manager forma professionisti altamente qualificati, in grado di ricoprire ruoli di Manager e Business Operation nel settore dell'Ospitalità, della Ristorazione e del Food & Beverage, sia in Italia che nei mercati internazionali. Attraverso un percorso formativo strutturato e guidato da esperti del settore e partner aziendali, i partecipanti sviluppano competenze avanzate in diversi ambiti strategici. L'apprendimento si concentra sulla gestione innovativa e sostenibile delle imprese Food & Beverage, sulla leadership e gestione delle risorse umane, nonché sulla costruzione di una solida cultura aziendale finalizzata alla crescita professionale. Grande attenzione è dedicata alla cultura enogastronomica, alle strategie di branding e digital marketing, alla customer experience e alla gestione della reputazione online. I partecipanti acquisiscono, inoltre, competenze essenziali per l'ottimizzazione delle operazioni aziendali, che spaziano dalla gestione finanziaria e controllo dei costi alle strategie di pricing, supply chain management e menu engineering. Il percorso formativo consente di sviluppare una visione manageriale ampia e flessibile, capace di adattarsi a contesti internazionali e a scenari in espansione globale. In particolare, nell'ambito delle Wine Destination, i professionisti saranno in grado di promuovere il turismo enogastronomico, progettando esperienze coinvolgenti che accrescano la visibilità e la competitività delle imprese sia a livello nazionale che internazionale. Grazie alla padronanza delle più avanzate tecniche di gestione aziendale e marketing, il Global Food & Beverage Manager diventa una figura strategica per la crescita e il successo delle imprese, contribuendo alla loro evoluzione e affermazione nei mercati globali.

La figura professionale formata, come lavoratore dipendente o come lavoratore autonomo, potrà occuparsi di una o più delle seguenti attività:

- Organizzazione e supervisione delle risorse umane e dei team di lavoro;
- Gestione e controllo aziendale, budget, statistiche, performance ed espansione;
- Cura dei rapporti con clienti e fornitori, gestione delle relazioni professionali e networking;
- Valorizzazione dei prodotti enogastronomici e promozione delle Wine Destination;
- Operazioni strategiche per aziende dell'Hospitality Business per mercati nazionali ed esteri;
- Progetti di marketing per aziende agroalimentari, ristorative e beverage;
- Consulenza strategica per aziende e progetti nel campo del Food & Beverage.

DESTINATARI E REQUISITI:

25 candidati, giovani e adulti, disoccupati/inoccupati/occupati che alla data di scadenza di presentazione della domanda di partecipazione, siano in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: a) Diploma di istruzione secondaria superiore; b) Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale integrato da un corso annuale di istruzione e formazione tecnica superiore. Per coloro che hanno conseguito il titolo di studio all'estero sarà necessario presentare anche la dichiarazione di valore del titolo.

MODALITA' DI SELEZIONE PER L'AMMISSIONE:

L'ammissione al corso avverrà dopo le prove di selezione che consistono nella somministrazione delle seguenti prove:

- Test a risposta multipla con items rivolti a valutare competenze tecniche, tecnologiche e di lingua inglese (livello B1);
- Colloquio individuale motivazionale, attitudinale e tecnico per consentire la valutazione di conoscenze, capacità relazionale e decisionali, competenze di tipo interdisciplinare necessarie per una proficua partecipazione al percorso formativo.

La convocazione per la selezione verrà inviata tramite PEC da parte della Segreteria Organizzativa di ITS Turismo Marche entro 48 ore dalla ricezione della domanda di iscrizione al corso. I parametri di valutazione delle selezioni verranno dettagliati all'avvio delle selezioni.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Per la partecipazione al corso è necessario predisporre:

- domanda di iscrizione debitamente compilata e firmata;
- curriculum vitae in formato europeo, contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, debitamente compilato e firmato;
- copia di un documento di identità in corso di validità.

La domanda di iscrizione dovrà essere redatta online sul sito al link: <https://www.itsturismomarche.it/iscrizioni/>.

