

FONDAZIONE ACADEMY ITS

**PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO
AGROALIMENTARE TRAPANI in breve ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO**
Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)
Tel: +39 0924 507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - FB: @itsemporiumdelgolfo
PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it - sito: www.itsemporiumdelgolfo.it
C.F.: 93081740818 - CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287

**AVVISO PUBBLICO n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027****OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE
TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA
con avvio nell'anno formativo 2025-2026****D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025**FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO
Prot. 0001730 del 01/10/2025

I (Uscita)

Titolo del progetto**WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL'ENOTURISMO**

**Figura nazionale di riferimento
TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E
PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

BANDO SELEZIONE ALLIEVI

La Fondazione Academy ITS per le nuove tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo agroalimentare Trapani, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA con avvio nell'anno formativo 2025-2026, approvato con D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025, avvia la procedura di selezione allievi per l'ammissione al seguente corso:

WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL'ENOTURISMO

Figura nazionale di riferimento: **TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E
PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

Sede corsuale: Via Garibaldi n. 16 - 92013 Menfi (AG)

DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari è una figura altamente specializzata formata attraverso un percorso biennale post-diploma presso un ITS Agroalimentare. Il percorso mira a fornire competenze tecniche, economiche e comunicative per valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane e promuovere prodotti tipici, DOP, IGP, biologici e a filiera corta. Il Tecnico Superiore per la Valorizzazione e Promozione delle Produzioni Agroalimentari può inserirsi in vari contesti lavorativi all'interno della filiera agroalimentare, specialmente nelle aree di promozione, comunicazione, marketing e valorizzazione del prodotto.

Il corso di **WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL'ENOTURISMO - Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari** è progettato per sviluppare una figura professionale in grado di rafforzare le competenze tecniche nel settore agroalimentare con particolare attenzione alla qualità, sostenibilità e innovazione, acquisire strumenti di marketing e comunicazione per la valorizzazione

dei prodotti tipici e certificati (DOP, IGP, BIO), sviluppare competenze linguistiche e digitali per affrontare mercati nazionali e internazionali.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

1. Progettazione di esperienze enoturistiche

- Sviluppare itinerari e programmi di visita coinvolgenti nel mondo del vino, integrando degustazioni, visite alle cantine, cultura enogastronomica e territorio.
- Creare Wine experience strutturate su principi di marketing esperienziale e storytelling sensoriale.

2. Conoscenza approfondita del mondo del vino

- Acquisire conoscenze su varietà di uve, tecniche di vinificazione, terroir, terroir culturale e patrimonio enologico come risorsa identitaria.
- Comprendere il rapporto tra vino, territorio e identità culturale.

3. Comunicazione, promozione e gestione

- Potenziare le capacità di comunicazione con turisti e stakeholder, tra cui cantine, strutture ricettive, enti locali, tour operator.
- Pianificare e gestire eventi in cantina (degustazioni, workshop, festival) e iniziative promozionali legate al vino.

4. Sostenibilità e innovazione del territorio

- Promuovere esperienze enoturistiche immersive e sostenibili, nel rispetto dell'ambiente e con valorizzazione culturale del territorio.
- Utilizzare nuove tecnologie e strumenti digitali per ideare e comunicare le offerte turistiche legate al vino.

5. Sviluppo della competitività territoriale

- Rafforzare le reti tra imprese enoturistiche, enti promozionali, associazioni e operatori del settore, creando un'offerta integrata per il visitatore.
- Convertire le produzioni locali e tipiche in attrattori turistici capaci di generare valore economico e culturale.

COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE

1. Conoscenza del settore vitivinicolo

- Approfondimento su varietà di uve, tecniche di vinificazione, storia delle cantine e dei principali territori vitivinici.
- Approccio culturale al vino: terroir, patrimonio enologico, e identità territoriale.

2. Progettazione e gestione di esperienze enoturistiche

- Sviluppo di itinerari coinvolgenti integrando degustazioni, visite in cantina, cultura locale e gastronomia.
- Organizzazione e gestione di eventi enogastronomici come degustazioni guidate, workshop, festival e cene gourmet.

