Apertura Avviso di selezione per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnologia Superiore:

WELLNESS HOSPITALITY MANAGEMENT - HOSPITALITY MANAGEMENT 2

Area Tecnologia 9: Tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo
Ambito 9.1: Turismo e attività culturali
Figura professionale 9.1.4: Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

Il corso è approvato con Decreto della Regione Toscana n.14891 del 08-07-2025 avente come oggetto "Legge 15 luglio 2022, n. 99 Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore: approvazione OFFERTA FORMATIVA ITS AGGIUNTIVA, percorsi ITS in avvio nell'anno formativo 2025/2027"

La Fondazione Turismo, Arte e Beni culturali TAB ITS Academy apre l'avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnologica Superiore: **Wellness Hospitality Management - HOSPITALITY MANAGEMENT 2**.

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche, con un elevato livello professionale, per consentire loro un efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

Il termine per la presentazione delle domande di ammissione è **il 31 ottobre 2025.**

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il corso è rivolto a 25 allievi, di età compresa tra i 18 e i 35 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso), che:

 siano in possesso di un diploma di scuola superiore di tipo tecnico, coerente con l'area tecnologica di riferimento del corso **oppure** di un qualsiasi altro diploma di istruzione secondaria superiore purché il candidato disponga di conoscenze e attitudini che permettono un'efficace partecipazione al corso; **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.

 siano in possesso di buone competenze nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

Art. 2 - Profilo professionale e sbocchi occupazionali

Il corso Wellness Hospitality Management 2 rappresenta una novità nell'offerta formativa regionale in ambito "Turismo e attività culturali" sia per quanto concerne la figura nazionale di riferimento, sia per le competenze tecnico-professionali connesse alla curvatura proposta, interamente focalizzata sull'innovazione e sull'impiego di applicazioni tecnologiche e su un target di clientela in forte ascesa quale quello del turismo del benessere, competenze queste fortemente richieste dalle imprese toscane del settore.

I diplomati, oltre a padroneggiare tecniche e tecnologie tradizionali, saranno in grado di avvalersi di un'ampia gamma di soluzioni digitali e automatizzate, implementate nel settore dell'ospitalità, che semplificano le operazioni, migliorano l'esperienza degli ospiti e l'efficienza del servizio e potranno garantire una destagionalizzazione delle presenze attraverso l'apertura a nuovi flussi e target turistici.

Durante il corso, anche attraverso la partecipazione a fiere di settore e visite didattiche presso "hotel smart di nuova generazione", gli studenti avranno l'occasione di conoscere potenzialità e campi di applicazione di:

- tecnologie avanzate come interfacce di prenotazione virtuale, check-in mobile, concierge digitale;
- "sistemi intelligenti" di controllo delle camere e strumenti di servizio clienti basati sull'intelligenza artificiale;
- tecnologie VR per offrire tour virtuali della struttura e AR per arricchire l'esperienza dell'ospite in loco, offrendo informazioni digitali interattive sulle attrazioni locali o sui servizi dell'hotel;
- "sistemi intelligenti" per la gestione dell'energia, la manutenzione predittiva e l'automazione dei processi, riducendo costi operativi e migliorando la sostenibilità ambientale della struttura.
- gestione di uno specifico target di utenza e della possibilità di creazione eventi, progettazione itinerari a questi destinati, un target (turismo del benessere) in rapida espansione e di cui la Maremma, zona di ricaduta del percorso, si vuol far promotrice per ampliare i propri flussi turistici sia da un punto di vista numerico che temporale (ampliamento della stagionalità)

Particolarmente innovative saranno anche le attività pratiche svolte nelle sessioni di didattica laboratoriale in cui gli studenti avranno modo di cimentarsi nell'uso dei Big Data e nell'analisi predittiva, in sistemi marketing e di gestione del pricing con il supporto dell'intelligenza artificiale, nell'utilizzo di ChatGPT per le strutture ricettive, di chatbot e widget online che costituiscono una parte vitale di una moderna strategia di marketing tecnologico per hotel.

Lo sviluppo di suddette competenze troverà adeguato riscontro anche nelle attività di stage.

Con le competenze acquisite, il personale formato potrà ricoprire ruoli nei principali reparti di strutture ricettive. Sarà impiegato in attività di Front-Office Manager, Food & Beverage Manager, Housekeeping Manager, Room Division Manager, Revenue Manager, Sales & Marketing Manager, Sport Event & Congress Manager, SPA Manager, di responsabile risorse umane, Business Consultant.

