

## FORMAZIONE PRATICA & INNOVATIVA

Non solo teoria! Qui impari facendo, grazie a laboratori avanzati, progetti reali e utilizzo di tecnologie all'avanguardia.

## STAGE IN AZIENDE TOP

Più del 35% del percorso formativo si svolge in azienda, permettendoti di acquisire esperienza concreta e creare contatti diretti con il mondo del lavoro.

## ALTA OCCUPABILITÀ

I corsi ITS sono progettati insieme alle aziende, per formare profili realmente richiesti dal mercato. Il 90% dei diplomati trova lavoro entro un anno!

## DOCENTI DAL MONDO DEL LAVORO

A insegnarti non saranno solo professori, ma esperti e professionisti del settore, che ti trasmetteranno competenze reali e aggiornate.

## UN DIPLOMA CON VALORE EUROPEO

Al termine del percorso ottieni un Diploma di Tecnico Superiore (EQF 5), riconosciuto a livello europeo e spendibile in Italia e all'estero.

## COME MI ISCRIVO?

### PRE-ISCRIZIONE

Compila la domanda sul nostro sito

### SELEZIONE

La selezione prevede tre passaggi:

- valutazione del CV
- test scritto
- colloquio motivazionale

### AMMISSIONE

Sono ammessi alle selezioni i candidati in possesso di:

- diploma di scuola secondaria di secondo grado
- diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della Legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore

Per maggiori informazioni contattaci!

### CONTATTI

**sede**  
Viale Gio Batta Bassi, 1 – Udine

**ufficio orientamento**  
Denisa Rosu  
denisa.rosu@itsacademyudine.it  
0432 481859 - interno 202  
388 481 5045

**segreteria**  
segreteria@itsacademyudine.it  
0432 481859

### ITS Academy Udine social

- 📍 itsacademyudine
- 📌 ITS Academy Udine
- ☎️ 388 481 5045



**ITS**  
**ACADEMY**  
UDINE

**SETTORE**  
**TURISMO**

Con il supporto di FONDAZIONE FRIULI

**FUTURA** LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI Finanziato dall'Unione europea

COESIONE ITALIA 2014-2020 Finanziato dall'Unione europea

Si è beneficiario del sostegno cofinanziato del Fondo Sociale Europeo PLUS della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia. I corsi saranno attivati fatta salva l'approvazione della Regione Autonoma FVG.



## PERCHÉ SCEGLIERE ITS ACADEMY UDINE?

L'ITS Academy Udine è un istituto di alta formazione tecnica post-diploma che offre percorsi specializzati nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività delle imprese. Con un approccio pratico e innovativo, integra formazione in aula, laboratori avanzati e stage aziendali, garantendo un rapido inserimento nel mondo del lavoro. I corsi, di durata biennale, rilasciano un Diploma di Tecnico Superiore riconosciuto a livello nazionale ed europeo. L'ITS Academy Udine collabora con aziende leader, offrendo ai propri studenti competenze altamente richieste dal mercato.

**DURATA CORSO**  
**2 ANNI**

**ORE DI DIDATTICA**  
**1.184 ORE**  
**DI ATTIVITÀ**  
**DIDATTICA**

**STAGE**  
**800 ORE**  
**DI STAGE**

**DOVE**  
**UDINE**

**COSTO**  
**500 EURO / ANNO**

**PRE-SELEZIONI & SELEZIONI**  
**MAGGIO / LUGLIO**  
**SETTEMBRE**

**AVVIO CORSI**  
**OTTOBRE**

## TOURISM 4.0 SPECIALIST

### GESTIONE DELL'IMPRESA TURISTICA

Coordinerai le diverse funzioni aziendali, ottimizzando processi e servizi attraverso le tecnologie 4.0.

### ANALISI E STRATEGIA DI MERCATO

Studierai il mercato turistico, la concorrenza e la domanda per sviluppare strategie di crescita e posizionamento.

### QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E TURISMO ESPERIENZIALE

Definirai standard di servizio e piani qualità, creando esperienze uniche e sostenibili per migliorare l'attrattiva dell'offerta turistica.

### TECNOLOGIE DIGITALI, DATA ANALYSIS E REVENUE MANAGEMENT

Utilizzerai piattaforme avanzate per raccogliere e analizzare dati, ottimizzando prezzi, occupazione e redditività attraverso strategie di revenue management.

### DIGITAL MANAGEMENT E INNOVAZIONE

Implementerai soluzioni web e mobile per migliorare la promozione e la gestione dell'offerta turistica, valorizzando gli ecosistemi digitali.

