

COMUNICATO STAMPA

Sondrio, 16 marzo 2026

Hotel Management: il 18 marzo la presentazione del corso che rientra nella proposta dell'ITS Academy Agroalimentare

L'open day si terrà a Lecco, presso l'Istituto Superiore G. Parini, socio della fondazione e sede del corso

Mercoledì 18 marzo alle ore 15.00 si tiene a **Lecco**, presso il socio Istituto Superiore G. Parini in via Badoni 2, l'open day dedicato al **corso ITS Hotel Management** della fondazione **Istituto Tecnologico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare** di Sondrio.

L'incontro permetterà di conoscere nel dettaglio il **percorso biennale**, che forma giovani diplomati con competenze tecniche, gestionali e operative richieste dalle imprese del settore turistico e alberghiero, combinando lezioni teoriche, esperienze pratiche in azienda e stage mirati.

L'indirizzo Hotel Management risponde alla **crescente domanda di figure professionali nel comparto turistico** e si concentra sulla gestione moderna e completa delle strutture ricettive, che valorizzi le caratteristiche del territorio e metta in relazione la clientela con cultura, tradizioni e opportunità locali. Particolare attenzione è rivolta all'uso dell'intelligenza artificiale nella gestione delle strutture alberghiere.

Tra gli obiettivi formativi vi sono la conoscenza dei principi di revenue management, le competenze di coordinamento del personale, le basi economiche e amministrative con attenzione alla sostenibilità, la conoscenza del territorio e delle filiere agroalimentari, e lo sviluppo di competenze linguistiche e comunicative. Il corso ha durata biennale, con due annualità da 1.000 ore ciascuna e 1.000 ore complessive di tirocinio, di cui almeno il 60% affidato a professionisti provenienti dal mondo del lavoro.

Il programma dell'open day prevede i saluti di benvenuto della Dirigente IS Parini di Lecco, **Raffaella Crimella**, seguiti dalla presentazione del sistema ITS Academy da parte di **Stefania Palma**, Direttore ITS Academy Agroalimentare. La docente **Patrizia Negri**, il docente **Marco Franzi** e **Stefano Possenti**, Consulente strategico in ambito turistico, illustreranno il piano di studi. L'intelligenza artificiale nella gestione di una struttura ricettiva sarà trattata da **Giorgio Missaglia**, presidente Easynet Group, mentre **Andrea Sangiani**, Amministratore Delegato di Saint Jane Hotels and Suites, parlerà delle competenze di un direttore d'hotel. Interverrà inoltre **Andrea Pavesio**, Direttore del Palazzo Genazzini di Bellagio, per una testimonianza diretta, e **Flavia Rocca**, referente orientamento, illustrerà le modalità organizzative. L'incontro si concluderà con uno spazio dedicato alle domande dei partecipanti.

Tutti i percorsi ITS Academy hanno durata biennale e sono progettati in concerto con il sistema delle imprese. I due anni degli ITS combinano **teoria e pratica**, grazie agli **stage**, che coprono circa metà del monte ore complessivo, e prevedono docenze affidate anche a professionisti provenienti dal mondo del lavoro. Una formula che si è dimostrata di successo: i diplomati ITS registrano mediamente un tasso di occupazione superiore al 90% a distanza di un anno dal titolo.

LA PROPOSTA FORMATIVA COMPLETA



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it





Il corso **Food Quality** offre una formazione approfondita sulle filiere agroalimentari, sulle certificazioni, sulla sicurezza e sull'igiene alimentare, sull'analisi chimica e microbiologica e sulla gestione dei processi di trasformazione, con una particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti. Il profilo in uscita dal percorso formativo è pensato per l'inserimento in aziende del settore agroalimentare, dove potrà operare nella gestione della qualità o dei processi di trasformazione, a partire dalla materia prima fino al prodotto finito.

Il corso **Pastry and Bakery Specialist** fornisce conoscenze teoriche e basi tecniche fondamentali in pasticceria e panetteria per reinterpretare i grandi classici, particolarmente apprezzati sui mercati internazionali, e proporre sapori e texture nuovi, confrontandosi con ingredienti e preparazioni inusuali e con la dimensione multiculturale. Tra i focus imprescindibili rientrano anche l'estetica e la presentazione del prodotto, oltre alla gestione e all'organizzazione di un laboratorio di produzione. Il profilo in uscita dal percorso formativo è orientato all'inserimento in laboratori di pasticceria e panificazione, nell'area ricerca e sviluppo di aziende di produzione semi-industriale e nel settore Horeca.

Il corso **Hotel Management** nasce dal forte legame tra territorio e turismo, elemento strategico di sviluppo, e forma figure professionali qualificate in grado di gestire in modo moderno e completo i servizi rivolti alla clientela, contribuendo a rendere l'offerta turistica più competitiva e attrattiva. Il percorso si concentra sui principi e sulle tecniche dell'hotel management, valorizzando al contempo le peculiarità locali, e fornisce competenze utili a mettere in relazione la clientela con le opportunità, la cultura e le tradizioni del territorio, favorendo l'inserimento in strutture alberghiere per la gestione dei servizi alla clientela.

Il corso **Business Innovation Manager** è una figura professionale in grado di supportare le imprese nei processi di crescita, trasformazione digitale e sviluppo competitivo, integrando competenze di business, marketing, project management e analisi dei dati. Questa figura unisce visione strategica, capacità analitiche e utilizzo avanzato di strumenti digitali e di Intelligenza Artificiale per ottimizzare i processi aziendali, migliorare le performance commerciali e favorire l'innovazione, anche in contesti internazionali e ad alta complessità. Il profilo in uscita dal percorso, grazie a una formazione multidisciplinare e orientata alla pratica, può operare in diversi ambiti legati alla business innovation, al marketing, alle vendite, al project management e all'internazionalizzazione.

Il corso **Wine Specialist** forma i tecnici specializzati nella produzione vinicola e dotati di competenze specifiche lungo l'intera filiera. Il percorso formativo si concentra sulle corrette tecniche agrarie per la coltivazione della vite e sull'impiego delle più recenti tecnologie per la trasformazione dell'uva, affiancando a queste competenze un approfondimento sui metodi di degustazione e sulle tecniche di promozione del vino. Il profilo in uscita dal corso è orientato all'inserimento in aziende vitivinicole e cantine, inizialmente come addetto e, con l'esperienza, come responsabile della gestione del vigneto, del processo di vinificazione e della valorizzazione e promozione delle produzioni.



Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

www.fondazioneagroalimentareits.it