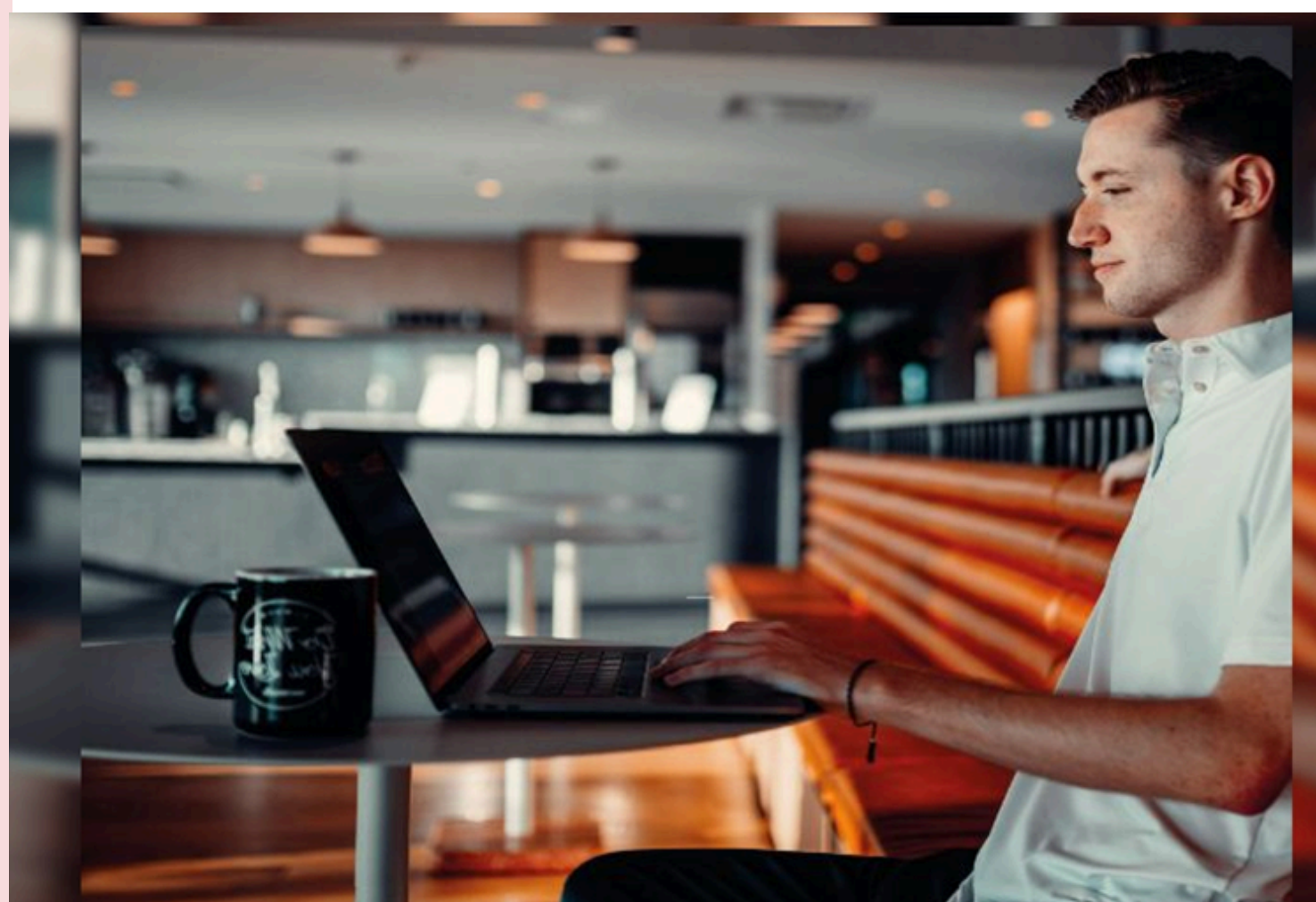
Una volta redatta sarà reinoltrata in formato PDF al candidato tramite mail. Tutta la documentazione sopra elencata potrà essere consegnata a mano in busta chiusa presso gli sportelli informativi elencati all'Art. 12 "Per Informazioni" il bando rimarrà aperto fino al raggiungimento del numero massimo di studenti idonei previsti.

La chiusura definitiva del bando verrà comunicata nel sito dell'ITS Turismo Marche nella sezione "nuova programmazione". Al momento della consegna dei documenti verrà rilasciata all'utente una ricevuta con la data di consegna, oppure potrà essere inviata via pec all'indirizzo iscrizioni.itsturismomarche@pec.it o tramite Raccomandata A/R alla segreteria organizzativa dell'Istituto Tecnico Superiore per le tecnologie per i beni e le attività culturali, per il turismo e per le tecnologie dell'informazione, della comunicazione e dei dati - ITS ACADEMY, Strada delle Marche n.58, 61122 Pesaro (PU).

