



CATALOGO MASTER E CORSI

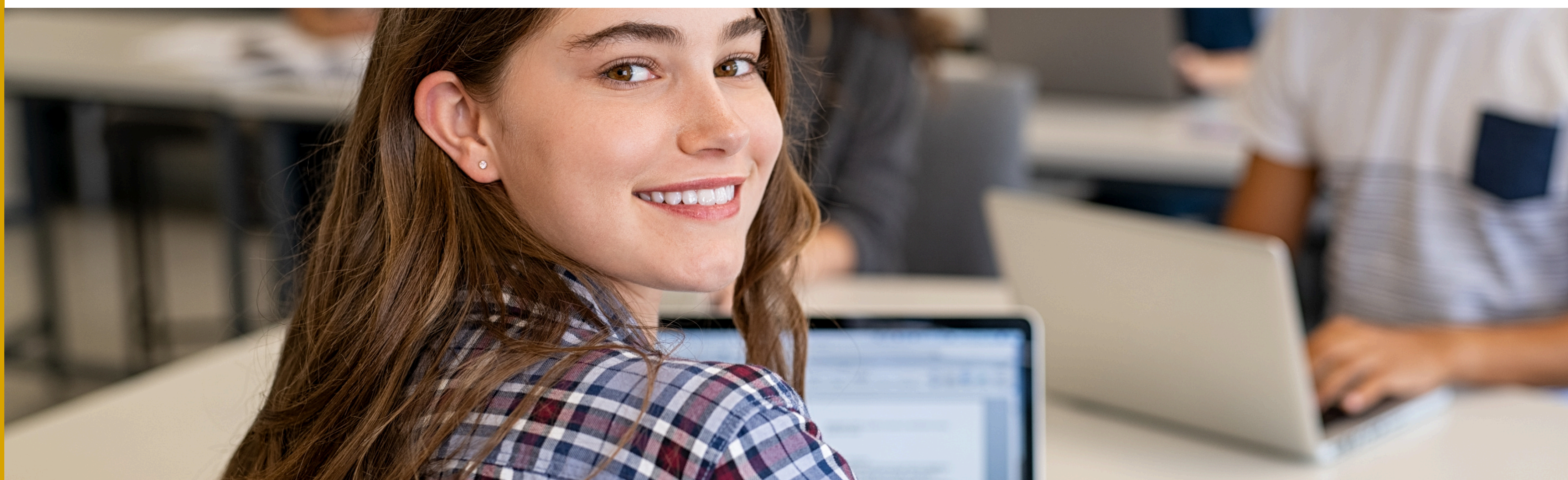
A.A. 2026–2028

ISMT

Imprese e Servizi per il Management Turistico

Master e corsi professionalizzanti per il turismo e l'ospitalità

Formazione • Competenze • Impresa • Innovazione



Il network formativo per costruire competenze REALI E SPENDIBILI nei settori hotel, ristorazione, accoglienza e management del turismo. A partire da ottobre 2026 saremo HUB porte aperte per organizzazione Open-day-incontri-eventi.

Corsi formativi realizzati da



In partnership con



ISM T: formazione costruita intorno alle professioni

Imprese e Servizi per il Management Turistico

ISM T - Imprese e Servizi per il Management Turistico è una realtà dedicata allo sviluppo di competenze, servizi e professionalità per il settore turistico e dell’ospitalità. Al suo interno operano realtà specializzate come Ospitality Service e Hotel School University, impegnate nella formazione in ambito turistico da 32 anni. Altre società di formazione operano per costruire master e corsi complessi, all’interno di ISM T. L’offerta integra percorsi manageriali, corsi professionalizzanti e formazione trasversale, con un’impostazione orientata alle competenze operative e all’inserimento nel mondo del lavoro.



Due percorsi, un unico obiettivo: COMPETENZA

I percorsi formativi sono sviluppati attraverso le realtà che fanno parte di ISM T, di Ospitality Service e Hotel School University. A seconda del corso, la didattica può prevedere frequenza in presenza nei College/Campus, esercitazioni in laboratorio, simulazioni, utilizzo di software professionali e periodi di stage all’estero per le certificazioni linguistiche. **Il 40% delle ore di formazione viene svolta in presenza, la restante parte da remoto in modalità sincrona o asincrona.** Inoltre, molte ore saranno programmate all’interno dei campus/hotel partner. I campus sono collocati in diverse regioni italiane da Nord a Sud. Nei programmi ricorre inoltre un asse trasversale dedicato alla sostenibilità e alla Green Communication, applicato ai diversi reparti dell’impresa turistica.

AREE FORMATIVE

- Direzione e management alberghiero
- Food & Beverage, sala e ristorazione
- Front Office, Room Division e Housekeeping
- Risorse Umane, qualità e organizzazione
- Marketing, vendite, eventi e revenue
- Wellness & SPA
- Economato, agroalimentare ed enogastronomia

Indice dei percorsi

Una panoramica rapida per orientarsi tra Master, corsi professionalizzanti e percorsi emergenti.

