



I.P.S.E.O.A.

**CARLO PORTA**

IL PERCORSO  
D'ECCELLENZA NEL  
SETTORE ALBERGHIERO



IN COLLABORAZIONE CON  
**FONDAZIONE  
MINOPRIO**

# HOSPITALITY ACADEMY

## ISTITUTO TECNICO SUPERIORE 2022 - 2023

**ITS  
HOSPITALITY &  
STRATEGY IN  
SPORT EVENTS**



**ITS  
FOOD &  
BEVERAGE  
MANAGEMENT**

**informazioni:**  
E-mail: [academy@carloportamilano.edu.it](mailto:academy@carloportamilano.edu.it) • Telefono: 0238003686  
[www.academyporta.edu.it](http://www.academyporta.edu.it)



# HOSPITALITY & STRATEGY IN SPORT EVENTS

**Un corso ITS biennale incentrato sui saperi necessari a tutte le attività di organizzazione, accoglienza e ospitalità legate a eventi sportivi, professionali e amatoriali. In partenza per l'anno accademico 2022-2023**

## IL CONNUBIO SPORT E OSPITALITÀ

Sport Hospitality Academy con la partnership del CONI si propone come riferimento formativo per la cultura dell'ospitalità e dell'accoglienza negli eventi sportivi.

Molti eventi sportivi e competizioni a livello professionistico e amatoriale prevedono necessità organizzative e di accoglienza di atleti e spettatori. Lo sport incide su numerosi aspetti socio-culturali-economici diventando occasione di organizzazione eventi, di turismo e conoscenza del territorio, della filiera agro-alimentare e tradizione enogastronomica.

## UNA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE NEL MONDO DELLO SPORT E DELL'HOSPITALITY

### **Hospitality Sport Manager: chi è e cosa fa**

la professione dell'Hospitality Sport Manager è una realtà anche in Italia. Questa figura non è più appannaggio solamente delle grandi organizzazioni, ma è sempre più sfruttata da aziende del settore ricettivo, federazioni, club, associazioni sportive e molte altre realtà legate allo sport e all'accoglienza. Le figure manageriali di carattere innovativo nel settore accoglienza sono sempre più ricercate sul mercato.

- ▶ **2000 ORE**
- ▶ **50% AULA E LABORATORI**
- ▶ **50% STAGE**
- ▶ **CONSEGUIMENTO CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI**

## IL PROGRAMMA IN 4 PASSI

- ▶ **IN AULA:** docenze universitarie, professionisti, imprenditori e manager del settore.
- ▶ **LABORATORI OUTDOOR:** visite aziendali • problem solving • certificazioni professionali • imprenditorialità • marketing e comunicazione
- ▶ **CASE HISTORY:** testimonianze dal mondo dell'impresa • incontro con professionisti del settore che hanno prodotto innovazione in aula e nei laboratori per avere una visione pratica e globale del settore.
- ▶ **STAGE / PROJECT WORK:** il percorso di formazione sarà completato attraverso un'esperienza in azienda (catene alberghiere, ristoranti, catering, resort). Al termine del percorso formativo lo studente elaborerà un project work individuale che farà riferimento all'esperienza di apprendimento e di stage.

## CERTIFICAZIONI

ATTESTATO FREQUENZA AL CORSO

ATTESTATO CENTRO STUDI A.D.A.

HACCP 2° LIVELLO

CERTIFICAZIONE AZIENDALE PER LO STAGE



# FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

È un percorso ITS biennale che insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti della gestione di un'attività ristorativa, dal rifornimento delle derrate alla creazione dei menù, alla gestione del personale di sala e di cucina.

- ▶ 2022/2023
- ▶ 1000 ORE
- ▶ 50% AULA
- ▶ 50% STAGE

Il corso si rivolge a diplomati che intendono specializzarsi nel settore della ristorazione alberghiera. Un programma intenso e studiato in collaborazione con i partner aziendali, imprese del settore, manager e professionisti.

Il Food & Beverage è il settore che si occupa di tutti i servizi di ristorazione di strutture di alto livello, sia di quelli legati al ristorante alberghiero, sia di eventi occasionali e coordina le attività nell'ambito dei servizi ristorativi.

Chi sceglie questo percorso deve essere motivato da una grande passione per questo tipo di lavoro, deve avere una buona predisposizione ai contatti interpersonali, una propensione alla leadership, il tutto accompagnato da una buona capacità organizzativa.

**L'osservatorio Michel Page ha indicato la figura del Food & Beverage tra le professioni costantemente in ascesa.**

## IL PROGRAMMA IN 4 PASSI

- ▶ **IN AULA:** docenze universitarie, professionisti, imprenditori e manager del settore.
- ▶ **IN LABORATORIO:** degustazioni • analisi di casi • prodotti del territorio • marketing e comunicazione • visite aziendali • problem solving.
- ▶ **CASE HISTORY:** testimonianze dal mondo dell'impresa • incontro con professionisti del settore in aula e nei laboratori per avere una visione pratica e globale del settore.
- ▶ **STAGE / PROJECT WORK:** obiettivo dello stage è completare il percorso di formazione attraverso un'esperienza in azienda (catene alberghiere, ristoranti, catering, resort). Al termine del percorso formativo è richiesta l'elaborazione di un project work individuale, che farà riferimento all'esperienza di apprendimento e stage.



## CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE  
CERTIFICAZIONE ASPI E AIBES  
HACCP 2° LIVELLO  
CERTIFICAZIONE SCA



# I PARTNER

## **CLUB SPORTIVI**

- ▶ TENNIS CLUB MILANO - BONACOSSA
- ▶ HARBOUR CLUB
- ▶ OLONA 1894
- ▶ QUANTA CLUB
- ▶ SPORTING CLUB MILANO 3
- ▶ GOLF CLUB TOLCINASCO

## **GRUPPI ALBERGHIERI**

- ▶ STAR HOTELS
- ▶ UNA HOTELS
- ▶ UHC RESORT
- ▶ MANDARIN HOTELS
- ▶ GRAND HOTEL MILAN

## **RISTORAZIONE**

- ▶ FEDE GROUP

## **TOUR OPERATOR AGENZIE VIAGGI AGENZIE EVENTI**

- ▶ ASTOI
- ▶ FIAVET

**C.O.N.I. & FEDERAZIONI SPORTIVE  
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA  
ORGANI DI STAMPA SPECIALISTICA**

*Per gli studenti fuori sede è prevista possibilità di vitto e alloggio presso strutture convenzionate.*