3. Marketing, storytelling e branding territoriale

- Promozione di destinazioni e itinerari vinicoli attraverso strategie narrative e strutturazione esperienziale (marketing del territorio, storytelling).
- Sviluppo di branding territoriale, promozione diretta e vendite con l'enoturismo come leva economica.

4. Competenze gestionali, economiche e di project management

- Pianificazione economica e gestione di progetti: business plan, analisi SWOT, valutazione dei rischi, monitoraggio economico.
- Analisi della domanda turistica, profilazione del turista, gestione dell'incoming e relazione tra attori del territorio.

5. Comunicazione efficace e relazionale

- Miglioramento delle capacità di interazione con visitatori, clienti e stakeholder (cantine, alberghi, operatori turistici).
- Uso di tecniche di storytelling e neuromarketing per raccontare il vino e il territorio.

6. Sostenibilità e sviluppo territoriale

- Promozione di itinerari enoturisticci sostenibili e autentici, con valorizzazione del patrimonio

culturale locale.

- Creazione di network territoriali (cantine, strutture ricettive, enti, associazioni) come leva per lo sviluppo locale.

PROSPETTIVE PROFESSIONALI

Il **Wine Travel Experience Manager** è una figura professionale innovativa e in forte crescita, specializzata nella **valorizzazione turistica del mondo del vino** e delle eccellenze agroalimentari.

È in grado di progettare, promuovere e gestire **esperienze enoturistiche** autentiche, sostenibili e integrate con il territorio.

Sbocchi occupazionali principali

Ambito	Ruolo / Opportunità
Aziende vitivinicole	Coordinatore enoturismo, responsabile accoglienza in cantina, organizzatore di eventi e visite guidate
Strutture turistiche	Wine concierge in hotel, agriturismi, wine resort, relais, enoteche
Tour operator e agenzie viaggi	Progettista di pacchetti enoturistici, accompagnatore enogastronomico
Eventi e promozione	Organizzatore di fiere, degustazioni, festival del vino, promozione territoriale
Marketing e comunicazione	Social media manager e content creator per brand del vino e del territorio
Formazione e consulenza	Consulente per lo sviluppo dell'offerta enoturistica locale, formatore in progetti di turismo rurale
Enti pubblici e consorzi	Progettista e gestore di piani di sviluppo locale legati a enogastronomia e turismo (GAL, Pro Loco, DMO, Consorzi del vino)

Contesti in cui può operare

- Cantine con attività enoturistiche
- Strutture ricettive con focus sul turismo esperienziale
- Agenzie di viaggio specializzate in **food & wine tourism**
- Organizzazioni di eventi e incoming turistico
- Consorzi di tutela, DOP/IGP, distretti agroalimentari
- Enti locali e regionali per la promozione turistica
- Piattaforme digitali per la promozione del vino e del territorio

Trend e opportunità

- **Turismo esperienziale** in forte crescita, con il vino al centro dell'identità territoriale italiana
- Richiesta di figure professionali capaci di **connettere cultura, territorio, comunicazione e accoglienza**
- Incremento del **turismo enogastronomico internazionale** (soprattutto da USA, Germania, Nord Europa, Asia)
- Sviluppo di **progetti sostenibili** legati alla ruralità, alla biodiversità e all'economia circolare

SEDE FORMATIVA:

Sede corsuale: Via Garibaldi n. 16 - 92013 Menfi (AG)

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS “WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL’ENOTURISMO” - Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 570 ore dedicate a lezioni d’aula, n. 630 ore di attività laboratoriale, esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 di attività di stage (Allegato A - Piano di studi).

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì secondo il calendario predisposto dalla segreteria didattica e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l’impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore giornaliere.

Il Corso è realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.

Almeno il 60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica almeno quinquennale.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali.

Il calendario del Corso sarà reso noto prima dell’avvio delle attività didattiche.

Il Corso sarà attivato se raggiunto il numero minimo di idonei ammessi alla frequenza pari a 25 e per un massimo di 30 allievi previa assegnazione del finanziamento da parte della Regione Siciliana.

Esercitazioni/visite didattiche e stage saranno svolte presso aziende leader, alcune delle quali Partner della Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso è rivolto a max 30 soggetti, giovani e adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di 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, inoltre bisogna essere residente/domiciliati presso un comune della Regione Sicilia, ed avere delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese).

MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora le iscrizioni superino il numero di 30 si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l’accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti max 45 punti.

Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accettare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio max di 50 punti, di cui 20 per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della votazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio max di 5 punti.

La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae, attribuirà un punteggio max pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE

La eventuale selezione si svolgerà presso la sede del Corso il giorno **22 ottobre 2025**.

Il **giorno 24 ottobre 2025** sarà pubblicato sul sito web www.emporiumdelgolfo.it l'elenco degli ammessi al corso. **La pubblicazione sul sito web ufficiale avrà valore di notifica.**

CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO

Sulla base dell'esito della selezione, potrà essere programmato, in modalità a distanza (FAD sincrona), un Corso di allineamento (ore extracurricolari), la cui frequenza e valutazione finale positiva sarà obbligatoria per l'ammissione alla frequenza del corso.

Altresì, dopo l'avvio delle attività didattiche, in itinere potranno essere organizzati Corsi di Riallineamento.

CERTIFICAZIONE FINALE

Il Diploma di specializzazione per **“Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari”** sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il Corso per almeno 1'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dai docenti dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 2, della L. n. 99 del 2022.

Il Diploma conseguito fa riferimento al **V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.**

Il Diploma è riconosciuto ai fini dell'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico e perito agrario (articolo 8, comma 2, della L. 99 del 2022).

Il Diploma sarà corredata da un supplemento predisposto secondo il modello *EUROPASS diploma supplement*, in lingua italiana ed in lingua inglese.

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità, per gli allievi ammessi agli esami finali, di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso, (ad es. certificazione linguistica, certificazione informatica, formazione personale alimentarista, attestato primo soccorso).

CREDITI FORMATIVI

Il riconoscimento dei crediti formativi opera: a) al momento dell'accesso ai percorsi; b) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviare e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della L. n. 99/2022; c) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

Per coloro in possesso del titolo di studio previsto dalla Legge, è previsto il riconoscimento di Crediti Formativi validi per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.

6

BORSE DI STUDIO

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 26 maggio 2023, n. 96, rende disponibili risorse per borse di studio e svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all'estero.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione ad un corso ITS;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente ISEE inferiore o uguale a EURO 27.726,79 e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) inferiore o uguale a EURO 60.275,66;
- Che non fruiscono per il medesimo anno formativo di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

Sono disponibili (se in possesso dei requisiti sopra indicati) borse di studio rientranti nelle seguenti categorie:

- Borse di studio per studente IN SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo inferiore ai 45 minuti);
- Borse di studio per studente PENDOLARE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo compreso fra i 45 e 90 minuti);
- Borse di studio per studente FUORI SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo superiore a 90 minuti).

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

- Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- Studentesse;
- Studenti con disabilità ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 5/02/92, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- Studenti che svolgono il tirocinio all'estero.

PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione alla selezione (Allegato 1);
- 2) Informativa trattamento dei dati (Allegato 2)
- 3) Domanda di iscrizione agli interventi FSE+ (Allegato 3)
- 4) Fotocopia Diploma di istruzione secondaria superiore/Autocertificazione del titolo di studio (Art. 46 - lettera 1, m, n - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) (Allegato 4)
- 5) Fotocopia documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità;
- 6) Curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- 7) Copia di eventuali attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, **dovrà pervenire** all'indirizzo PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it o PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it; oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 16/10/2025**, al seguente indirizzo: **Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo. Via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo.**

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS Avviso pubblico n. 28/2025: "WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL'ENOTURISMO" - Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari.

7

TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

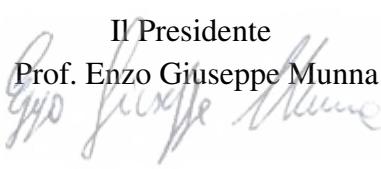
INFORMAZIONI

Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS - www.emporiumdelgolfo.it.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso la sede legale ad Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: info@itsemporiumdelgolfo.it.

Alcamo lì, 01/10/2025

Il Presidente
Prof. Enzo Giuseppe Munna


Fondazione ITS Emporium del Golfo * ITS ACADEMY

Allegato A
AVVISO PUBBLICO n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

**OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE
TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA
con avvio nell'anno formativo 2025-2026
D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025**

8

Titolo del progetto

WINE TRAVEL EXPERIENCE MANAGER: FORMAZIONE PER GUIDE DELL'ENOTURISMO

**Figura nazionale di riferimento
TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE E
PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

Sede corsuale: Via Garibaldi n. 16 - 92013 Menfi (AG)

PIANO DI STUDI

	Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE 570
1.	ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	20
2.	BILANCIO DELLE COMPETENZE, COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO	20
3.	PARI OPPORTUNITÀ, INCLUSIONE SOCIALE, NON DISCRIMINAZIONE E PARITÀ DI GENERE	20
4.	JOB PLACEMENT	20
5.	BUSINESS ENGLISH	50
6.	HACCP, SICUREZZA ALIMENTARE	15
7.	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITÀ DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	30
8.	ECONOMIA, STATISTICA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	30
9.	FONDAMENTI DI DIRITTO COMMERCIALE DI IMPRESA E DEL LAVORO	30
10.	ENOTURISMO E SISTEMI AGROALIMENTARI LOCALI	25
11.	TECNOLOGIA E PROCESSI DI VINIFICAZIONE	20
12.	NARRAZIONE E STORYTELLING DEL VINO	40
13.	COMUNICAZIONE E PUBLIC SPEAKING PER LE GUIDE ENOTURISTICHE	40
14.	MARKETING ESPERIENZIALE E TURISMO DELLE EMOZIONI	20
15.	DIGITAL MARKETING E PROMOZIONE DELL'ENOTURISMO	40
16.	OSPITALITÀ IN CANTINA E CUSTOMER CARE	50
17.	NORMATIVA E SOSTENIBILITÀ NELL'ENOTURISMO	20
18.	CENNI DI NUTRACEUTICA E PRODOTTI "FUNCTIONAL" DEL TERRITORIO	30
19.	PROGETTAZIONE DI ITINERARI ENOTURISTICI INTEGRATI	30
20.	PROJECT WORK	20

	Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa	N. ORE 630
1.	LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE TECNICA E SENSORIALE DEL VINO	40
2.	LABORATORIO DI CREAZIONE DI ESPERIENZE ENOTURISTICHE	40
3.	LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO	60
4.	LABORATORIO DI DIGITAL TOUR DESIGN E MAPPE INTERATTIVE	80
5.	LABORATORIO DI CUCINA NARRATIVA E ABBINAMENTI VINO-CIBO	60
6.	LABORATORIO DI PUBLIC SPEAKING E SIMULAZIONE DI VISITA GUIDATA	50
7.	LABORATORIO DI PACKAGING E DESIGN PER PRODOTTI AGROALIMENTARI	60
8.	LABORATORIO DI COMUNICAZIONE DIGITALE E CREAZIONE CONTENUTI	60
9.	LABORATORIO DI COSTRUZIONE DI ITINERARI MULTILINGUE	80
10.	LABORATORIO DI PROTOTIPAZIONE DI UN PRODOTTO INNOVATIVO	50
11.	SOCIAL COMMERCE: INSTAGRAM, FACEBOOK, WHATSAPP	50
STAGE		N. ORE 800
L'attività di stage viene interamente svolto in reali ambienti di lavoro con modalità di job shadowing e tutoring on the job. Gli allievi, in base alle propensioni evidenziate durante l'attività d'aula, verranno divisi in strutture e con compiti specifici. Obiettivo dell'azione è lo sviluppo delle competenze professionali in vista dell'inserimento lavorativo e servirà agli stagisti per misurare sul campo la validità delle conoscenze acquisite, le tecniche, i metodi appresi, verificare il proprio grado di apprendimento e le proprie capacità di analisi e decisione.		