PARTE I — MASTER	PARTE II — CORSI PROFESSIONALIZZANTI
M01. General Management	P01. Marketing Alberghiero e Strategico
M02. Food & Beverage Management	P02. Seconda Governante / Supervisor Piani
M03. HR Manager Alberghiero	P03. Cameriera ai Piani / Housekeeping
M04. Congress & Event Management	P04. Facchino ai Piani
M05. Room Division Manager	P05. Operatore di Ricevimento - Receptionist
M06. Wellness & SPA Management	P06. Front Office Assigned
M07. Prima Governante / Housekeeping Manager	P07. Chef de Rang
M08. Management della Ristorazione	P08. Esperto Servizi Sala-Banqueting - 1° Maître
M09. Management dell'Enogastronomia	P09. Operatore al Servizio Bar
M10. Quality Manager	P10. Tecnico Delle Attività Alimentari
M11. Front Office Junior Manager	P11. Gestione D'Impresa
M12. Revenue Management	P12. Tecnico Commerciale Economato
M13. Hospitality Manager	P13. Geografia del Turismo
	P14. Corsi professionalizzanti per le nuove professioni del turismo

AREA SPECIALE — Professioni emergenti e percorsi in sviluppo 2026-2030



PARTE I

MASTER — Percorsi manageriali da 350 ore, sono caratterizzati da un approccio esperienziale:

Alberghi Scuola, seminari, viaggi studio, tirocinio estero e certificazioni di lingua inglese, sono solo alcuni degli aspetti più importanti all'interno di un percorso formativo IMMERSIVO a 360°.

Cosa caratterizza i Master ISMT

Tutti i percorsi Master seguono una struttura formativa comune, pensata per collegare studio, pratica e contatto diretto con le professioni del settore.

350 ORE

Durata standard di ogni Master

€ 9.900

Quota di partecipazione

ALBERGHI - SCUOLA

Formazione a contatto con professionisti all’interno di strutture ricettive in diverse regioni italiane

SEMINARI

Approfondimenti monotematici per area, realizzati da professionisti del settore

ESTERO

Viaggi studio e tirocinio internazionale

INGLESE

Corso obbligatorio per certificazioni linguistiche



Il valore del percorso non è solo nel programma didattico, ma nell’esperienza: seminari tematici, confronto con professionisti, attività in Alberghi Scuola, viaggi studio e tirocinio estero rendono il Master un ambiente formativo immersivo.



GENERAL MANAGEMENT

Master

CODICE A02	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
---------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Un percorso per sviluppare una visione integrata della gestione alberghiera: leadership, finanza, marketing, pricing, revenue, ristorazione e organizzazione operativa.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati e laureati indicati nei materiali; accesso anche da altri indirizzi previa selezione comportamentale e motivazionale.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Leadership e management
- Team ad alte performance
- Documenti finanziari e bilancio
- Marketing e valore del cliente
- Pricing e Revenue Management
- Restaurant Revenue e RevPAR
- Forecasting, pick-up e canali di vendita
- Green Communication e sostenibilità

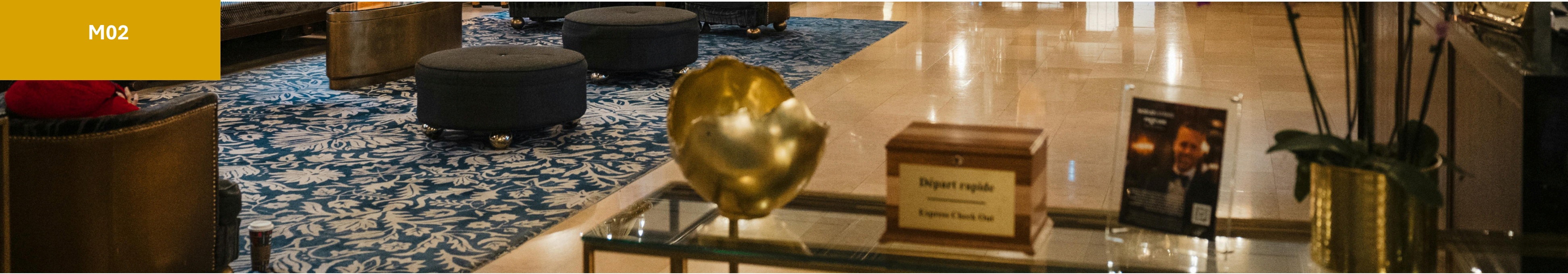
PROFILO IN USCITA

Prepara a ruoli di direzione e coordinamento alberghiero, con una lettura trasversale delle principali funzioni dell’hotel.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Master

CODICE E16A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Master dedicato alla gestione del sistema ristorazione, dalla lettura dei mercati alla pianificazione del menu, dal controllo dei costi alla qualità del servizio.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati e laureati secondo i requisiti riportati nel programma; accesso da altri indirizzi previa selezione.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Mercato e trend Food & Beverage
- Wine business e carta dei vini
- Team management e leadership
- Food cost, budget e menu engineering
- Fornitori, logistica e magazzino
- Brand management e marketing del ristorante
- Restaurant KPI e Revenue Management
- Green Communication

PROFILO IN USCITA

Forma competenze manageriali per coordinare reparti F&B, ristorazione e attività connesse.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



HR MANAGER ALBERGHIERO

Master

CODICE E14A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso dedicato alla gestione strategica delle persone nelle imprese dell’ospitalità: selezione, sviluppo, valutazione, remunerazione, organizzazione e cambiamento.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati, laureati e professionisti con esperienza indicati nel programma, inclusi responsabili di reparto e figure manageriali.

