

SEMESTRE	UF	TITOLO	TITLE	CFU	TOT ORE
I	UF1	NORME GENERALI DELL'ORGANIZZAZIONE TURISTICA	THE TRAVEL INDUSTRY	2	50
I	UF2	CULTURA E COSTUMI NEL MONDO	WORLD CULTURE AND CUSTOMS	1	25
I	UF3	LEADERSHIP	BECOMING A LEADER IN THE HOSPITALITY INDUSTRY	3	75
I	UF4	SICUREZZA SUL LAVORO, IGIENE SOSTENIBILITA' ED AMBIENTE	MANAGING SAFETY AND SECURITY ISSUES	2	50
I	UF5	RISORSE UMANE	HOSPITALITY HUMAN RESOURCES MANAGEMENT	2	50
I	UF9	HOTEL MANAGEMENT	HOTEL MANAGEMENT	2	50
I	UF10	PROCESSI OPERATIVI DEL REPARTO RICEVIMENTO	RECEPTION PROCEDURES	2	50
I	UF11	HOUSEKEEPING E MANUTENZIONE	HOUSEKEEPING AND MAINTENANCE	2	50
I	UF12	PROCESSI GESTIONALI ED APPLICATIVI INFORMATICI	DIGITAL APPLICATIONS IN HOSPITALITY	2	50
I	UF15	PROCESSI TECNICO OPERATIVI DEL REPARTO RISTORAZIONE	FOOD & BEVERAGE OVERVIEW	2	50
I	UF21	LINGUA INGLESE I - B1 TO B2	ENGLISH LANGUAGE - B1 TO B2	3	75
I	UF22	LINGUA FRANCESE I - A1	FRENCH LANGUAGE - A1	2	50
I	UF6	GESTIONE SOSTENIBILE DELL'IMPRESA ALBERGHIERA	SUSTAINABLE MANAGEMENT	1	25
I	UF17	MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE	HOW TO MANAGE A RESTAURANT	2	50
I	UF18	MARKETING ALBERGHIERO	MARKETING FOR THE HOSPITALITY INDUSTRY	2	50
	TOTALE			30	750
II	UF23	PRATICANTATO 1	STAGE 1	30	750
				60	1500
III	UF 7	CONTROLLO DI GESTIONE ALBERGHIERO	FINANCIAL MANAGEMENT REPORTS	2	50
III	UF13	DIGITAL	DIGITAL	3	75
III	UF14	MICE MANAGEMENT	MICE AND EVENTS	2	50
III	UF16	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT	2	50
III	UF19	ATTIVITA' DI VENDITA	SALES ACTIVITIES	2	50
III	UF20	REVENUE MANAGEMENT & CRM	REVENUE MANAGEMENT & CRM	2	50
III	UF25	ARCHITETTURA ALBERGHIERA ARTE E DESIGN	HOTEL ARCHITECTURE ART AND DESIGN	2	50
III	UF26	LINGUA INGLESE 2	ENGLISH LANGUAGE 2	3	75
III	LAB H	LABORATORIO TRASVERSALE	CROSS-CUTTING DIDACTICAL LAB	1,6	40
III	UF8	GESTIONE STRATEGICA DELL'IMPRESA	FOCUS ON STRATEGY	2	50
III	UF27	LINGUA FRANCESE -A2	FRENCH LANGUAGE - A2	2	50
IV		PREPARAZIONE PROJECT WORK- TRAINING FOR TERM 5	FINAL PROJECT WORK- TRAINING FOR TERM 5	6,4	160
	TOTALE			30	750
IV	UF24	PRATICANTATO 2	STAGE 2	30	750
				60	1500