Lo stesso potrà anche svolgere la libera professione come consulente esterno di organizzazioni operanti nel settore.

Art. 3 - Percorso didattico

Il percorso didattico è strutturato in 4 semestri per un totale di 1800 ore tra lezioni frontali, laboratori, visite didattiche e stage come di seguito indicato. Le attività giornaliere saranno comprese tra le 3 e le 8 ore.

Primo anno formativo

	Unità Formative	**Durata/Ore**	**Formazione in aula**	**Seminari a tema**	**Visite Didattiche**
Competenze generali e comuni	COMPETENZE DIGITALI (Riferimento DigComp 2.2, livello di padronanza avanzato)	40	40		
	LINGUA INGLESE (livello B2) - UF erogata in lingua inglese	60	60		
	COMUNICAZIONE E PNL (Tecniche di comunicazione efficace)	16	16		
	TRAINING AL TEAM WORKING E ALLA NEGOZIAZIONE	12	12		
	PROBLEM SOLVING, DECISION MAKING	16	16		
	DESIGN THINKING LAB	12	12		
	GESTIONE DELLE RELAZIONI INTERNE ED ESTERNE	12	12		
	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE INFORMATIZZATA DEI PROCESSI AZIENDALI E DELLA COMUNICAZIONE TRA I REPARTI DELLA STRUTTURA RICETTIVA	16	16		
	FORMAZIONE GENERALE ALLA SALUTE E SICUREZZA PER I LAVORATORI E COMPORTAMENTI SICURI SUL LUOGO DI LAVORO	16	16		

	LEGISLAZIONE TURISTICA, PROTOCOLLI, CERTIFICAZIONI, CONTRATTUALISTICA E PARI OPPORTUNITÀ	36	32	4	
	OPERATION PER IL FRONT OFFICE TURISTICO 4.0	40	32		8
	FOOD & BEVERAGE: OPERATION & MANAGEMENT	20	20		
	TURISMO del Benessere LAB: CREAZIONE DI ITINERARI	12	8		4
	TURISMO del Benessere LAB: ORGANIZZARE UN EVENTO	16	12		4
Competenze tecnico-professionali proprie della figura	HOUSEKEEPING: OPERATION & MANAGEMENT	16	4		12
	SPA & WELLNESS: OPERATION & MANAGEMENT	32	24		8
	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, GESTIONE DEL PERSONALE E TEAM BUILDING- UF erogata in lingua inglese	16	16		
	GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI, DELLE MANUTENZIONI E DEI FORNITORI	16	16		
	GESTIONE DEL BUSINESS E GESTIONE FINANZIARIA PER LE STRUTTURE RICETTIVE	30	30		
	PIANIFICAZIONE, CONTROLLO DI GESTIONE E BUSINESS INTELLIGENCE	20	20		

	BOOKING & RESERVATION MANAGEMENT	16	16		
	SOFTWARE GESTIONALI PER STRUTTURE RICETTIVE	40	40		
	LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO: CULTURA NATURA WELLNESS E SPORT - L'IMPORTANZA DEL NETWORK – (UF erogata in lingua inglese)	26	10		16
	TECNICHE DI VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE DEI TERRITORI	12	4	8	
	TOURISM DIGITAL HUB: OFFERTA TURISTICA INTEGRATA ED ECOSISTEMI DIGITALI	20	20		
	TURISMO DEL BENESSERE LAB: ALIMENTAZIONE	12	12		
	TOTALE ORE UF	580	516	12	52
	ORE STAGE	320			
	TOTALE ORE PRIMO ANNO	**900**			

Secondo anno formativo

	Unità Formative	**Durata/Ore**	**Formazione in aula**	**Seminari a tema**	**Visite Didattiche**
Competenze generali e comuni	CYBERSECURITY	8	8		
	MODELLI STATISTICI/MATEMATICI E METODOLOGIE DI RICERCA PER LE IMPRESE TURISTICHE	28	28		

	TECNICHE DI MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI LAVORO - DEFINIZIONE DEGLI INDICATORI DI MONITORAGGIO (KPI) - UF erogata in lingua inglese	16	16		
	ECOLOGIA E POLITICHE DELL'AMBIENTE - AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (Riferimento GreenComp, livello di padronanza adeguato al contesto turistico)	12	6	4	2
	CULTURA D'IMPRESA E IMPRENDITORIALITÀ (Riferimento EntreComp, livello di padronanza avanzato)	24	24		
	INTELLIGENZA EMOTIVA, GESTIONE DEL COMBIAMENTO, BENESSERE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE (Riferimento LifeComp)	8	8		
Competenze tecnico-professionali proprie della figura	GUEST EXPERIENCE: ACCOGLIENZA, ASSISTENZA E CONCIERGERIE - IL CONCIERGE DIGITALE	16	16		
	INTELLIGENZA ARTIFICIALE E TURISMO (Ambiti di applicazioni e prospettive di sviluppo)	40	40		

