

COMUNICATO STAMPA

Sondrio, 14 aprile 2025

ITS Academy Agroalimentare: il nuovo corso per i manager d'hotel *Il corso ITS Hotel Management è progettato e realizzato in collaborazione con l'Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi della provincia di Sondrio*

Nell'ambito della nuova e articolata offerta della fondazione **ITS Academy Agroalimentare** per l'anno formativo 2025-26 - che prevede un totale di sei corsi - il corso **ITS Hotel Management**, progettato e realizzato in collaborazione con **l'Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi della provincia di Sondrio** rientra a pieno nell'ampliamento delle aree di interesse toccate dalla fondazione per affrontare ambiti che tengono conto delle nuove tendenze dei consumi, dei servizi e della produzione.

In particolare, il *Corso ITS per il tecnico superiore specializzato nell'hotel management* prende le mosse dal forte legame fra territorio e turismo, un asset di sviluppo strategico per la provincia di Sondrio, e non solo. Figure professionali qualificate, capaci di gestire in modo moderno e completo i servizi rivolti alla clientela, sono oggi una risorsa indispensabile per potenziare e valorizzare l'offerta turistica, rendendola più rispondente alla domanda da parte dei potenziali fruitori e quindi più competitiva e attrattiva.

«La fondazione ITS Academy Agroalimentare - evidenzia il presidente della fondazione **Fabio Esposito** - con questo nuovo corso si apre a un'area tecnologica inedita, in linea con quanto deliberato dal Consiglio che ha individuato nel turismo un ambito strategico e prioritario. Il percorso formativo è stato sviluppato in collaborazione con i colleghi dell'Unione del Commercio del Commercio, del Turismo e dei Servizi della provincia di Sondrio, recentemente entrata a far parte della fondazione: un elemento di grande rilievo, che sottolinea l'importanza delle sinergie come elemento di forza per le nostre attività. L'ampliamento dell'offerta formativa si fonda infatti in linea generale sulla collaborazione con interlocutori che operano nei vari ambiti di interesse: siamo convinti che il nostro approccio debba essere il più possibile aperto e inclusivo, guidato dall'obiettivo di contribuire concretamente allo sviluppo del territorio. In questo contesto si inserisce come elemento fondante l'impegno a offrire nuove opportunità ai giovani, affinché possano scegliere di costruire il proprio futuro restando e investendo qui le loro energie».

«La nascita del nuovo corso ITS in 'Hotel Management' è valore aggiunto per il mondo del turismo. Riteniamo sia molto importante formare professionisti altamente qualificati nel settore dell'ospitalità. Tali corsi possono contribuire ad elevare gli standard del servizio e a rispondere alle sfide del mercato, promuovendo l'innovazione e la competitività delle strutture ricettive italiane. Anche i titolari degli alberghi più piccoli, facendosi affiancare da persone che sono in grado di gestire l'operatività di tutti i giorni, avranno l'opportunità di dedicare più tempo alla programmazione con un approccio più imprenditoriale e meno da gestore» commenta **Roberto Galli**, presidente provinciale di Federalberghi Sondrio.

La **figura professionale** in uscita dal nuovo percorso formativo è destinata a operare all'interno delle strutture ricettive, offrendo supporto alla direzione nelle diverse attività gestionali, rispondendo alla crescente domanda di competenze evolute nel settore, con un'attenzione particolare allo sviluppo del territorio e alla qualità dell'esperienza del cliente.



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it



In particolare, le competenze acquisite permetteranno di intervenire su: organizzazione e implementazione dei processi di governance relativi alla gestione delle aree comuni e delle camere, delle prenotazioni, dei servizi ai clienti e del food & beverage; coordinamento del personale addetto alle varie aree operative; formulazione di strategie finalizzate alla crescita del business in un'ottica manageriale, con l'impiego di sistemi innovativi; pianificazione delle attività di promozione dell'offerta e dei servizi, con l'obiettivo di attrarre e fidelizzare la clientela, valorizzando le attrazioni del territorio e promuovendo un approccio sostenibile.

Il corso prevede, al momento dell'avvio, la stipula di un **contratto di apprendistato di alta formazione**, offrendo ai partecipanti un'opportunità concreta di crescita professionale direttamente collegata al mondo del lavoro.

La durata complessiva del percorso è di **due anni**, per un totale di **2mila ore di formazione**. Di queste, 800 ore saranno dedicate alla formazione in aula, concentrate nei periodi di bassa stagione, mentre le restanti 1.200 ore si svolgeranno in azienda, con attività di training on the job durante l'alta stagione.

Il corpo docente sarà composto in larga parte da professionisti: almeno il 60% delle lezioni sarà infatti tenuto da esperti provenienti direttamente dal mondo del lavoro, garantendo così un approccio pratico e aderente alle esigenze del settore.

È inoltre prevista la presenza costante di un tutor d'aula, che seguirà gli studenti lungo tutto il percorso formativo. Il corso è rivolto a un massimo di 20 allievi, per garantire un accompagnamento personalizzato e di qualità.

Al termine del biennio, verrà rilasciato un **diploma di Tecnico Superiore, riconosciuto a livello europeo** e corrispondente al V livello del Sistema EQF (European Qualifications Framework).

ITS Academy Agroalimentare. L'offerta formativa complessiva

Accanto agli ormai consolidati percorsi **Food Quality**, per il *tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione*, e **Pastry and Bakery Specialist**, per il *tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo di prodotti di pasticceria e panificazione tradizionali e innovativi*, attualmente attivi, è possibile aderire a tre nuovi percorsi **Food Pairing**, per il *tecnico superiore specializzato nel food pairing e nelle nuove tendenze alimentari*, **Wine Specialist**, per il *tecnico superiore specializzato nella viticoltura e nell'enologia di montagna*, e **Hotel Management**, per il *tecnico superiore specializzato nell'hotel management*.

In via di ultimazione, infine, la programmazione di un sesto corso orientato ad un ulteriore settore innovativo, che andrà a completare l'elenco.

ITS Academy Agroalimentare. La filiera tecnologico-professionale

Dopo la prima collaborazione stretta lo scorso anno con l'**Istituto Professionale Crotto Caurga** e con **APF Valtellina**, ora rinnovata, la fondazione Istituto Tecnologico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare ha recentemente fatto ingresso in due nuove reti, per estendere le opportunità offerte agli studenti nell'ambito della filiera tecnologico-professionale: a Milano sono stabilite le collaborazioni con l'**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore Paolo Frisi - Polo dell'Ospitalità** e con il **Centro Italiano Opere Femminili Salesiane - Formazione Professionale** (CIOFS FP Lombardia).

Per info: www.fondazioneagroalimentareits.it



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it