Il modello del "CV formato europeo" è scaricabile dal sito: www.itsturismomarche.it.

SEDE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

Il periodo di svolgimento è previsto da novembre 2025 a luglio 2027, con impegno settimanale dal lunedì al venerdì (frequenza media: 5 ore al giorno più un rientro settimanale). Il corso verrà attivato nella seguente sede: **Senigallia (AN)**. Il corso sarà avviato il giorno martedì **15.12.2025**. L'attivazione del corso è vincolata al raggiungimento del numero minimo di 25 iscritti idonei per corso



SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO:

- Orientamento al percorso didattico e all'ingresso in azienda (30 ore)
- Lingua inglese per il business internazionale (50 ore)
- Internazionalizzazione e gestione cross-culturale nel food & hospitality (25 ore)
- Analisi dei mercati globali e trend emergenti (25 ore)
- Wine & Food Tourism nelle destinazioni internazionali (20 ore)
- Strategie di branding e digital marketing per il food & tourism internazionale (30 ore)
- Portali turistici, OTA e comparatori globali (16 ore)
- Strategia d'impresa per il settore turistico e ristorativo (50 ore)
- Economia aziendale: management dell'impresa turistica (30 ore)
- Introduzione all'Intelligenza Artificiale e tecnologie abilitanti (20 ore)
- Revenue management e pricing globale (40 ore)
- CRM e gestione della relazione con il cliente (24 ore)
- Amministrazione, budgeting e gestione HR (30 ore)
- Sistemi informativi per la gestione aziendale (20 ore)
- Elementi di statistica per la risoluzione di problemi complessi (20 ore)
- Normativa e best practices per la gestione d'impresa (10 ore)
- Contrattualistica nel turismo internazionale (20 ore)
- Design Thinking per l'innovazione nel food & hospitality (12 ore)
- Project management (60 ore)
- Laboratorio di Neuromarketing per l'hospitality e la ristorazione (25 ore)
- Laboratorio IoT: automazione e smart management nei processi F&B (20 ore)
- Campagne ADV, social media e strumenti di monitoraggio (25 ore)
- Gastronomia territoriale, qualità e certificazioni (30 ore)
- Selezione e acquisto materie prime, fornitori e pratiche sostenibili (20 ore)
- Gestione dei costi e approvvigionamento (25 ore)
- Norme igienico-sanitarie, HACCP e certificazioni (20 ore)
- Corso Sommelier 1° livello – AIS Marche (30 ore)
- Customer experience e fidelizzazione nel food & beverage (25 ore)
- Tecniche di vendita nel settore turistico (20 ore)
- Marketing esperienziale e turismo enogastronomico (24 ore)
- Team building e soft skills per il lavoro interculturale (20 ore)
- Laboratorio Human Being (12 ore)
- L'organizzazione di un evento turistico e ristorativo (30 ore)
- Startup d'impresa e lavoro autonomo (14 ore)
- Sostenibilità ed etica ambientale nella professione (10 ore)
- Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore)
- Lingua spagnola per la comunicazione nel food business (50 ore)
- Strumenti di educazione digitale d'impresa (10 ore)
- Stage (850 ore)
- Esame finale
- Totale Biennio 1800

TITOLO RILASCIATO:

Al termine del percorso biennale, previo superamento dell'esame finale, verrà conseguito il Diploma di "Tecnico superiore per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale" (V° livello EQF).

Maggiori dettagli sul titolo in uscita:

- Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 5, comma 2, della legge n. 99/2022, i diplomi di specializzazione per le tecnologie applicate e i diplomi di specializzazione superiore per le tecnologie applicate sono validi su tutto il territorio nazionale e costituiscono titolo valido per l'accesso ai pubblici concorsi, ove previsto dai rispettivi bandi;
- Il Diploma in oggetto costituisce titolo per l'accesso ai concorsi per insegnante teorico-pratico. Con decreto del Ministro dell'istruzione e del merito, di concerto con il Ministro dell'università e della ricerca, sono stabiliti la tabella di corrispondenza dei titoli e i crediti riconoscibili;
- Per favorire la riconoscibilità e la circolazione, in ambito nazionale e dell'Unione europea, dei titoli conseguiti a conclusione dei percorsi formativi degli ITS Academy, il diploma è corredato da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS diploma supplement.