COMPETENZE E CONTENUTI

- HR strategy e fondamenti di gestione
- Etica e CSR
- Decisioni finanziarie e data-driven
- Movimenti e sviluppo dei dipendenti
- Remunerazione ed employer branding
- Mercato del lavoro e regolamentazione
- Leadership, team building e coaching
- Welfare, sicurezza e Green Communication

PROFILO IN USCITA

Prepara a gestire i processi HR in coerenza con gli obiettivi strategici dell’azienda.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



M04

CONGRESS & EVENT MANAGEMENT

Master

CODICE E15A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Formazione per progettare, organizzare e gestire eventi, congressi, fiere e attività MICE, coordinando budget, location, fornitori, comunicazione e logistica.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati e laureati secondo i requisiti del programma; accesso da altri indirizzi previa selezione.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Mercato MICE e Project Management
- Concept e piano strategico dell’evento
- Budget e controllo delle spese
- Location, allestimenti e servizi
- Fornitori, staff, logistica e accrediti
- Promozione, social e relazioni con stampa/relatori
- Gestione degli imprevisti
- Green Communication

PROFILO IN USCITA

Forma il Congress & Event Manager, responsabile del progetto dall’ideazione al post-evento e della sua sostenibilità organizzativa ed economica.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



ROOM DIVISION MANAGER

Master

CODICE H12A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso per coordinare Front Office, Back Office e Housekeeping, garantendo qualità dell’esperienza ospite, efficienza operativa e attenzione ai risultati economici.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati e laureati indicati nel programma; prevista anche esperienza professionale specifica per alcuni profili.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Supervisione Front Office e Housekeeping
- Gestione staff, turni e performance
- Customer satisfaction e problem solving
- Booking e ciclo cliente
- Software alberghieri
- Hotel Sales & Marketing
- Distribuzione online e OTA
- Revenue Management, Pricing e Green Communication

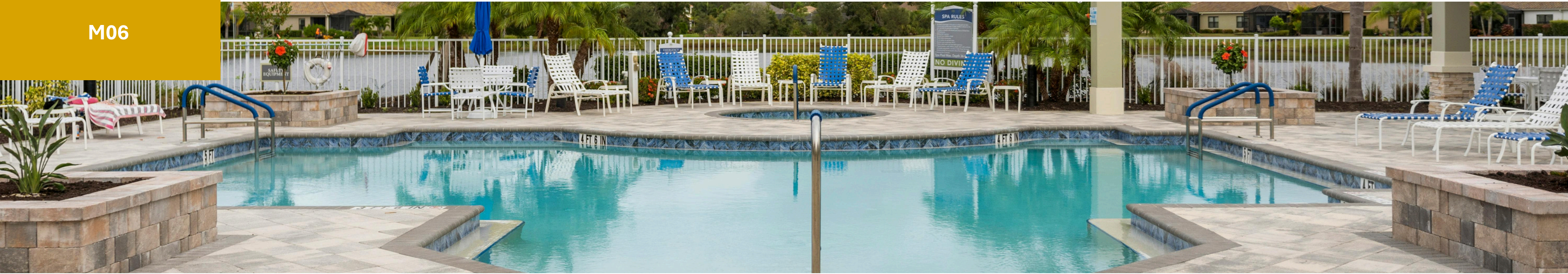
PROFILO IN USCITA

Prepara alla gestione del reparto camere e al coordinamento dei processi di accoglienza e housekeeping.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



WELLNESS & SPA MANAGEMENT

Master

CODICE H10A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Alta specializzazione per gestire servizi wellness e SPA con approccio economico-manageriale, dallo start-up alla gestione operativa, fino al marketing e alla customer experience.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati e laureati indicati nel programma; ammessa anche esperienza continuativa in SPA e centri benessere.

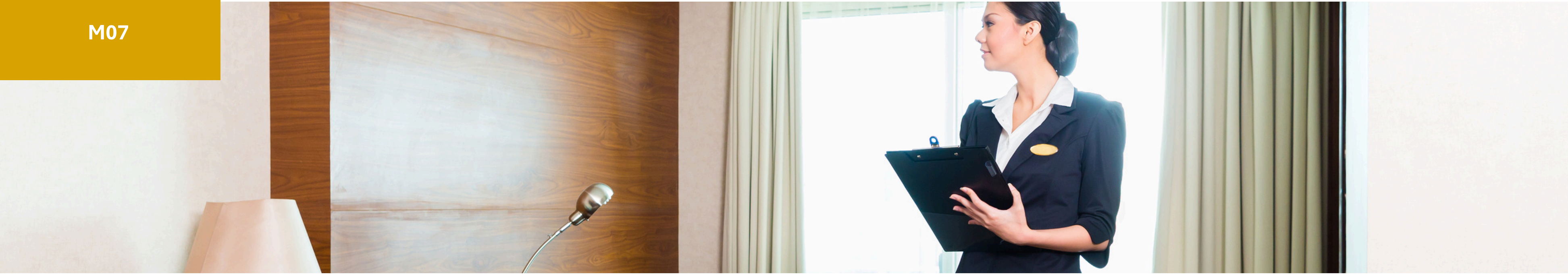
PROFILO IN USCITA

Forma figure capaci di dirigere l’operatività di SPA, centri benessere e reparti wellness alberghieri.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



PRIMA GOVERNANTE / HOUSEKEEPING MANAGER

Master

CODICE n.d.	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso teorico-pratico per formare l’Executive Housekeeper responsabile della qualità del servizio ai piani, dell’organizzazione del personale e del controllo operativo.

A CHI SI RIVOLGE

Professionisti del reparto piani e candidati con diploma/laurea secondo quanto previsto nel programma.

