



Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

ITS TURISMO LIGURIA **Academy of Tourism, Culture and Hospitality**

BANDO/SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO **FOOD&BEVERAGE MANAGER**

Area Tecnologica 9
TECNOLOGIE PER I BENI E LE ATTIVITÀ ARTISTICHE
E CULTURALI E PER IL TURISMO

Tutte le informazioni sono pubblicate sul sito alla pagina dedicata al corso.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

ITS TURISMO LIGURIA - Academy of Tourism, Culture and Hospitality

dal lunedì al venerdì orario 8:30/12:00 e 14:00/16:30

telefono: + 39 366 6225125

mail: bandi@itsturismoliguria.it

sito: www.itsturismoliguria.it

ISCRIZIONI DAL 29 giugno 2026 al 6 novembre 2026



ITS TURISMO LIGURIA
academy of tourism, culture and hospitality

Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

FIGURA NAZIONALE

Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

DECLINAZIONE REGIONALE

Food & Beverage Manager

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ

A fine percorso, gli allievi con valutazione positiva e che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore del biennio, saranno ammessi a sostenere l'esame finale per il rilascio del Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate, legalmente riconosciuto a livello nazionale, corrispondente al 5° livello Europeo EQF con certificazione.

Titolo conseguito: diploma di specializzazione per le tecnologie applicate_ 9.1.4 Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

I diplomi di specializzazione per le tecnologie applicate costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi della normativa nazionale vigente in materia di Istruzione Tecnologica Superiore.

Il percorso è rivolto a n. 25 partecipanti con cittadinanza europea o cittadini di Paesi terzi purché titolari di regolare permesso di soggiorno UE. L'avvio del percorso è subordinato al raggiungimento del numero minimo di n. 20 allievi.

Potranno accedere alla selezione per il percorso ITS "Food & Beverage Manager" giovani e adulti in possesso di:

- un diploma di scuola secondaria di secondo grado
- un 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.

DESTINATARI

N.B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede attestazione di valore (rilasciata all'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza) o equipollenza (rilasciata dal MIM – Ministero dell'Istruzione e del Merito).

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni

PARI OPPORTUNITÀ'

L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità). I percorsi sono altresì conformi ai principi stabiliti dall'articolo 9 "Principi orizzontali"4 e del considerato 6 del Regolamento (UE) 2021/1060 e ripresi dagli articoli 6 "Parità di genere, pari opportunità e non discriminazione" e 8 "Rispetto della Carta" del Regolamento (UE) 2021/1057."

Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

FIGURA PROFESSIONALE

Il profilo in uscita è quello di un tecnico specializzato che troverà impiego nella gestione dei servizi di accoglienza di attività ristorative. Saprà coordinare e supervisionare le attività legate ai servizi ristorativi nelle strutture ricettive alberghiere ed extra alberghiere; organizzare i comparti dell'attività e il personale coinvolto, utilizzare strategie di comunicazione e organizzazione e verificare l'applicazione delle normative di riferimento e degli standard qualitativi di settore

MERCATO DEL LAVORO

Il percorso ITS "Food & Beverage Manager" si svolge in collaborazione con le aziende socie fondatrici dell' ITS Turismo Liguria : Confindustria Genova, Federalberghi Liguria, Excelsior Palace Hotel Rapallo, Unione Provinciale Albergatori della Provincia di Savona, Confcommercio Imprese per l'Italia – Liguria, Grand Hotel Miramare Santa Margherita Ligure, Hotel Miramare Sestri Levante, Hotel Royal Sanremo, Consorzio di promozione turistica Liguria Together, Camera di Commercio di Industria Artigianato e Agricoltura di Genova, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria Imperia La Spezia Savona, Consorzio di promozione turistica Pool Portofino Coast, FEPAG.

Sono stati inoltre stretti accordi con altre aziende sempre operanti nel settore.

Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa, la scheda di iscrizione e la guida al portale ITS Academy dal sito: www.itsturismoliguria.it

Iscrizioni: dal 29 giugno 2026 al 6 novembre 2026

La scheda di iscrizione dovrà essere presentata tramite l'accesso al portale <https://sistemait.istruzione.gov.it/portaleitsacademy> inserendo tra gli allegati richiesti la "scheda di iscrizione all'intervento (allegato 10+privacy).

L'utente dovrà scansionare la scheda di iscrizione, anche scaricabile dal sito www.itsturismoliguria.it, dopo averla debitamente compilata e sottoscritta.

Per informazioni e supporto nella compilazione scrivere a: bandi@itsturismoliguria.it

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

COSTI

Il corso ITS è totalmente gratuito in quanto cofinanziato dal Programma Regionale Fondo Sociale Europeo + 2021-2027 Priorità 2 - Istruzione e Formazione – Obiettivo Specifico 4.6 (OS f)

SEDE DEL CORSO

Il corso si svolgerà presso le sedi formative dell'ITS Turismo Liguria a Chiavari in Salita Gianelli 6 e/o presso la sede in Piazza Murialdo 3 a Santa Margherita Ligure.

Sono previste anche lezioni in esterna, presso aziende o sul territorio. Eventuali moduli a distanza verranno proposti su piattaforma individuata e gestita dalla Fondazione, ogni allievo avrà un accreditamento con accesso riservato.

Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

Il percorso inizierà entro fine novembre 2026 e avrà una durata biennale pari a 1800 ore di cui 720 di stage in azienda suddivise equamente nei due anni.

Il percorso alternerà lezioni più teoriche con attività pratiche e di esercitazioni compreso un modulo dedicato all'orientamento. L'obiettivo è quello di supportare la scelta del percorso intrapreso comprendendo ruoli e mansioni della figura professionale, tenere alta la motivazione e favorire l'inserimento lavorativo. Alcuni argomenti saranno trattati totalmente in lingua inglese.

MODULI E COMPETENZE DI RIFERIMENTO

1. SOFT SKILLS

Competenze per la vita

2. COMPETENZE TRASVERSALI

- Ambito linguistico, comunicativo e relazionale anche in lingua inglese
- Igiene e Sicurezza

3. COMPETENZE PROFESSIONALI

- Organizzare e pianificare la gestione degli ospiti e dei membri dello staff in relazione alle procedure di accoglienza, sistemazione, check-in e check-out, nel rispetto delle procedure di security e sfruttando anche tool Artificial Intelligence based (AI-based)
- Organizzare e supervisionare la gestione delle aree ospiti e staff affinché siano conformi agli standard della normativa di qualità richiesti
- Supervisionare il corretto utilizzo e funzionamento dei macchinari e attrezzature dei servizi
- Elaborare strategie per ottimizzare prodotti e processi produttivi
- Pianificare e gestire progetti che ottimizzino la qualità dei servizi offerti durante il soggiorno, sia nella realizzazione degli eventi sia nella commercializzazione dei prodotti offerti
- Coordinare e gestire le fasi degli approvvigionamenti secondo gli standard di qualità della committenza, individuando anomalie e non conformità organizzative, formulando anche proposte di miglioramento degli standard di servizio
- Garantire le verifiche di rispondenza di tutti i processi di trattamento degli alimenti alle normative igieniche e sanitarie di riferimento nazionale e internazionale (HACCP)
- Collaborare e interfacciarsi con tutti i servizi a supporto dei processi di ristorazione, quali l'approvvigionamento e la previsione dei quantitativi e delle tipologie di forniture necessarie (Food and beverage engineering)
- Definire, produrre e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.)

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO

Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

interni (audit) ed esterni (performance), rilevando, reperendo e interpretando i dati statistici sulla gestione dei processi e dei prodotti turistici proponendo interventi di miglioramento continuo nel rispetto dei criteri adottati per garantire la sostenibilità dell'offerta turistica

4. COMPETENZE IMPRENDITORIALI

- Elaborare e valutare le attività di customer service, customer care e customer satisfaction in Ambito Imprenditoriale e Trasversale
- Saper gestire le risorse umane

5. CONSOLIDAMENTO E APPLICAZIONE_ project work

6. STAGE in aziende selezionate

Il Piano didattico completo è scaricabile dal sito

www.itsturismoliguria.it

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA

Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale massimo di 36/40 ore dal lunedì al venerdì.

Durante lo stage l'impegno potrà essere fino a 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.

Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari al 20% della durata del corso.

STAGE

Inserimenti in aziende specialistiche del settore (alberghi, ristoranti, gruppi di ristorazione...).

PROVVIDENZA A FAVORE DELL'UTENZA

Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa dell'azienda che lo ospita in stage.

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO

È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08

- un diploma di scuola secondaria superiore
- un 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.

TITOLO DI STUDIO RICHIESTO

N.B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede attestazione di valore (rilasciata all'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza) o equipollenza (rilasciata dal MIM – Ministero dell'Istruzione e del Merito).

Percorso cofinanziato dall'Unione europea – PROGRAMMA REGIONALE FONDO SOCIALE EUROPEO + 2021-2027
PRIORITÀ 2 - ISTRUZIONE E FORMAZIONE – OBIETTIVO SPECIFICO 4.6 (OS f)

ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La selezione dei partecipanti sarà svolta da una commissione composta da: • uno psicologo iscritto all'albo • un rappresentante dell'ITS Turismo Liguria in qualità di esperto o coordinatore • un esperto di settore.
SEDE E TEMPISTICHE DELLE PROVE	La sede e la data delle prove saranno comunicate in fase di convocazione per le prove medesime Di norma le prove sono articolate su due giornate per ciascun candidato. La selezione si svolgerà al termine della chiusura delle iscrizioni.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione avrà come obiettivo quello di individuare il livello di motivazione e l'attitudine alla figura professionale in uscita. Quindi la selezione sarà composta da tre prove: due scritte ed una orale. La prima prova scritta sarà di carattere psicoattitudinale mentre la seconda accerterà il livello di conoscenza della lingua inglese. Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti, in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno. Sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio: sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite pubblicazione sul sito web: www.itsturismoliguria.it
PROVA SCRITTA	Test psicoattitudinale specifico per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso Test per la verifica della conoscenza della lingua inglese
COLLOQUIO	La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio. Il colloquio orale sarà individuale e verterà su argomenti generali utili ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del percorso, all'eventuale percorso professionale precedente e al Curriculum Vitae.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Il peso attribuito alle diverse prove sarà il seguente: 40/100 per le prove scritte così suddiviso: 20/100 prova psicoattitudinale e 20/100 conoscenza della lingua inglese 60/100 colloquio orale