

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

**FONDAZIONE MINOPRIO ITS PER IL TUO FUTURO PROFESSIONALE  
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - POST DIPLOMA**

**TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA  
VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI  
AGRARIE, AGROALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI,  
DEL SISTEMA AGROALIMENTARE**

**ITS  
AGRIFOOD AND  
MARKETING  
MANAGEMENT  
IN SPORT  
EVENTS**



**ITS  
FOOD &  
BEVERAGE  
MANAGEMENT**



# AGRIFOOD AND MARKETING MANAGEMENT IN SPORT EVENTS

**Un corso ITS biennale incentrato sui saperi necessari a tutte le attività di organizzazione e gestione legate a eventi sportivi, professionalistici e amatoriali, con particolare attenzione al segmento ristorazione, all'ecologia e alla sostenibilità ambientale. In partenza per l'anno accademico 2022-2023.**

- ▶ **2000 ORE**
- ▶ **50% AULA E LABORATORI**
- ▶ **50% STAGE**
- ▶ **CONSEGUIMENTO CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI**

## IL CONNUBIO SPORT E TERRITORIO

Il percorso tecnico-professionale si propone come riferimento formativo per l'organizzazione, la gestione e la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti negli eventi sportivi.

Gli eventi sportivi e le competizioni moderne sia a livello professionistico sia a livello amatoriale prevedono necessità organizzative e di accoglienza di atleti e spettatori anche dal punto di vista dell'integrazione con il territorio e le sue specificità. Lo sport incide su numerosi aspetti socioculturali-economici diventando occasione di organizzazione eventi, di turismo e conoscenza del territorio, della filiera agro-alimentare e tradizione enogastronomica.

## UNA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE

### **Agrifood and Marketing Manager**

L'Agrifood and Marketing Manager si occupa dell'accoglienza e di organizzare esperienze di conoscenza del territorio, con particolare attenzione alla filiera agro-alimentare.

Tra gli sbocchi lavorativi più rilevanti vi è l'azienda agricola multifunzionale, hotel, ristoranti, resort, associazioni sportive, l'organizzazione di eventi, fiere, banchetti anche nell'ambito di manifestazioni sportive.

## IL PROGRAMMA IN 4 PASSI

- ▶ **IN AULA:** docenze universitarie, professionisti, imprenditori e manager del settore.
- ▶ **LABORATORI OUTDOOR:** visite aziendali • problem solving • certificazioni professionali • imprenditorialità • marketing e comunicazione
- ▶ **CASE HISTORY:** testimonianze dal mondo dell'impresa • incontro con professionisti del settore che hanno prodotto innovazione in aula e nei laboratori per avere una visione pratica e globale del settore.
- ▶ **STAGE / PROJECT WORK:** il percorso di formazione sarà completato attraverso un'esperienza in azienda (aziende agricole multifunzionali, catene alberghiere, ristoranti, catering, resort). Al termine del percorso formativo lo studente elaborerà un project-work individuale che farà riferimento all'esperienza di apprendimento e di stage.

## **CERTIFICAZIONI**

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

CERTIFICAZIONE ASPI E AIBES

HACCP 2° LIVELLO



# FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

**È un percorso ITS biennale che insegnereà ad affrontare tutti gli aspetti della gestione di un'attività enogastronomica, dalla produzione delle materie prime, al rifornimento delle derrate, alla creazione dei menù, alla commercializzazione e marketing del prodotto, alla gestione del personale di sala e di cucina e alla valorizzazione del territorio.**

Il corso si rivolge a diplomati che intendono specializzarsi nel settore enogastronomico e nella valorizzazione del territorio. Un programma intenso e studiato in co-progettazione con i partner aziendali, imprese del settore, manager e professionisti.

Il Food & Beverage è il settore che si occupa di tutti i servizi di ristorazione di strutture di alto livello, sia di quelli legati al ristorante alberghiero, sia di eventi occasionali e coordina le attività nell'ambito dei servizi ristorativi a partire dalla conoscenza della filiera agroalimentare, delle sue produzioni, del marketing e della commercializzazione e valorizzazione del prodotto.

Chi sceglie questo percorso deve essere motivato da una grande passione per questo tipo di lavoro, deve avere una buona predisposizione ai contatti interpersonali, una propensione alla leadership, il tutto accompagnato da una buona capacità organizzativa.

**L'osservatorio Michel Page ha indicato la figura del Food & Beverage tra le professioni costantemente in ascesa.**

- ▶ **2000 ORE**
- ▶ **50% AULA E LABORATORI**
- ▶ **50% STAGE**
- ▶ **CONSEGUIMENTO CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI**

## IL PROGRAMMA IN 4 PASSI

- ▶ **IN AULA:** docenze universitarie, professionisti, imprenditori e manager del settore.
- ▶ **IN LABORATORIO:** degustazioni • analisi di casi • prodotti del territorio • marketing e comunicazione • visite aziendali • problem solving.
- ▶ **CASE HISTORY:** testimonianze dal mondo dell'impresa • incontro con professionisti del settore in aula e nei laboratori per avere una visione pratica e globale del settore.
- ▶ **STAGE / PROJECT WORK:** obiettivo dello stage è completare il percorso di formazione attraverso un'esperienza in azienda (aziende agricole multifunzionali, catene alberghiere, ristoranti, catering, resort). Al termine del percorso formativo è richiesta l'elaborazione di un project-work individuale, che farà riferimento all'esperienza di apprendimento e stage.



## CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

CERTIFICAZIONE ASPI E AIBES

HACCP 2° LIVELLO

CERTIFICAZIONE SCA



# I PARTNER

## CLUB SPORTIVI

- ▶ TENNIS CLUB MILANO - BONACOSSA
- ▶ HARBOUR CLUB
- ▶ OLONA 1894
- ▶ QUANTA CLUB
- ▶ SPORTING CLUB MILANO 3
- ▶ GOLF CLUB TOLCINASCO

## GRUPPI ALBERGHIERI

- ▶ STAR HOTELS
- ▶ UNA HOTELS
- ▶ UHC RESORT
- ▶ GRAND HOTEL MILAN

## RISTORAZIONE

- ▶ FEDE GROUP

## TOUR OPERATOR AGENZIE VIAGGI AGENZIE EVENTI

- ▶ ASTOI
- ▶ FIAVET

## CONI & FEDERAZIONI SPORTIVE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA ORGANI DI STAMPA SPECIALISTICA

*I corsi si terranno in orario prevalentemente pomeridiano presso l'IPSEO A Carlo Porta e presso le aziende di Milano che metteranno a disposizione i propri laboratori.*

*Per gli studenti fuori sede è prevista possibilità di vitto e alloggio presso strutture convenzionate*