	EFFICIENZA OPERATIVA - SISTEMI INTELLIGENTI PER IL SETTORE RICETTIVO	8	8		
	BUILDING AUTOMATION NELLE STRUTTURE RICETTIVE	8	5		3
	SISTEMA TURISTICO: PRODOTTI, MERCATI E TREND ANALYSIS - UTILIZZO DI SISTEMI AI	12	10		2
	ANALISI PREDITTIVA (Big Data Analytics, machine learning, intelligenza artificiale e Kpi)	16	12		4
	MARKETING & SALES PER IL TURISMO	20	20		
	PRICING E REVENUE MANAGEMENT	28	26		2
	DIGITAL MARKETING, STRATEGIE WEB E SOCIAL MEDIA PER IL TURISMO	24	22		2
	MARKETING ESPERIENZIALE: REALTÀ VIRTUALE / AUMENTATA AL SERVIZIO DEL MARKETING TURISTICO	20	10		14
	DIRECT MARKETING E CRM	20	20		
	NEUROMARKETING	12	12		
	WEB REPUTATION E COMPLAINTS E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE	16	16		

	QUALITY MANAGEMENT - GLI STANDARD INTERNAZIONALI (UF erogata in lingua inglese)	18	18		
	DESTINATION MANAGEMENT: LIFESTYLE, SPORT AND WELLNESS	16			
	TOTALE ORE UF	370	318	4	48
ORE STAGE		530			
TOTALE ORE SECONDO ANNO		**900**			

Le attività di stage saranno realizzate per 850 ore presso aziende del settore e saranno suddivise in due esperienze di 320 ore al primo anno e 530 al secondo anno.
Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.
Il corso si avvarrà di docenti qualificati che, per oltre l'80% del monte ore del corso, proverranno dal mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica di almeno 5 anni. Saranno coinvolti anche docenti provenienti dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione tecnica e professionale.
Completeranno il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende di particolare interesse.
La frequenza è obbligatoria per almeno l'80% delle ore previste: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore totali determina l'esclusione dal corso.
In aggiunta alle attività del corso, sono inoltre previsti percorsi di allineamento delle competenze in ingresso e percorsi personalizzati di orientamento e accompagnamento al lavoro.

Art. 4 - Diploma e certificazione finale

Sono ammessi all'esame finale gli studenti che avranno frequentato il percorso per almeno l'80% dell'attività formativa e di stage, valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative e degli stage.
Al termine del percorso, superato l'esame finale, viene rilasciato un Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate relativo alla figura nazionale di riferimento di "Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti".
Il diploma conseguito corrisponde al **V livello** del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF) e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi del Decreto 246 del 19 dicembre 2023.

Art. 5- Sede di svolgimento

Il corso si terrà presso l'ISIS Fossombroni, via Monte Rosa 206, Grosseto**.** La sede potrà variare occasionalmente presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove. Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale e/o nazionale.

Art. 6 - Periodo di realizzazione

Il corso, di durata complessiva di 1800 ore distribuite su due annualità, **sarà avviato entro il 30 novembre 2025 e terminerà entro ottobre 2027**. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata nel sito internet della Fondazione.

L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti. Nel caso non si raggiunga tale numero, vi sarà la possibilità di iscriversi ad altri corsi della Fondazione, finanziati nella stessa annualità.
L'attività formativa sarà articolata di norma in cinque giorni settimanali, con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

Art. 7 – Termini e modalità di iscrizione

L'ammissione alla selezione di partecipazione al corso è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di ITS TAB (www.fondazionetab.it);
2. copia fronte/retro di un documento di identità e copia del codice fiscale;
3. copia del diploma di scuola secondaria di secondo grado con relativa valutazione o attestazione sostitutiva di diploma rilasciato dall'istituto scolastico (se il diploma fosse momentaneamente indisponibile è possibile effettuare una dichiarazione sostitutiva di certificazione secondo il modello allegato);
4. copia del curriculum vitae firmato formato Europass (http://europass.cedefop.europa.eu/) comprensivo dell'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La domanda firmata in originale, con tutti i documenti allegati, dovrà essere inviata con una delle seguenti modalità:

- **consegnata a mano, in busta chiusa** presso la sede della Fondazione TAB, Via Pisana 77/A, 50143 Firenze
  (Villa Strozzi);
- **mediante l'invio di una mail, con conferma di ricezione,** all'indirizzo iscrizionicorsi@fondazionetab.it;
- **mediante l'invio di una PEC,** all'indirizzo itstab@pec.it.

