

**ORGANIZZAZIONE:** **Iscrizioni dall' 1 marzo al 20 maggio**  
presso la **Scuola Alberghiera "Kaiserhof"**  
Inizio lezione: ca. 20 di settembre  
Numero degli studenti ammessi massimo: 20  
Colloquio di selezione: fine maggio

**REQUISITI DI AMMISSIONE:** Diploma rilasciato da un istituto di istruzione secondaria superiore di durata quinquennale e o diploma equipollente per stranieri e residenza nella comunità europea. Superamento del test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base d'italiano e/o tedesco per cittadini stranieri e delle competenze di base in informatica.

**CONTRATTO FORMATIVO:** Colloqui di preselezione per consentire un patto formativo in relazione all'analisi dei crediti in entrata e in uscita al fine di costruire percorsi individualizzati che prevedano un itinerario più breve e l'uscita in itinere riconoscendo competenze maturate in ambito disciplinare, conseguite attraverso percorsi formativi e professionali precedenti. Il corso prevede l'obbligo di frequenza per l'85 %.

**OPZIONI:** possibilità di piano di studi personalizzato con aree di progetto e opzioni per corsi di lingue in spagnolo e/o russo. La preferenza della lingua verrà concordata durante i colloqui di selezione.

**PERCORSO UNIVERSITARIO:** Gli studenti possono proseguire gli studi presso il MCI (Management Center Innsbruck) di Innsbruck, dopo aver superato l'esame di ammissione in matematica/statistica ed economia politica, entrando nel 3° semestre.

**COSTI:** I due anni verranno finanziati dal Fondo Sociale Europeo. Non sono quindi previste tasse scolastiche.

I libri di testo verranno forniti dalla scuola in comodato d'uso. Gli studenti possono pranzare nell'istituto a spese proprio al prezzo previsto dalla Provincia per gli studenti. Per la frequenza del corso nelle materie pratiche di cucina e servizio è necessario l'acquisto della divisa e del materiale previsto (su indicazione della segreteria). Ci consiglia altresì l'acquisto di un Laptop con 1 GB di RAM, sistema Microsoft Windows XP Professional con Microsoft Office 2007.

**COORDINATORE RESPONSABILE:** prof. Dr. Annemarie Pircher-Friedrich

**RESPONSABILE DEL TUTORING:** prof. Daniela Mautone

**Informazioni:**

Scuola Alberghiera Prov. „Kaiserhof“ Corso Libertà 155 39012 Merano Tel. 0039-0473-203205 Fax. 0039-0473-447070 E-Mail: <a href="mailto:info@kaiserhof.it">info@kaiserhof.it</a>	Ist. Tec. Per attività sociali „Marie Curie“ Piazza Mazzini 1 39012 Merano Tel. 0039-0473-201213 Fax. 0039-0473-201214 E-Mail: <a href="mailto:fos.meran@schule.suedtirol.it">fos.meran@schule.suedtirol.it</a>
---	--

# Scuola Alberghiera Superiore



Landeshotelfachschule  
**KAISERHOF**

## Corso per Assistent Junior Manager nel settore turistico



Autonome Provinz Bozen S udtirol  
Deutsche und ladinische  
Berufsbildung



**Enti finanziari e gestori del corso:**

Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige – Formazione professionale tedesca e ladina

Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige – Servizio FSE

Istituto Tecnico per attività sociali Marie Curie, Merano

Universit  di Innsbruck - Austria

Unione albergatori e pubblici esercenti dell'Alto Adige

## CORSO PER GESTIONE DI SERVIZI TURISTICO – RICETTIVI (ASSISTANT JUNIOR MANAGER)

### PIANO DI STUDI

Il sistema didattico del corso prevede insegnamenti modulari nelle varie discipline con la partecipazione di esperti per gli specifici ambiti professionali: lezioni teorico-pratiche e workshop per un totale di 935 ore nel 1° anno e 700 ore nel 2° anno.

**Sede di svolgimento delle lezioni:** Scuola Alberghiera Provinciale „Kaiserhof“ e Istituto Tecnico per attività sociale “Marie Curie” – Merano (Bolzano) - Italia

**Lingua d'insegnamento:** tedesco (alcuni moduli saranno tenuti in lingua italiana)

**Durata del corso: 2 anni (4 semestri)**

	1° anno	2° anno
<b>AREA LINGUISTICA</b>		
	monte ore	monte ore
Tedesco	50	50
Italiano	50	50
Inglese	75	70
Spagnolo/Russo (opzionale)	50	50

### AREA INFORMATICA/TECNICA DI RICEVIMENTO

	monte ore	monte ore
Tecnica di ricevimento	25	0
Informatica	70	70

### AREA ECONOMICA E AZIENDALE

	monte ore	monte ore
Economia aziendale	160	120
Economia politica	20	20
Tecnica amministrativa aziendale/elementi di diritto	100	70
Studi di fattibilità	0	20
Nuovi trends nel settore turistico	50	20
Programmi di Hotel (ASA, Fidelio, Opera)	60	

### AREA OPERATING E CULTURALE

	monte ore	monte ore
Storia dell'arte e geografia turistica	50	0
Food & Beverage Management teoria	25	25
Food & Beverage Management settore cucina, ristorante, ricevimento, tecnologia e scienza dell'alimentazione	150	135
<b>Totale insegnamento</b>	<b>935</b>	<b>700</b>

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Nell'ambito dell'istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) il corso ha l'obiettivo di formare "Assistant Junior Manager" con competenze professionali e trasversali atte a trasformare i saperi in comportamento lavorativo efficace nel settore turistico-alberghiero.

### PROFILO PROFESSIONALE

**L'Assistant Junior Manager** con titolo riconosciuto in ambito statale ed europeo, dopo aver sostenuto l'esame finale nelle varie aree disciplinari, discusso la tesina-progetto finale ed espletato il tirocinio obbligatorio, svolge la sua attività nell'ambito della gestione manageriale di imprese turistico-ricettive, operando in collaborazione con il direttore-manager delle strutture, nei processi di analisi progettazione e realizzazione delle strategie operative di sviluppo e miglioramento dei servizi, sulla base dei criteri di mobilità e flessibilità del mercato e delle trasformazioni dei gusti della clientela, nel processo di gestione del personale, in quello di supervisione dei risultati e nell'ambito relazionale interno ed esterno all'impresa.

### OBIETTIVI

#### Area Linguistica

Comprendere globalmente ed analiticamente testi scritti ed orali di materiale autentico con tematiche complesse relative al settore specifico di indirizzo, trasmessi attraverso vari canali; produrre testi orali e scritti tenendo conto dello scopo, della funzione, del destinatario (i registri e i codici della lingua), tradurre testi scritti di vario genere per favorire lo sviluppo delle competenze comunicative e sociali atte a svolgere responsabilmente le funzioni di organizzazione e coordinamento specifiche della propria qualifica professionale;

#### Area informatica e tecnica di ricevimento

Fornire i criteri di base per configurare un PC, principi di funzionamento e operatività dei sistemi operativi, principi di funzionamento e modalità d'uso delle reti, posta elettronica, Internet a fini aziendali e principali programmi di booking alberghiero (ASA-J, Fidelio, Opera)

#### Area Economica e Aziendale

Analizzare le problematiche relative alla gestione della strategia imprenditoriale con particolare riferimento al settore alberghiero e turistico nell'ambito del sistema economico nazionale e internazionale, offrendo una rappresentazione bilanciata di prospettive normative, descrittive e prescrittive sulle decisioni economiche.

#### Area operating e culturale

Saper operare nei vari settori dell'albergo secondo i più innovativi metodi di lavoro gestendo la fornitura di servizi di supporto alla produzione e coordinando l'attività delle aree operative nell'ambito del processo d'ottimizzazione del piano gastronomico e ricettivo dell'impresa. Conoscere i fondamenti e l'evoluzione dell'arte e della geografia turistica

### TIROCINIO

720 ore nei settori servizio, cucina e ricevimento in esercizi alberghieri di fama nazionali e/o internazionali e/o agenzie viaggi e/o organizzazioni turistiche locali, nazionali e internazionali. Lo stage non può essere svolto nell'esercizio di famiglia.

- 7 settimane prima dell' inizio dell'anno scolastico (5 giorni lavorativi di 8 ore)
- 11 settimane prima dell' inizio dell'anno scolastico (5 giorni lavorativi di 8 ore)

### ESCURSIONI E SEMINARI ALL'ESTERO

#### 1° anno

- 5 giorni per visite ed escursioni ad aziende turistiche nazionali e internazionali
- 3 giorni visite e escursioni
- ev. visite ad aziende o workshops

#### 2° anno

- 5 giorni per visite ed escursioni ad aziende turistiche nazionali e internazionali
- 3 giorni visita della ITB a Berlino
- visita del Merano Wine Festival
- ev. visite ad aziende o workshops