### PROGETTAZIONE DI ESPERIENZE DI VIAGGIO

Creerai itinerari personalizzati e soluzioni innovative per offrire esperienze turistiche autentiche e coinvolgenti.

### GESTIONE DI SERVIZI TURISTICI

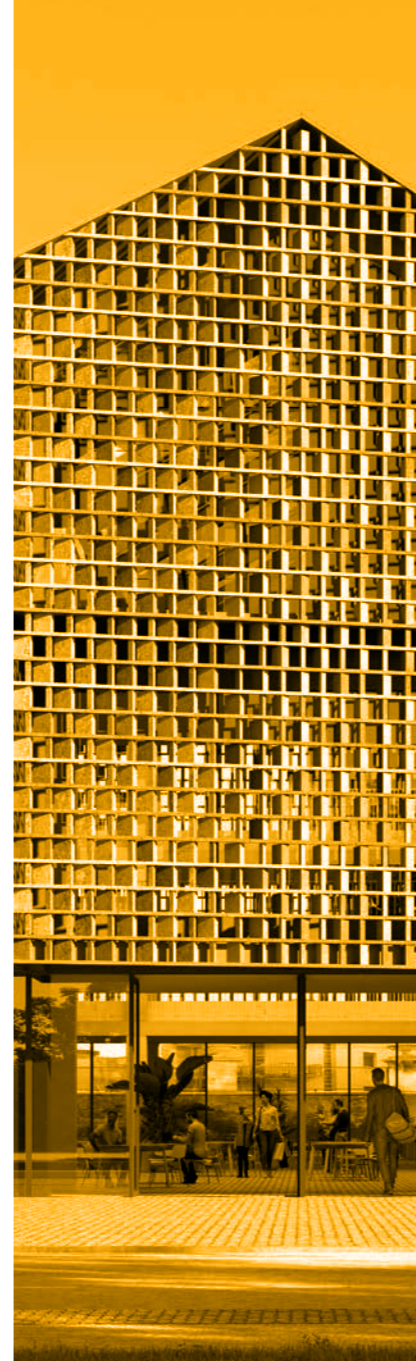
Costruire pacchetti innovativi, sostenibili ed esperienziali soddisfacendo i nuovi trend della domanda turistica.

### ANALISI DI MERCATO E STRATEGIE DI PROMOZIONE

Studierai tendenze, target e destinazioni per sviluppare strategie efficaci di promozione e commercializzazione.

### INTELLIGENZA ARTIFICIALE E PERSONALIZZAZIONE DELL'ESPERIENZA

Sfrutterai le potenzialità dell'intelligenza artificiale per analizzare i comportamenti dei viaggiatori, prevedere le tendenze del mercato e personalizzare l'esperienza turistica in base ai bisogni del cliente.



## FOOD & BEVERAGE SPECIALIST

### GESTIONE DELL'IMPRESA RISTORATIVA

Coordinerai le diverse funzioni operative di sala e cucina, ottimizzando i processi produttivi e gestionali attraverso strumenti digitali e gestionali avanzati per garantire efficienza e qualità del servizio.

### ANALISI DEI TREND E STRATEGIE DI MERCATO

Studierai le tendenze del settore enogastronomico e i comportamenti di consumo, sviluppando strategie di posizionamento e innovazione in linea con le nuove esigenze del mercato.

### QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA

Definirai standard qualitativi e protocolli di sostenibilità, valorizzando le eccellenze del territorio e creando esperienze enogastronomiche autentiche e memorabili.

### GESTIONE DEL SERVIZIO E DELL'OSPITALITÀ

Supervisionerai la sala e il servizio, curando l'accoglienza e la customer experience, applicando tecniche di servizio avanzate e strategie di personalizzazione dell'offerta.

### CONTROLLO DI GESTIONE E PERFORMANCE FINANZIARIA

Utilizzerai strumenti di analisi economica e software gestionali per monitorare food cost, beverage cost e marginalità, migliorando la redditività e l'efficienza delle operazioni.

### INNOVAZIONE DIGITALE E STORYTELLING ENOGASTRONOMICO

Svilupperai strategie di comunicazione digitale e social media marketing per promuovere brand e prodotti, utilizzando realtà aumentata e strumenti di digital advertising per raccontare le eccellenze enogastronomiche.

### MENU ENGINEERING E ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI

Progetterai menu innovativi e sostenibili, applicando principi di menu engineering e curando l'abbinamento cibo-vino per esaltare la qualità dell'offerta e l'esperienza sensoriale del cliente.

### GESTIONE DI EVENTI E SERVIZI CATERING/BANQUETING

Organizzerai eventi e servizi di ristorazione esperienziale, coordinando risorse, tempi e logistica per garantire un servizio impeccabile e un'esperienza di alto livello.