

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, professionistici 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 insegnerà 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.

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

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.

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'IPSEOA 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