PROFILO IN USCITA

Prepara al coordinamento del reparto housekeeping, con responsabilità su persone, standard, stock, budget e customer satisfaction.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE

Master

CODICE n.d.	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso per la gestione e il coordinamento dei servizi ristorativi, rivolto a chi vuole acquisire strumenti operativi, amministrativi e relazionali per guidare attività complesse.

A CHI SI RIVOLGE

Maître, responsabili di sala, banqueting manager, imprenditori della ristorazione e candidati con laurea/diploma alberghiero e inglese.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Mercati e trend della ristorazione
- Ruoli e funzioni
- Wine business e carta dei vini
- Logistica
- Comunicazione e gestione cliente
- Leadership e lavoro di squadra
- Menu, costi e rendicontazione
- Eco-sostenibilità

PROFILO IN USCITA

Forma un professionista capace di coordinare sala, relazione con la cucina, customer satisfaction e performance del servizio.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



MANAGEMENT DELL’ENOGASTRONOMIA

Master

CODICE H12A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso dedicato al settore agroalimentare e ai nuovi modelli di business, con integrazione tra conoscenze di prodotto, management, sostenibilità e valorizzazione del Made in Italy.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati di indirizzo socio-economico, turistico-alberghiero e laureati nelle discipline indicate; altri diplomi previa selezione.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Analisi sensoriale, nutrizione e dietetica
- Accoglienza e management
- Costi ed economia enogastronomica
- Antropologia e storia dell’alimentazione
- Produzione agroalimentare, carne e pesce
- Made in Italy
- Riduzione sprechi e prodotti locali
- Pratiche sostenibili in cucina

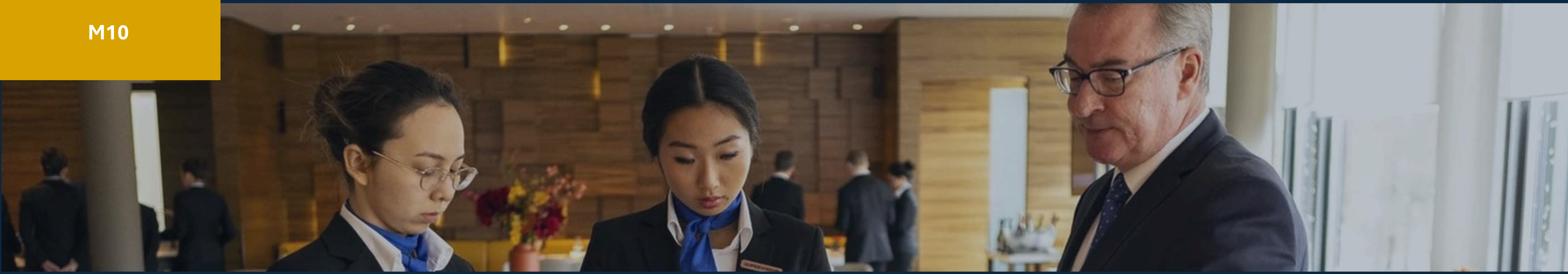
PROFILO IN USCITA

Forma un professionista del food capace di integrare processi produttivi, innovazione, marketing, logistica e internazionalizzazione.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



QUALITY MANAGER

Master

CODICE H13A	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

IL PERCORSO

Percorso specialistico per la gestione del controllo qualità nelle strutture ricettive e nella ristorazione, con competenze trasversali su processi, rischi, persone e performance.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati/laureati e professionisti che intendono specializzarsi nella gestione dei sistemi di qualità nel turismo e nell’ospitalità.

PROFILO IN USCITA

Forma il Quality Manager / Hospitality Quality Supervisor, responsabile del monitoraggio e miglioramento degli standard di prodotto e servizio.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



M11

FRONT OFFICE JUNIOR MANAGER

Master

CODICE FOM	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
---------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso operativo per inserirsi nel Front Office alberghiero sviluppando competenze organizzative, amministrative, logistiche e di customer care. La metodologia indicata privilegia il saper fare, con simulazioni, esercitazioni e utilizzo di software alberghieri.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati che intendono inserirsi nel ricevimento di strutture ricettive e alberghiere e costruire un percorso di crescita verso responsabilità manageriali.

PROFILO IN USCITA

Prepara una figura junior in grado di sovrintendere alle principali fasi dell’accoglienza e di collaborare con le funzioni commerciali e manageriali dell’hotel.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



REVENUE MANAGEMENT

Master

CODICE RM01	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Programma rivolto a Revenue Manager e aspiranti tali, focalizzato sulla gestione strategica di prezzo, domanda, distribuzione e performance economica nel turismo e nell’ospitalità.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati in Economia o Ragioneria e laureati in Economia e Commercio, secondo i requisiti riportati nel programma.

PROFILO IN USCITA

Forma competenze per costruire strategie tariffarie, leggere i dati di domanda e occupazione, governare i canali di vendita e supportare le decisioni commerciali della struttura.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



HOSPITALITY MANAGER

Master

CODICE HM01	DURATA 350 ore	QUOTA € 9.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso centrato sulla figura che coordina servizi e attività della struttura ricettiva con l’obiettivo di garantire un’esperienza ospite coerente, efficiente e di qualità.

A CHI SI RIVOLGE

Professionisti e aspiranti manager che desiderano sviluppare una visione trasversale della gestione alberghiera, dalla relazione con l’ospite alle persone, dal budget alle performance.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Gestione e motivazione del personale
- Organizzazione delle attività quotidiane
- Pulizia, manutenzione e coordinamento dei servizi
- Acquisti e forniture
- Relazioni con i clienti e gestione dei reclami
- Budget e obiettivi di spesa
- Analisi dei dati e performance
- Marketing, leadership e problem solving

PROFILO IN USCITA

Prepara alla gestione integrata dei servizi di hotel, resort, ristoranti, bar e SPA, con responsabilità su persone, qualità dell’esperienza e risultati operativi.