Le domande dovranno essere inviate alla Fondazione TAB ITS Academy **entro il 31 ottobre 2025.**

Art. 8- Modalità di selezione e graduatoria

I partecipanti saranno ammessi al percorso formativo a seguito di procedura di selezione composta da: analisi documentale, prova scritta e colloquio motivazionale.
In particolare sarà verificato tramite CV e specifiche autocertificazioni in conformità a quanto previsto dal Dpr 445/2000 l'effettivo possesso da parte del candidato del titolo di studio richiesto per l'ammissione al corso.
Per quanto riguarda l'ammissione di cittadini stranieri saranno rispettate le procedure definite all'art. B.1.2.1 dell'allegato A del disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002.
La graduatoria si comporrà sulla base della somma dei punteggi ottenuti come di seguito indicato:
Prova scritta - test: massimo 40 punti - La prova verterà sulla cultura generale, lingua inglese e informatica. Coloro in possesso di formale certificazione livello B.1 (lingua inglese) saranno esonerati dal sostenere la prova di inglese. Quelli in possesso di formale certificazione ECDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica.

Colloquio: massimo 30 punti - Il colloquio orale verterà sulla motivazione, attitudine, conoscenze e competenze del settore di riferimento per consentire la valutazione del candidato anche in merito alle capacità relazionali, comunicative e decisionali.

Titoli ed esperienze: massimo 30 punti - Saranno valutate le esperienze formative pregresse, la votazione riportata all'esame di maturità ed altri titoli e/o esperienze professionali specifici nel settore. Il possesso del Diploma di Laurea non costituisce titolo privilegiato nella valutazione della prova di selezione.

Le prove di selezione si terranno il **6 novembre 2025** presso l'ISIS Fossombroni, via Monte Rosa 206, Grosseto.

I candidati sono tenuti a presentarsi alla selezione muniti di documento di riconoscimento in corso di validità

L'ammissione ai corsi sarà effettuata nel rispetto della norma antidiscriminatoria. È prevista una riserva del 50% per il genere femminile.

La graduatoria sarà pubblicata nel sito internet della Fondazione TAB ITS Academy (www.fondazionetab.it). I candidati idonei in posizione successiva al n. 25 potranno essere contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri

Art. 9 – Crediti formativi e contributi economici

Su specifica richiesta dei candidati ammessi al corso, è previsto il riconoscimento di crediti formativi che saranno valutati dal Comitato tecnico scientifico del progetto. In caso di valutazione positiva saranno attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifiche Unità Formative. Per gli studenti residenti a più di 50 km di distanza dalla sede del corso sono previsti contributi per le spese di trasporto e alloggio e/o borse di studio secondo criteri da stabilire a cura della Fondazione.

Art. 10 - Esclusioni

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo bando. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza per la presentazione della domanda.

Art. 11 –Tutela della riservatezza dei dati personali

Tutti i dati raccolti in occasione dell'espletamento del presente avviso saranno trattati da TAB ITS Academy, per i propri fini istituzionali, nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, normativa nazionale e regionale vigente nonché del D. Lgs. n. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

I dati personali forniti dai candidati, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della selezione, saranno trattati sia con mezzi informatici che cartacei da TAB ITS Academy in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima ed esclusivamente per la gestione della procedura comparativa di cui al presente avviso e di tutte le attività successive all'eventuale prosecuzione del rapporto. I dati personali quali nome, cognome, luogo e data di nascita dei candidati, potranno, per motivi di trasparenza, comparire sul sito web dell'ITS.

Art. 12 – Riserve

La Fondazione TAB ITS Academy si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

Art. 13 - Ulteriori informazioni

Il presente bando è pubblicato nel sito web ufficiale della Fondazione TAB ITS Academy www.fondazionetab.it.

Ulteriori informazioni possono essere richieste a:
Fondazione TAB ITS Academy
Via Pisana 77/A, 50143 Firenze (Villa Strozzi)
Tel. 055/8891366, Cell. 389/9161063
Email: iscrizionicorsi@fondazionetab.it
PEC itstab@pec.it
Sito web: www.fondazionetab.it

Firenze, 15 luglio 2025

La Presidente della Fondazione TAB ITS Academy
Sonia Nebbiai

