



ad ALBA Wine hospitality manager*



IFTS SPECIALIZZAZIONE SUPERIORE GRATUITA*



PARTNER DEL PROGETTO:



**ALTA FORMAZIONE PER DIPLOMATI E LAUREATI
CON TRAINING IN AZIENDA**

*Accoglienza enoturistica, strategie di vendita, degustazioni in cantina,
eventi sul territorio di **Alba, Langhe, Roero e Monferrato***



NEL PROGRAMMA È INCLUSA LA FORMAZIONE

Level 1
WSET qualification
Award in Wines

WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

The Oxford Test of English

**CERTIFICAZIONE
INTERNAZIONALE**



IFTS SPECIALIZZAZIONE SUPERIORE GRATUITA*

WINE HOSPITALITY MANAGER*

DURATA: 800 ore, di cui 400 di stage e 40 di Fad

ORARIO: diurno infrasettimanale

GRUPPO CLASSE: minimo 20 persone

CORSO GRATUITO*:

finanziato, per chi possiede i requisiti, al 100% da POR FSE 2021-2027, a carico del Fondo Sociale Europeo e della Regione Piemonte.

È richiesta una marca da bollo da € 16,00 per l'attestato.

CERTIFICAZIONE:

SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba - str. Castelgherlone 2/a

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Giovani e adulti disoccupati
- Diploma scuola secondaria di II° grado o Diploma professionale
- Coloro che non sono in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado o diploma professionale, se hanno assolto l'obbligo scolastico, possono partecipare al corso previo superamento di un test di accertamento delle competenze
- Il percorso è rivolto anche a persone assunte in Apprendistato Art. 43
- Conoscenza della lingua inglese (B1)

È necessario sostenere un TEST DI SELEZIONE:

- Sessione di valutazione di gruppo finalizzata alla verifica delle competenze trasversali
- Test di valutazione delle competenze della lingua inglese e delle competenze digitali
- Colloquio individuale motivazionale

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

tel. 0173.284.922 - whatsapp 329.439.8227

informa@aproformazione.it

Un percorso formativo per entrare nel mondo dell'enoturismo e valorizzare le eccellenze di *Langhe, Roero e Monferrato*.

Imparerai a progettare e promuovere esperienze turistiche legate al *vino, al cibo e al territorio*, integrando *sostenibilità, digitalizzazione e accoglienza inclusiva*. In collaborazione con imprese, enti e università del settore, il corso unisce teoria, laboratori, visite e formazione sul campo per prepararti a lavorare in cantine, tour operator, strutture ricettive e progetti turistici innovativi.

PROSPETTIVE DI LAVORO: presso tour operator, cantine, imprese agroalimentari, strutture alberghiere, associazioni culturali, enti di tutela e promozione del patrimonio culturale/enogastronomico/naturalistico.

PROGRAMMA:

- Accoglienza e Orientamento (20 ore)
- Sicurezza sul lavoro (12 ore)
- Comunicazione e Gestione aziendale (24 ore)
- Sviluppo sostenibile (8 ore)
- Parità e non discriminazione (4 ore)
- Informatica - Competenze Digitali (12 ore)
- Inglese Intermedio e English for tourism (60 ore)
- Politiche e Mercato del Turismo (24 ore)
- Risorse turistiche territoriali (40 ore)
- Tecnica dell'enoturismo (50 ore)
- Marketing dell'Enoturismo (50 ore)
- Viticoltura - Enologia (40 ore)
- Analisi sensoriale - Degustazione (40 ore)
- Stage e Alternanza (400)
- Prova Finale (16)

MODALITÀ: didattica laboratoriale, formazione a distanza sincrona (40 ore totali), Alternanza (400 ore totali, comprensive di 320 ore di formazione on the job e 80 ore dedicate a visite aziendali, project-work, attività di preparazione, accompagnamento e monitoraggio/verifica).



Certifica la tua conoscenza del mondo del vino con il WSET Level 1 Award in Wines. **Riconosciuto a livello internazionale, è il passo ideale per trasformare la propria passione in competenza.**



Certifica il tuo inglese con l'Oxford Test of English, l'esame ufficiale targato Oxford University Press. È flessibile, accessibile **non ha scadenza** ed è **riconosciuto in tutto il mondo**.

*IFTS - TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO
Corso approvato e finanziato

store.aproformazione.it



Sede di ALBA - Str. Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173.284.922 - informa@aproformazione.it