MODALITÀ E VERIFICA

Il Master prevede 350 ore di formazione e attività svolte anche negli Alberghi Scuola, dove gli allievi lavorano a stretto contatto con professionisti del settore. Il percorso comprende seminari monotematici dedicati all’area di competenza, viaggi studio, tirocinio all’estero e un corso obbligatorio di lingua inglese finalizzato alle certificazioni linguistiche. Quota di partecipazione: € 9.900. La verifica finale e le modalità di certificazione vengono definite dal programma didattico del percorso.

Ogni Master include: Alberghi Scuola • seminari monotematici • viaggi studio • tirocinio estero • inglese obbligatorio



PARTE II

CORSI PROFESSIONALIZZANTI — Percorsi tecnici e operativi per entrare o crescere nei reparti chiave dell'ospitalità. Fare la differenza significa avere competenza.



MARKETING ALBERGHIERO E STRATEGICO

Corso professionalizzante

CODICE A02 / H02A	DURATA 150 ore + stage 2/3 mesi	QUOTA € 2.900
----------------------	------------------------------------	------------------

IL PERCORSO

Corso orientato alla progettazione e gestione dell’esperienza di servizio, all’efficienza operativa e alle strategie di marketing nel turismo alberghiero.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati di indirizzo turistico/alberghiero, ragioneria, marketing e altri indirizzi previa selezione.

PROFILO IN USCITA

Specializza l’addetto marketing e costituisce, nei materiali, una sezione del percorso verso il Sales Manager.

MODALITÀ E VERIFICA

Presenza 7 ore giornaliere o modalità sincrona; frequenza minima 80%. Attestato HSU con certificazione delle competenze.



SECONDA GOVERNANTE / SUPERVISOR PIANI

Corso professionalizzante

CODICE SP/02	DURATA 100 ore	QUOTA € 1.600 + eventuale soggiorno
------------------------------------	--------------------------------------	---

IL PERCORSO

Percorso per sviluppare competenze di supervisione operativa del reparto piani, con attenzione a organizzazione, personale, sanificazione e standard di servizio.

A CHI SI RIVOLGE

Figure housekeeping che intendono crescere verso ruoli di supervisione.

PROFILO IN USCITA

Prepara al ruolo di seconda governante/supervisor, a supporto della prima governante nella gestione quotidiana del reparto.

MODALITÀ E VERIFICA

4 settimane in College; possibile e-learning sincrono. Stage di 1 mese su richiesta. Esame finale con tesi su un argomento del corso.



CAMERIERA AI PIANI / HOUSEKEEPING

Corso professionalizzante

CODICE CP/02	DURATA 100 ore (40 aula + 60 stage)	QUOTA € 1.300*
-----------------	--	-------------------

IL PERCORSO

Percorso operativo per lavorare nel reparto Housekeeping, occupandosi della pulizia, dell’igiene e dell’ordine di camere e spazi comuni, del rinnovo della biancheria e del controllo delle dotazioni della camera.

A CHI SI RIVOLGE

Candidati interessati a inserirsi nel reparto piani. Il programma 2026 fornito prevede requisiti specifici di accesso, verificati in fase di orientamento.

PROFILO IN USCITA

Prepara al ruolo di cameriera/cameriere ai piani, figura operativa dell’Housekeeping responsabile degli standard di pulizia, ordine e cura degli alloggi.

MODALITÀ E VERIFICA

100 ore complessive: 40 ore teorico-pratiche e 60 ore di stage retribuito, secondo il programma 2026. Attestato previsto al raggiungimento della frequenza minima indicata. *Nel programma la quota complessiva è € 1.300, di cui € 500 finanziati da Academy HSU e € 800 a carico del discente.



FACCHINO AI PIANI

Corso professionalizzante

CODICE FP/01	DURATA 100 ore (40 aula + 60 stage)	QUOTA € 1.300*
-----------------	--	-------------------

IL PERCORSO

Percorso operativo per formare una figura di supporto essenziale alla vita dell’hotel: assistenza ai bagagli, cura degli spazi comuni, collaborazione con il reparto piani e interventi di piccola manutenzione ordinaria.

A CHI SI RIVOLGE

Candidati interessati a lavorare nei servizi operativi alberghieri. Il programma 2026 fornito prevede requisiti specifici di accesso, verificati in fase di orientamento per il Management Turistico

PROFILO IN USCITA

Prepara al ruolo di facchino ai piani, a supporto dell’Housekeeping e delle attività operative ordinarie e straordinarie della struttura.

MODALITÀ E VERIFICA

100 ore complessive: 40 ore teorico-pratiche e 60 ore di stage retribuito, secondo il programma 2026. *Nel programma la quota complessiva è € 1.300, di cui € 500 finanziati da O.S.G.I. e € 800 a carico del discente.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Accoglienza e assistenza agli ospiti con i bagagli
- Pulizia e riordino degli spazi comuni
- Collaborazione con Housekeeping e Reception
- Piccola manutenzione ordinaria
- Organizzazione del lavoro e gerarchia dei ruoli
- Detergenti, igiene e sanificazione
- Comunicazione con il cliente e lavoro di squadra
- Sicurezza sul lavoro, antincendio e protocolli Eco Hotel



OPERATORE DI RICEVIMENTO - RECEPTIONIST

Corso professionalizzante

CODICE R/02	DURATA 150 ore	QUOTA € 2.900
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso per apprendere le procedure di accoglienza, prenotazione, check-in e check-out, assistenza al cliente e utilizzo degli strumenti gestionali del ricevimento.

