

Comitato di Progettazione e Gestione

Passaro P., Giancaspro G., Lampugnani M., Manni A., Carbonara S., Orlando MG.

<https://www.itsagroalimentarepuglia.it/corsi-its/10-ciclo-corsi-its-2020-22/tecnico-superiore-responsabile-alle-vendite-dei-prodotti-enogastronomici/>

CORSO ITS A.A. 2020/2022
VALORIZZAZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA

TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

SCEGLI LA SEDE DEL CORSO

 **Martina Franca (TA)**

 **Andria (BT)**

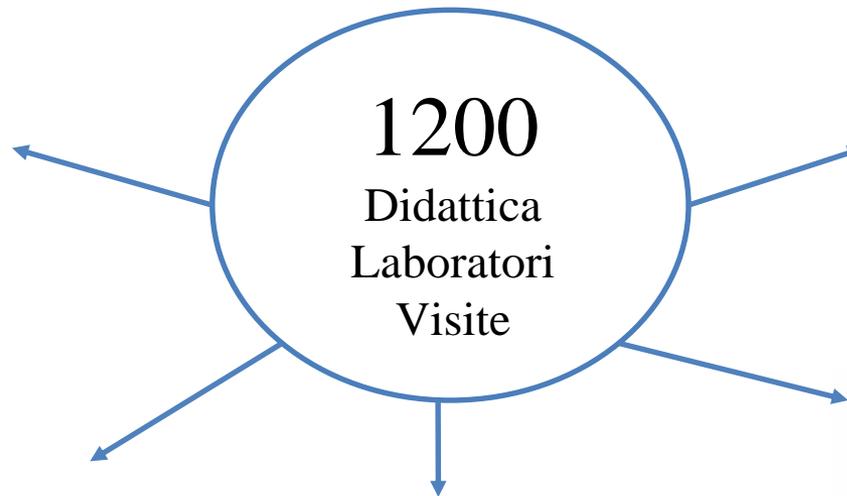


Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite dei Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di 2000 ore:



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite dei Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di 2000 ore:



I Tecnici Superiori formati saranno in grado di:

- **Conoscere e valorizzare il settore delle produzioni tipiche di qualità, della ristorazione, della piccola e media distribuzione dei prodotti agroalimentari del territorio**
- **Svolgere attività di promozione dei prodotti enogastronomici per conto della piccola e media distribuzione mediante strategie di merchandising definite in un piano volto alla vendita e diffusione dei prodotti enogastronomici sul territorio**
- **Individuare i mezzi di comunicazione più idonei a raggiungere i diversi target e a creare una relazione con i diversi stakeholder del comparto agroalimentare**
- **Attuare azioni di analisi e monitoraggio attraverso strumenti di misurazione e reportistica**



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Attività di consulenza o dipendente di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Avrà altresì i mezzi e gli strumenti per creare o partecipare a start-up innovative.
- Professione in Enti Territoriali, Consorzi di tutela, Fondazioni e Imprese nonché Agenzie di Comunicazione e Marketing. Può essere free-lance o parte di una organizzazione pubblica o privata.
- Possibilità di essere imprenditori di se stessi attraverso iniziative di autoimprenditorialità e innovazione.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Imprese di ristorazione, agriturismo, catering, ecc. che intendono proporre e vendere le eccellenze enogastronomiche tipiche rappresentative dei territori.
- Imprese di produzione che intendono riposizionarsi sul mercato come produttori ma anche come attori che determinano una nuova modalità di consumo e di fruizione culturale del prodotto enogastronomico.
- Imprese del settore terziario, new technology ed e-commerce propense alla individuazione e allo sviluppo di nuovi mercati ad alto potenziale commerciale.



ATTESTATI INTEGRATIVI

- Assaggiatore di Olio per iscrizione Elenco Nazionale DM 18/06/2014
- Assaggiatore di vino (Sommelier di I livello)
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art.37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist



CERTIFICAZIONE FINALE

- Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite
- Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale
- Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008



CONTENUTI FORMATIVI (IN SINTESI)

- **Implementare e sviluppare le SOFT SKILLS**
- **Conoscenza dei prodotti agroalimentari e delle filiere**
- **Conoscenza delle tecniche di marketing applicate ai prodotti agroalimentari**
- **Competenze promozionali, organizzative e comunicative**
- **Competenze culturali e territoriali**



Corso ITS «VENDOFOOD»

**Tecnico Superiore Responsabile Vendite dei Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022**

PREMIO DI STUDIO

Al termine del corso ITS è previsto n. 1 premio di studio di € 1.000,00 che sarà assegnato allo studente che conseguirà il punteggio complessivo più alto agli esami finali.

CREDITI FORMATIVI

E' prevista la possibilità di conseguire dei crediti formativi utili per un eventuale percorso universitario in materie attinenti.



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite dei Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Trasversale (75 ore)

AREA	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TRASVERSALE	75	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20
		Comunicazione Interpersonale efficace	25
		Imprenditività e Imprenditorialità	25



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Inglese - Informatica - Impresa 4.0 (100 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese (IELTS)	50
		Informatica (EIPASS)	25
		Impresa 4.0	25



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Normative (92 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
BASE (NORMATIVE)	92	Sicurezza alimentare	25
		Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori	16
		Privacy (GDPR 676/96)	16
		Certificazioni di qualità	25
		Sviluppo di aree normative	10



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area base: Organizzazione e funzionamento delle filiere (235 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLE FILIERE	235	Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	25
		La filiera dei prodotti viti-vinicoli	25
		La filiera dei prodotti olivicolo-oleari	25
		La filiera dei prodotti cerealicoli	25
		La filiera delle leguminose da granella	25
		La filiera dei prodotti caseari	25
		La filiera dei prodotti orto-frutticoli	25
		La filiera dei prodotti ittici	25
		La filiera dei prodotti carnei	25
		Sviluppo di area di organizzazione delle filiere	10



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area tecnico professionale: Sistema d'impresa e marketing (290 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	
SISTEMA D'IMPRESA E MARKETING	290	Inglese Tecnico	Business English	25
			Food & Beverage English	25
			Visit Study	20
			Seminari	25
		Gestione d'impresa	La gestione strategica dell'impresa	25
			La gestione operativa del mercato	25
		Principi di marketing	Implementazione del Marketing Strategico	30
			Implementazione del Marketing operativo	30
			La comprensione del comportamento del cliente	25
			Psicologia nella vendita	25
			Marketing territoriale	25
	Sviluppo di Area di Gestione d'Impresa e Marketing	10		



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area tecnico professionale: Marketing Enogastronomico (361 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	
MARKETING ENOGASTRONOMICO	361	Corso di idoneità fisiologica all'assaggio di olii vergini di oliva (I)	36	
		Corso di idoneità fisiologica all'assaggio dei vini (I)	30	
		Food marketing	Food Marketing I	30
			Food Marketing II	30
		Marketing Operativo applicato all'enogastronomia	Prodotti tipici locali I	25
			Prodotti tipici locali I	25
			Determinazione del prezzo	25
			Comunicazione d'impresa	25
			Web marketing	25
			Content Marketing dell'agroalimentare	25
			Social media marketing	25
			Store management	25
			Turismo Enogastronomico	25
Sviluppo di Area Marketing Operativo applicato all'enogastronomia	10			



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Project Work (47 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
PROJECT WORK	47	Metodologie e project work finale	10
			37



Corso ITS «VENDOFOOD»

Tecnico Superiore Responsabile Vendite Prodotti Enogastronomici
Martina Franca o Andria 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Stage (800 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
STAGE	800	Pre Stage	200
		Stage	600

