

## COME ISCRIVERSI



La **domanda di ammissione** alla selezione è scaricabile dal sito [www.its-rimini-turismobenessere.it](http://www.its-rimini-turismobenessere.it) e una volta compilata va inviata tramite raccomandata a: **ISCOM E.R. via Tiarini 22 - 40129 Bologna (BO)**.

## SCADENZA ISCRIZIONI



La **domanda** dovrà pervenire **ENTRO E NON OLTRE le ore 12 di martedì 16 ottobre 2018**.

## DOVE



Il corso si svolgerà in **viale Italia, 11-47921 Rimini (RN)**

## CHI LO REALIZZA



Il corso è gestito dalla fondazione **ITS Turismo e benessere** composta da **scuole, università, imprese, enti locali e di formazione professionale** per garantire uno stretto legame con il mondo del lavoro.

## QUOTA



**200 euro** per l'intero corso, da versare solo **dopo aver superato le prove di selezione** ed essere stati ammessi.

# FONDAZIONE ITS

## TURISMO E BENESSERE

### Ecco i soci fondatori:

- Istituto Tecnico per il Turismo "Marco Polo" di Rimini
- ISS "Gobetti-De Gasperi" di Morciano di Romagna
- IPSSAR "S.P. Malatesta" di Rimini
- IPSSAR "S. Savioli" di Riccione
- Istituto d'Istruzione Superiore "Tonino Guerra" di Novafeltria (Rn)
- Ecipar di Rimini
- Fondazione Enaip "S. Zavatta" di Rimini
- Enfap Emilia Romagna
- IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna
- Iscom Emilia Romagna
- Nuovo Cescot Emilia Romagna
- Grand Hotel di Rimini
- Grand Hotel Des Bains di Riccione
- Italian Exhibition Group
- Riccione Terme Spa
- Riminiterme Spa
- Provincia di Rimini
- Comune di Rimini
- Comune di Riccione
- Comune di Bellaria-Igea Marina
- Comunità montana Alta Marecchia
- Unione dei comuni Valle del Marecchia
- Unione dei comuni della Valconca
- Camera di commercio della Romagna Forlì-Cesena e Rimini
- Università degli Studi di Bologna

## PER INFO

Fondazione ITS Turismo e Benessere  
Sede legale: viale Regina Margherita 20/22 47924 Rimini (RN)

## CONTATTI

Segreteria: tel. 051.4150612  
[info@its-rimini-turismobenessere.it](mailto:info@its-rimini-turismobenessere.it)



Regione Emilia-Romagna



TURISMO e BENESSERE

# LAVORA SUBITO NEL TURISMO

CON 2 ANNI DI FORMAZIONE AL TOP!

**A RIMINI**

## MANAGER di STRUTTURE RICETTIVE\*

## POSTI LIMITATI Solo 22 allievi!

**DURATA:** ottobre 2018 - luglio 2020

(1070 ore in aula, 130 ore di project work e 800 ore di **stage in azienda**)

**ISCRIZIONI:** entro **martedì 16 ottobre ore 12:00**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:** 200 euro (dopo essere stati ammessi)

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Rimini

**\* TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DI STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE**

Informazioni: tel. 051.4150612 - [info@its-rimini-turismobenessere.it](mailto:info@its-rimini-turismobenessere.it)  
[www.its-rimini-turismobenessere.it](http://www.its-rimini-turismobenessere.it)

Operazione Rif. Pa 2018-9530/REER approvata con deliberazione di Giunta regionale n. 756 del 21/05/2018 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

## PROFILO



Il **Manager di strutture ricettive** garantisce una corretta gestione dell'impresa, coordinando le diverse funzioni aziendali. **Definisce** con i soggetti pubblici e privati del territorio **le azioni di marketing e promozione**, gestendo i budget e il personale.

Conosce la normativa dei trattamenti estetici e di cura, le tecniche di gestione e informatizzazione della strutture termali e del wellness e le strategie di marketing specifiche.

## PER CHI



Il progetto formativo si rivolge a **20 giovani adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore**. Per essere ammessi sono previste **prove di selezione**. **Due ulteriori posti** saranno riservati **ad apprendisti** (previo superamento delle prove di selezione).

## ATTESTATO



Sarà rilasciato il **diploma statale di "Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive"**.

## DURATA



**Ottobre 2018 - Luglio 2020**

Il corso è **biennale** e prevede **2.000 ore** totali, di cui **1.070 di aula, 800 di stage e 130 di project work in azienda**.

### OMOGENEIZZAZIONE DEI LIVELLI DI INGRESSO

Leggere ed interpretare dati / fenomeni  
Strategie di apprendimento e reporting  
Lingua Inglese  
Office automation

### ANALIZZARE E INTERPRETARE IL CONTESTO SOCIO ECONOMICO IN CUI OPERA L'IMPRESA TURISTICO - ALBERGHIERA

Diritto e legislazione del turismo  
Metodi e strumenti di lettura ed interpretazione del territorio  
Analisi della domanda e dell'offerta turistica

### PIANIFICARE E VERIFICARE I PROCESSI PRODUTTIVI E LE SOLUZIONI ORGANIZZATIVE INNOVATIVE NELL'IMPRESA TURISTICO - ALBERGHIERA

Organizzazione, efficienza e qualità dei processi  
Project management  
Problem solving  
Innovazione ed europrogettazione

### ORGANIZZARE E GESTIRE I DIVERSI REPARTI DELL'IMPRESA TURISTICO-ALBERGHIERA CON SOLUZIONI DIGITALI E SOSTENIBILI

Organizzazione delle aziende turistico ricettive  
La gestione della reception  
La gestione dell'House Keeping  
La gestione del Food & beverage  
Organizzazione e gestione eventi  
La gestione dei centri benessere  
Amministrazione e controllo di gestione nell'impresa turistica  
Software gestionali per strutture ricettive

### INNOVARE LE STRUTTURE ALBERGHIERE SOTTO IL PROFILO DEL DESIGN, DEL CONCEPT E DELLA DOMOTICA

Sicurezza, haccp  
Domotica dell'impresa turistico alberghiera  
Eco-gestione dell'impresa turistico-ricettiva  
Hotel design e guest experience del cliente  
Revenue e channel Management

### GESTIRE LE ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE NEL MERCATO INTERNO ED INTERNAZIONALE

Marketing turistico strategico ed operativo  
CRM Customer relationship management  
Web marketing

### GESTIRE LE RELAZIONI CON CLIENTI, UTENTI, OPERATORI PUBBLICI E PRIVATI DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ

Business english for tourism  
Comunicazione, vendita e negoziazione  
Pubbliche relazioni  
Public speaking  
Storytelling  
Destination marketing

### GESTIRE IL PERSONALE E I COLLABORATORI

Gestione del personale  
Team building

### GESTIRSI PROFESSIONALMENTE NEL MERCATO DEL LAVORO

Lavorare nel turismo in una dimensione internazionale  
Il lavoro autonomo  
Lavorare in sicurezza