A CHI SI RIVOLGE

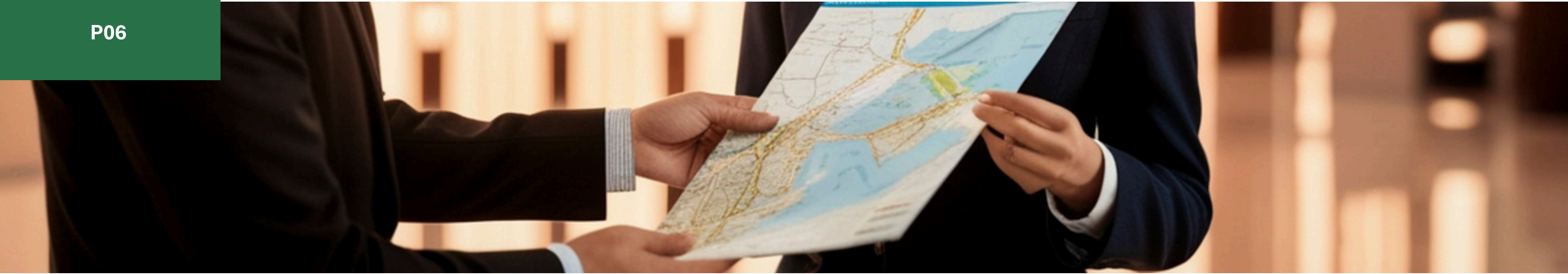
Candidati interessati alle professioni del Front Office e dell’accoglienza turistica.

PROFILO IN USCITA

Forma l’operatore di ricevimento capace di seguire il cliente lungo l’intero ciclo di soggiorno e gestire le principali procedure di Front Office.

MODALITÀ E VERIFICA

Aula + parte pratica in albergo; possibile modalità sincrona 4 ore al giorno. Valutazioni tramite audit, colloquio tecnico e/o prova prestazionale secondo le unità di competenza.



FRONT OFFICE ASSIGNED

Corso professionalizzante

CODICE H22P	DURATA 150 ore + possibile stage	QUOTA € 2.900
-----------------------------------	--	-------------------------------------

IL PERCORSO

Percorso dedicato alla tecnica dei servizi di ricevimento e alla figura dell’addetto al Front Office, punto di riferimento dell’ospite e raccordo operativo tra ricevimento, portineria, cassa, segreteria e gli altri reparti della struttura.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati di area socio-economica, giuridica e umanistica; sono ammessi anche altri diplomi previa selezione comportamentale e motivazionale.

PROFILO IN USCITA

Forma l’addetto al Front Office capace di gestire il contatto diretto con il cliente e i principali processi di accoglienza, con competenze spendibili nelle strutture ricettive e, secondo il programma, anche in altri contesti di servizio al pubblico.

MODALITÀ E VERIFICA

150 ore, con possibilità di stage anche in Europa. Frequenza indicata: 7 ore giornaliere dal lunedì al venerdì e almeno l’80% delle ore. Verifica finale con test e colloquio. Attestato di frequenza HSU con certificazione delle competenze. Quota indicata nel programma: € 2.900, finanziabile.



CHEF DE RANG

Corso professionalizzante

CODICE H27A	DURATA 150 ore + stage	QUOTA € 2.990
-----------------------------------	--	-------------------------------------

IL PERCORSO

Percorso dedicato alla figura che presidia il proprio rango, coordina il servizio, accoglie il cliente, cura mise en place, comande e tecniche di sala.

A CHI SI RIVOLGE

Diplomati alberghieri o altri diplomati previa selezione; il documento valorizza anche l’esperienza nella mansione.

PROFILO IN USCITA

Costituisce un passaggio di crescita nella brigata di sala; il documento indica come percorso successivo il livello avanzato **Maître di Sala**.

MODALITÀ E VERIFICA

In presenza nel College o modalità sincrona; frequenza minima 80%. Diploma certificato a livello europeo HSU, secondo il documento.



ESPERTO SERVIZI SALA-BANQUETING - 1° MAÎTRE

Corso professionalizzante

CODICE HS12	DURATA 150 ore	QUOTA € 2.900 + College
----------------	-------------------	----------------------------

IL PERCORSO

Formazione per organizzare e gestire servizi di sala, eventi e banchetti, integrando tecnica, coordinamento, consulenza al cliente e gestione operativa.

A CHI SI RIVOLGE

Persone che desiderano operare nei servizi turistico-alberghieri con responsabilità e coordinamento; età minima indicata 18 anni.

PROFILO IN USCITA

Forma il Maître/Esperto dei servizi sala-banqueting capace di progettare e coordinare il servizio e gli allestimenti in funzione dell’evento.

MODALITÀ E VERIFICA

Frequenza minima 80%. Esame pratico con simulazione di banchetto e colloquio teorico.



OPERATORE AL SERVIZIO BAR

Corso professionalizzante

CODICE HS13	DURATA 100 ore	QUOTA € 2.400
----------------	-------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso tecnico-pratico per condurre le attività del bar, dall’accoglienza alla caffetteria, dagli snack alla miscelazione, con attenzione a qualità, vendita, igiene e relazione con il cliente.

A CHI SI RIVOLGE

Candidati interessati a operare nei servizi turistici e della ristorazione con una preparazione pratica per banco e servizio al tavolo.

PROFILO IN USCITA

Prepara l’Operatore al servizio bar / barista-barman capace di preparare e somministrare bevande e snack secondo standard di qualità e norme igienico-sanitarie.

MODALITÀ E VERIFICA

100 ore con aula teorica, pratica di sala-bar e laboratorio di preparazione gastronomica. Valutazione tramite prove pratiche in sito.



TECNICO DELLE ATTIVITÀ ALIMENTARI

Corso professionalizzante

CODICE HS14	DURATA 150 ore	QUOTA € 2.900
-----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------

IL PERCORSO

Corso multidisciplinare su enogastronomia, alimentazione, biologia degli alimenti, inglese ed eco-sostenibilità, con attenzione alle esigenze culturali e dietetiche dell’ospite.

A CHI SI RIVOLGE

Candidati interessati a specializzarsi nella gestione degli aspetti alimentari in contesti alberghieri e ristorativi.

PROFILO IN USCITA

Sbocchi indicati: consulente ristorativo, aiuto Food & Beverage Manager, Event Planner.

MODALITÀ E VERIFICA

Il documento ripartisce le 150 ore tra enogastronomia, inglese, scienze dell’alimentazione, eco-sostenibilità e biologia degli alimenti.



P11

GESTIONE D’IMPRESA

Corso professionalizzante

CODICE E01A	DURATA 150 ore + possibile stage	QUOTA € 2.900
----------------	-------------------------------------	------------------

IL PERCORSO

Formazione trasversale per utilizzare strumenti gestionali e tecnologici nell’amministrazione, nel controllo e nello sviluppo delle imprese, con attenzione all’innovazione e alla sostenibilità.

A CHI SI RIVOLGE

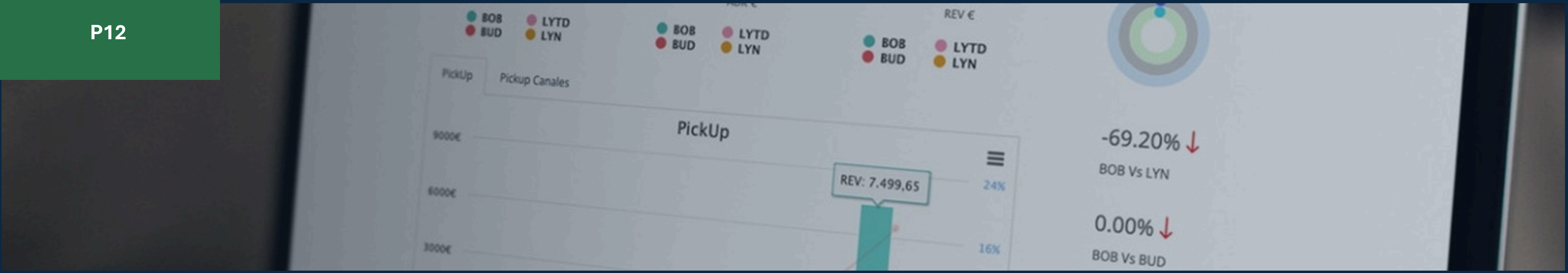
Diplomati in aree socio-economiche, giuridiche e umanistiche; altri indirizzi previa selezione.

PROFILO IN USCITA

Prepara a funzioni amministrative, finanziarie, commerciali e consulenziali in organizzazioni pubbliche e private.

MODALITÀ E VERIFICA

In presenza 7 ore giornaliere o e-learning sincrono 4 ore al giorno. Attestato HSU con certificazione delle competenze.



TECNICO COMMERCIALE ECONOMATO

Corso professionalizzante

CODICE E05A	DURATA 150 ore / 2 mesi	QUOTA € 3.500
----------------	----------------------------	------------------

IL PERCORSO

Percorso per gestire approvvigionamenti, fornitori, magazzini, scorte e costi, raccordando economato, direzione e reparti operativi.

A CHI SI RIVOLGE

Il documento lo rivolge in particolare a laureati che intendono specializzarsi nel turismo alberghiero.

PROFILO IN USCITA

Prepara a ruoli di economato e gestione commerciale in hotel, ristorazione collettiva, catering e aziende alimentari.

MODALITÀ E VERIFICA

Corso in College; stage volontario di 4 settimane in Italia o all’estero secondo le condizioni del programma.



GEOGRAFIA DEL TURISMO

Corso professionalizzante

CODICE HSS15	DURATA 150 ore	QUOTA €2500
------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

IL PERCORSO

Percorso dedicato alla comprensione dei luoghi turistici e dei processi che li trasformano in destinazioni. Il materiale affronta il rapporto tra attrattività, motivazioni del turista, territorio e attori coinvolti.

A CHI SI RIVOLGE

Studenti e professionisti interessati alla lettura geografica e strategica del fenomeno turistico e alla costruzione e valorizzazione delle destinazioni.

PROFILO IN USCITA

Fornisce strumenti interpretativi utili a comprendere perché una destinazione nasce, cresce e si trasforma e come le scelte degli attori incidono sulla geografia del turismo.

COMPETENZE E CONTENUTI

- Come nasce un luogo turistico
- Attrazioni naturali, artificiali e culturali
- Motivazioni e pratiche del turista
- Turisti, società locale e Stato
- Costruzione e trasformazione delle destinazioni
- Risorse, rappresentazioni e capacità di attrazione
- Flussi turistici, distanza e concentrazione
- Territorio, attori e strategie di valorizzazione



LE PROFESSIONI EMERGENTI 2026

Nuovi ruoli, nuove competenze, nuove opportunità nel turismo

Questa sezione raccoglie le figure in crescita nel turismo e nell’ospitalità. Non tutte hanno ancora un programma didattico completo: per questo vengono presentate come direttrici di sviluppo e orientamento.

Destination Manager

Revenue Manager

Travel Designer

Online Booking Specialist

Digital Business Analyst

Travel Organizer

Social Media Manager per il turismo

Promotore di sviluppo turistico sostenibile

Tecnico in gestione di turismo ambientale

Guida ambientale turistica

Il turismo evolve verso esperienze più personalizzate, sostenibili e data-driven: competenze digitali, gestione del territorio, lingue straniere e capacità di lettura dei bisogni diventano sempre più centrali.

Pianificazione formativa 2026–2030

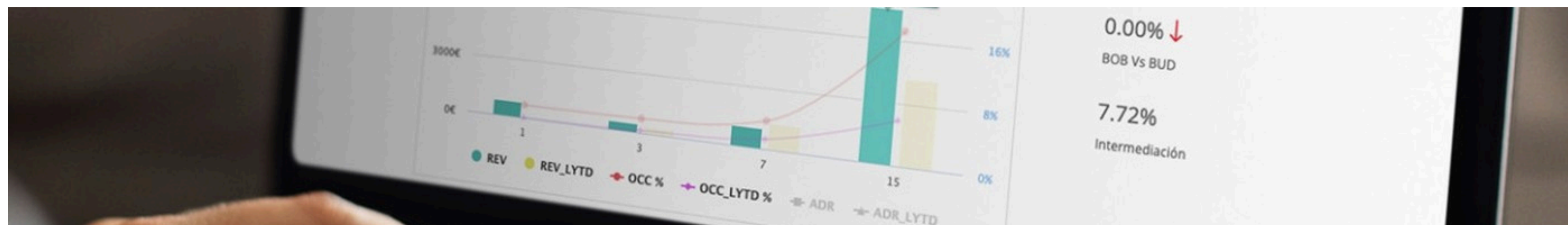
Le direttrici formative da sviluppare nei prossimi anni

• Operatore alle cure estetiche • Operatore termale • Tecnico commerciale marketing • Operatore produzione pasticceria industriale • Operatore della ristorazione • Operatore lavorazioni carni • Tecnico valorizzazione prodotti culturali • Tecnico servizi animazione e tempo libero • Tecnico servizi turistico-ricettivi • Addetto bar / banconista / barman	• Animatore sociale • Psicologia del turismo • Operatore distribuzione pasti e bevande • Operatore produzione pasti • Tecnico dei servizi di banqueting • Operatore panificio e pastificio • Operatore promozione e accoglienza turistica • Tecnico servizi fieristico-congressuali • Tecnico del marketing turistico / revenue • Gastronomo
---	--



Corsi professionalizzanti per le nuove professioni del turismo

Percorsi pensati per sviluppare competenze operative e digitali nei nuovi scenari dell'ospitalità, della promozione territoriale e della vendita turistica.



Le aree indicate di seguito possono essere presentate come percorsi professionalizzanti dedicati a figure emergenti, con focus su esperienza, digitale, comunicazione e revenue.

01

TRAVEL DESIGNER

Progetta viaggi su misura e percorsi tailor made, unendo territorio, interessi del cliente e valore esperienziale.

02

ONLINE BOOKING SPECIALIST

Gestisce prenotazioni online, fornitori, pagamenti, scadenze e politiche di cancellazione per il turismo digitale.

03

DIGITAL BUSINESS ANALYST

Raccoglie e interpreta dati, trend di mercato e performance per supportare decisioni strategiche nel turismo.

04

TURISMO ESPERIENZIALE

Costruisce esperienze personalizzate legate a passioni, territorio, benessere, cultura e sostenibilità.

05

TURISMO CULTURALE

Valorizza patrimonio, identità locale, artigianato, gusto, eventi e linguaggi culturali come attrattori turistici.

06

TRAVEL ORGANIZER

Cura il viaggio dalla progettazione alla comunicazione e distribuzione, anche attraverso canali e agenzie online.

07

SOCIAL MEDIA MANAGER

Gestisce la comunicazione web di strutture, destinazioni e imprese turistiche, promuovendo offerte, servizi e contenuti.

08

REVENUE & PRICING

Lavora sulle leve di prezzo, inventario e booking online per ottimizzare ricavi, vendite e posizionamento.



Informazioni e orientamento

Il catalogo è uno strumento di orientamento. Calendari, modalità di accesso, sedi, eventuali agevolazioni e dettagli organizzativi vengono confermati in fase di colloquio e iscrizione. Presso la sede Columbus University di via Cristoforo Colombo 163 a Roma vengono svolti corsi, orientamento e meeting.

ISMT — Imprese e Servizi per il Management Turistico **www.ismturismo.it**

Contatti

info@lavoroturismo.org

risorseumane@lavoroturismo.org

tel: +39 3669275115 orario ufficio 9/18 lun-ven

Indirizzo: Via Cristoforo Colombo 163, Roma

Tutti i corsi, gli stage e i tirocini sono realizzati da:



In partnership con:

