



**Università
di Camerino**

BANDO PER L'AMMISSIONE AI MASTER E AI CORSI DELL'ECOSISTEMA FORMATIVO

WellCAM

ANNO ACCADEMICO 2026/2027

L'offerta formativa WellCAM è articolata in 5 Corsi Specializzanti, 6 Percorsi Avanzati (Minor) e 3 Master universitari di I livello.

Riferimento di attivazione: Decreto Rettorale n. 241, prot. n.49112 del 19 giugno 2026

AVVERTENZA IMPORTANTE PER LA PROCEDURA DI ISCRIZIONE: chi seleziona uno dei tre **MASTER** deve essere in possesso di laurea.

Per i CORSI SPECIALIZZANTI e i PERCORSI AVANZATI la laurea non è richiesta: il candidato deve selezionare nella procedura il corso o percorso specifico al quale intende iscriversi.

Art. 1 - FINALITÀ E OBIETTIVI FORMATIVI

WellCAM è l'ecosistema formativo dell'Università di Camerino dedicato all'ospitalità, al benessere psico-fisico e al territorio. L'offerta adotta un modello progressivo e modulare che consente di acquisire una singola competenza, combinare più aree formative e, per chi possiede i requisiti accademici, accedere a un Master universitario di I livello.

Le cinque aree interconnesse sono Hospitality, Wellness, Bike, Beverage e Food. I percorsi sviluppano competenze professionali nei settori della gestione alberghiera e dei servizi, del customer service, del wellness e delle attività motorie, del cicloturismo, del food & beverage, della sostenibilità, della valorizzazione del territorio e della progettazione di esperienze integrate per l'ospite.

Ai fini amministrativi, i Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati sono attivati come corsi di formazione finalizzata e permanente ai sensi del vigente Regolamento UNICAM; le denominazioni riportate nel presente bando sono quelle proprie dell'ecosistema WellCAM.

Art. 2 - OFFERTA FORMATIVA E PERCORSI SELEZIONABILI

1. Nella procedura di iscrizione sono disponibili come opzioni distinte i seguenti percorsi. La scelta effettuata determina requisiti di accesso, quota, obblighi di frequenza e certificazione finale.

Livello 1 - Corsi Specializzanti

Percorso	Ore	Quota	Accesso
Corso di Hospitality Expert	60	€ 1.000	Laurea non richiesta
Corso di Wellness Expert	40	€ 800	Laurea non richiesta
Corso di Bike Expert	60	€ 1.000	Laurea non richiesta
Corso di Beverage Expert	60	€ 1.000	Laurea non richiesta
Corso di Food Expert	40	€ 800	Laurea non richiesta

Livello 2 - Percorsi Avanzati (Minor)

Percorso	Ore	Quota	Accesso
Wellness & Hospitality Management	100	€ 1.500	Laurea non richiesta
Food & Hospitality Management	100	€ 1.500	Laurea non richiesta
Food & Beverage Management	100	€ 1.500	Laurea non richiesta
Bike & Wellness Management	100	€ 1.500	Laurea non richiesta
Bike Manager	120	€ 1.500	Laurea non richiesta
Beverage & Hospitality Management	120	€ 1.500	Laurea non richiesta

Livello 3 - Master Universitari di I livello

Master	Ore didattica assistita in presenza	Ore di didattica complessive (compreso studio individuale)	CFU	Quota	Accesso
MASTER IN ACTIVE HOSPITALITY MANAGEMENT	160	1500	60	€ 4.000	Laurea
MASTER IN FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY MANAGEMENT	160	1500	60	€ 4.000	Laurea
MASTER IN HOSPITALITY EXPERIENCE MANAGEMENT	220	1500	60	€ 4.500	Laurea

2. I piani didattici di riferimento sono riportati negli Allegati A, B e C. Le attività possono comprendere lezioni online asincrone e sincrone, lezioni in presenza, attività laboratoriali, esercitazioni, testimonianze di esperti, visite, studio guidato, didattica interattiva, project work guidato, tutorato e altre forme di didattica assistita coerenti con gli obiettivi del percorso. Possono inoltre essere previsti stage o tirocini, contabilizzati separatamente rispetto alla didattica assistita.
3. Il Corso di Hospitality Expert, 60 ore, è erogato interamente online in modalità asincrona ed è inserito nel circuito EDUNEXT delle università pubbliche italiane che erogano corsi prevalentemente a distanza. Gli altri corsi prevedono periodi concentrati prevalentemente in presenza, eventualmente integrati da attività online o ibride secondo il calendario che sarà pubblicato.

Art. 3 - CORSI 'SPECIALIZZANTI' - Livello 1 - PROFILI E COMPETENZE PROFESSIONALI

- a) *Hospitality Expert*: gestione alberghiera, front office e customer service, facility management, budgeting e forecasting, sistemi informativi, revenue management, marketing, intelligenza artificiale applicata al turismo, eventi, leadership, sostenibilità e gestione dei rapporti con clienti e fornitori.
- b) *Wellness Expert*: mercato del wellness, SPA, terme, palestre, organizzazione dei servizi, igiene, alimentazione e benessere, fidelizzazione, gestione e comunicazione multiculturale.
- c) *Bike Expert*: cicloturismo, sicurezza, tipologie di bici ed e-bike, manutenzione di base, bike room, standard bike-friendly, progettazione dei percorsi e costruzione di pacchetti esperienziali.
- d) *Beverage Expert*: cultura e servizio di vino, birra, caffè, mixology e acqua, degustazione, abbinamenti e analisi sensoriale.
- e) *Food Expert*: nutrizione e stili di vita, stagionalità, sostenibilità, Km 0 e territorio, qualità e filiere, food sourcing, igiene/HACCP e abbinamenti food & beverage.

Art. 4 – PERCORSI 'AVANZATI' - Livello 2 - PIANI DIDATTICI E MODALITÀ DI EROGAZIONE

- 1. I Percorsi "Avanzati" di Livello 2 sono finalizzati all'acquisizione di competenze integrate e multidisciplinari e alla formazione di profili professionali caratterizzati da una preparazione più ampia e articolata.
- 2. Ciascun Percorso Avanzato è costituito dalla combinazione di **due o più Percorsi Specializzanti di Livello 1**, individuati in relazione alle competenze e agli obiettivi formativi propri del profilo professionale di riferimento.
- 3. Il **piano didattico** di ciascun Percorso Avanzato è pertanto definito mediante l'aggregazione delle attività formative previste dai Percorsi Specializzanti che lo compongono, secondo quanto riportato nelle tabelle allegate al presente bando.
- 4. Le attività formative mantengono, salvo diversa indicazione, le caratteristiche previste nei rispettivi Percorsi Specializzanti di Livello 1 con riferimento a contenuti, durata, modalità di erogazione e modalità di verifica dell'apprendimento.
- 5. La composizione, la durata complessiva, le attività formative e le relative modalità di erogazione di ciascun Percorso Avanzato sono specificate nei relativi piani didattici riportati in allegato al presente bando.

Art. 5 – MASTER UNIVERSITARI – Livello 3

- 1. L'ecosistema WellCAM include tre percorsi di Master universitario di primo livello: Master in Active Hospitality Management; Master in Food & Beverage Hospitality Management; Master in Hospitality Experience Management.
- 2. Ciascun Master universitario di I livello ha durata almeno annuale e prevede 60 CFU, corrispondenti a 1.500 ore di impegno complessivo. Almeno 300 ore sono costituite da didattica assistita, che può essere erogata anche a distanza. Le attività concorrono a tale monte ore; la concreta articolazione delle ulteriori attività di didattica assistita è definita dal Consiglio Scientifico nell'eventuale piano didattico esecutivo e nel calendario prima dell'avvio delle attività. Tali attività possono comprendere, anche a distanza, lezioni sincrone e/o asincrone, esercitazioni, laboratori, webinar, studio guidato, didattica interattiva, project work guidato, tutorato e altre modalità coerenti con gli obiettivi formativi. Le attività di stage o tirocinio sono comprese nel percorso formativo e nel monte ore complessivo.
- 3. Gli obiettivi formativi e i risultati di apprendimento, la distribuzione analitica dei 60 CFU tra le singole attività, la concreta articolazione delle ore di didattica assistita, sono consultabili all'allegato C del presente bando. Le eventuali verifiche intermedie e la prova finale sono definite dal Consiglio Scientifico nel piano didattico esecutivo e comunicate agli iscritti prima dell'avvio delle attività.

Art. 6 - TITOLI E REQUISITI PER L'ACCESSO

6.1 Corsi Specializzanti e Percorsi Avanzati

Per i Corsi Specializzanti e per i Percorsi Avanzati (Minor) non è richiesto il possesso della laurea. Possono pertanto accedere anche candidati privi di titolo di studio universitario, secondo quanto previsto per i corsi di formazione finalizzata e permanente.

6.2 Master universitari di I livello

Possono iscriversi ai tre Master i candidati almeno in possesso di laurea triennale conseguita ai sensi dei DD.MM. n. 509/1999 e n. 270/2004, di laurea secondo ordinamenti previgenti o di altro titolo italiano o estero equivalente ai fini dell'accesso. Può essere consentita l'iscrizione in mancanza del solo titolo finale purché esso sia conseguito entro il giorno antecedente l'avvio delle attività didattiche, secondo quanto previsto dal Regolamento di Ateneo.

La scelta di una voce “Master” nella procedura online di iscrizione comporta obbligatoriamente la verifica del titolo universitario di accesso. Un candidato non laureato non deve selezionare la voce Master.

6.3 Iscrizione contemporanea

Per i Master si applicano le disposizioni vigenti in materia di contemporanea iscrizione a più corsi universitari. Per i Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati l'iscrizione contemporanea ad altri corsi è consentita, applicando le disposizioni del Regolamento di Ateneo e le regole di compatibilità con le attività formative eventualmente già frequentate.

Art. 7 - TITOLI CONSEGUITI ALL'ESTERO

1. I candidati ai Master in possesso di titolo di studio conseguito all'estero possono presentare domanda qualora il titolo sia idoneo per livello ai fini dell'accesso al Master di I livello. L'immatricolazione resta subordinata alla valutazione amministrativa e, ove prevista, alla valutazione del Consiglio Scientifico.
2. Potrà essere richiesta la documentazione necessaria alla valutazione del titolo, incluse traduzione, legalizzazione, Diploma Supplement, attestazioni CIMEA e/o Dichiarazione di valore, secondo la normativa e le procedure vigenti. Per i candidati non UE residenti all'estero si applicano, ove dovute, le procedure attraverso il portale UNIVERSITY.
3. Per i Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati, non essendo richiesta la laurea, l'eventuale documentazione relativa a titoli esteri è richiesta solo se necessaria alla verifica di specifici requisiti indicati per il singolo percorso.

Art. 8 - NUMERO DI PARTECIPANTI, ATTIVAZIONE E CALENDARIO

1. Numero minimo e massimo di partecipanti per ciascun percorso: vedi allegato D.
2. L'attivazione di ciascun percorso è subordinata alla sostenibilità didattica, organizzativa ed economico-finanziaria e al raggiungimento dell'eventuale numero minimo stabilito. In caso di mancata attivazione, gli iscritti saranno informati e saranno applicate le modalità di rimborso previste dall'Ateneo.
3. Le date di avvio e conclusione, le sedi delle attività in presenza e le piattaforme utilizzate per la didattica a distanza sono pubblicate nella pagina informativa WellCAM e/o comunicate agli iscritti. Le date possono essere modificate per motivate esigenze organizzative, con tempestiva comunicazione agli interessati.

Art. 9 - OBBLIGHI DI FREQUENZA E RICONOSCIMENTO DI ATTIVITÀ PREGRESSE

1. Per i Master la frequenza non può essere inferiore al 75% del totale delle attività previste ed è obbligatoria per la totalità delle attività riservate a stage o tirocinio.
2. Per i Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati la frequenza non può essere inferiore al 70% del monte ore previsto. La frequenza delle eventuali attività di stage o tirocinio può essere richiesta integralmente.
3. Nel rispetto del Regolamento di Ateneo, il Consiglio Scientifico può riconoscere per i Master attività formative universitarie pregresse e conoscenze o abilità professionali documentate entro i limiti normativamente previsti. Per i percorsi modulari WellCAM, attività già completate e certificate possono essere valorizzate ai fini dei percorsi successivi secondo le modalità amministrative

stabilite dal Consiglio Scientifico e dagli uffici competenti. Il riconoscimento non determina una riduzione della quota di iscrizione.

Art. 10 - MODALITÀ DI AMMISSIONE E SELEZIONE

1. L'ammissione è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti previsti per il percorso selezionato. Qualora le domande siano superiori al numero massimo di posti disponibili, può essere effettuata una selezione sulla base del curriculum, dei titoli e/o di altri criteri preventivamente definiti dal Consiglio Scientifico.
2. Per i Master, la valutazione comprende in ogni caso la verifica del titolo di accesso. Per i Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati (Minor) non viene essere richiesta la laurea come requisito generale di ammissione.

Art. 11 - TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

1. La domanda di iscrizione deve essere presentata esclusivamente mediante la procedura informatizzata indicata dall'Università di Camerino **entro il 30 Ottobre 2026**.
2. All'interno della procedura **saranno presenti come scelte autonome tutte le opzioni elencate all'art. 2**. Il candidato deve selezionare esattamente il corso, percorso o Master al quale intende iscriversi. La scelta del Master non equivale alla scelta dei percorsi non Master e viceversa.

Prima dell'invio della domanda verificare la denominazione selezionata. MASTER = laurea richiesta. CORSO SPECIALIZZANTE / PERCORSO AVANZATO (Minor) = laurea non richiesta.

3. Le istruzioni operative, i documenti da allegare e l'eventuale modalità di modifica o ritiro della domanda sono indicati nella piattaforma di iscrizione e nelle pagine UNICAM dedicate (<https://miiscrivo.unicam.it>) .

Art. 12 - CONTRIBUTI DI ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

1. Le quote di iscrizione sono quelle riportate all'art. 2 e riepilogate di seguito:

Tipologia	Percorso	Quota
Corso Specializzante	Corso di Hospitality Expert	€ 1.000
Corso Specializzante	Corso di Wellness Expert	€ 800
Corso Specializzante	Corso di Bike Expert	€ 1.000
Corso Specializzante	Corso di Beverage Expert	€ 1.000
Corso Specializzante	Corso di Food Expert	€ 800
Percorso Avanzato	Wellness & Hospitality Management	€ 1.500
Percorso Avanzato	Food & Hospitality Management	€ 1.500
Percorso Avanzato	Food & Beverage Management	€ 1.500
Percorso Avanzato	Bike & Wellness Management	€ 1.500
Percorso Avanzato	Bike Manager	€ 1.500
Percorso Avanzato	Beverage & Hospitality Management	€ 1.500
Master I livello	MASTER IN ACTIVE HOSPITALITY MANAGEMENT	€ 4.000
Master I livello	MASTER IN FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY MANAGEMENT	€ 4.000
Master I livello	MASTER IN HOSPITALITY EXPERIENCE MANAGEMENT	€ 4.500

2. Per i Master la quota complessiva comprende la contribuzione per l'iscrizione dovuta secondo il vigente Regolamento di Ateneo; l'articolazione contabile tra tassa di immatricolazione e quota di partecipazione è effettuata dagli uffici competenti.
3. Il pagamento avviene tramite il sistema PagoPA secondo gli avvisi generati dalla procedura. Scadenze e rateizzazione vedi allegato D.
4. Gli eventuali pacchetti residenziali e gli ulteriori servizi accessori eventualmente pubblicizzati nell'ambito del progetto WellCAM non sono compresi nelle quote indicate nel presente bando, salvo espressa diversa previsione approvata con specifico atto.

Art. 13 – PARTICOLARI AGEVOLAZIONI ECONOMICHE

1. Sono previste specifiche agevolazioni economiche sulle quote di iscrizione ai percorsi dell'ecosistema formativo WellCAM, secondo quanto indicato nei commi seguenti.
2. Per il Corso Specializzante di Livello 1 “Bike Expert” e per il Percorso Avanzato di Livello 2 “Bike Manager” è prevista una riduzione della quota di iscrizione **pari al 20%** in favore di:
 - a. residenti nei Comuni aderenti all'iniziativa “Bike Hospitality”, approvata dalla Federazione Ciclistica Italiana;
 - b. soggetti che abbiano frequentato corsi per Guida cicloturistica organizzati o riconosciuti dalla Federazione Ciclistica Italiana;
 - c. tesserati della Federazione Ciclistica Italiana ed ex tesserati il cui tesseramento sia cessato da non oltre tre anni, appartenenti o già appartenuti a categorie agonistiche.
3. Agli associati a Confartigianato è riconosciuta una riduzione del 20% sulla quota di iscrizione a tutti i percorsi dell'ecosistema WellCAM.
4. Agli studenti e alle studentesse regolarmente iscritti all'Università degli Studi di Camerino nell'anno accademico 2026/2027 è riconosciuta una **riduzione del 30%** sulla quota di iscrizione a tutti i percorsi dell'ecosistema WellCAM.
5. Il possesso dei requisiti per beneficiare delle agevolazioni deve essere documentato secondo le modalità indicate dall'Università in sede di procedura di iscrizione.
6. Le agevolazioni previste dal presente articolo non sono cumulabili tra loro, salvo diversa espressa disposizione dell'Università.

Art. 14 - RINUNCIA, DECADENZA E RIMBORSI

1. La rinuncia deve essere formalizzata secondo le procedure di Ateneo. La rinuncia successiva al perfezionamento dell'iscrizione non dà diritto al rimborso delle quote versate, fatti salvi i casi di mancata attivazione del percorso o le ulteriori ipotesi espressamente previste dalla normativa o dagli atti di Ateneo.
2. Il mancato rispetto degli obblighi minimi di frequenza o delle scadenze di pagamento comporta le conseguenze previste dal Regolamento di Ateneo e dal presente bando.

Art. 15 - PROVE FINALI, CERTIFICAZIONI E RILASCIO DEL TITOLO

1. I Corsi Specializzanti e i Percorsi Avanzati (Minor) terminano con una prova finale di accertamento delle competenze, secondo le modalità definite dal responsabile didattico/Consiglio Scientifico. Ai partecipanti che assolvono gli obblighi di frequenza, superano la prova e risultano in regola con i pagamenti è rilasciato l'attestato di fine corso. Il progetto prevede inoltre il rilascio di Open Badge secondo le modalità tecniche adottate dall'Ateneo.
2. I Master si concludono con una prova finale di accertamento delle competenze complessivamente acquisite. Il conseguimento del titolo è subordinato all'acquisizione dei 60 CFU, al rispetto degli obblighi di frequenza e alla regolarità amministrativa. A chi supera la prova finale è rilasciato il Diploma di Master universitario di I livello nella specifica denominazione del percorso frequentato.

Art. 16 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dai candidati e dagli iscritti sono trattati dall'Università degli Studi di Camerino nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679, della normativa nazionale vigente e delle informative privacy dell'Ateneo, per le finalità connesse alla gestione della procedura di ammissione, dell'iscrizione e della carriera formativa.

Art. 17 - VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO FORMATIVO

Gli iscritti sono tenuti a partecipare alle attività di monitoraggio e valutazione della qualità previste dal sistema di assicurazione della qualità di Ateneo, anche mediante la compilazione di questionari relativi alle attività formative e all'organizzazione del percorso.

Art. 18 - DIREZIONE, CONSIGLIO SCIENTIFICO E CONTATTI

Coordinamento WellCAM: prof.ssa Elisabetta Torregiani - Università degli Studi di Camerino - e-mail: elisabetta.torregiani@unicam.it.

Struttura di riferimento, Direttori dei singoli Master/corsi e composizione del Consiglio Scientifico: vedi allegato E.

Art. 19 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DISPOSIZIONI FINALI

1. Responsabile del procedimento ai sensi della Legge n. 241/1990: Ing. Andrea Braschi, Direttore Generale UNICAM.
2. Per quanto non espressamente previsto dal presente bando si applicano lo Statuto, il Regolamento Didattico di Ateneo, il Regolamento UNICAM per l'istituzione e il funzionamento dei Master universitari, dei corsi di alta formazione e dei corsi di formazione finalizzata e permanente e la normativa vigente.
3. La pagina - **<https://wellcam.unicam.it>** - contiene informazioni descrittive e promozionali sui percorsi. In caso di difformità tra le informazioni promozionali e gli atti ufficiali, prevalgono il Decreto di attivazione, il presente bando e gli altri atti formali dell'Università di Camerino.

IL RETTORE



LEONI
GRAZIANO
06.10.2026
09:09:47
GMT+02:00

ALLEGATO A - PIANI DIDATTICI DI RIFERIMENTO - CORSI SPECIALIZZANTI

Le attività sotto elencate sintetizzano i contenuti del progetto WellCAM. Il calendario analitico e l'attribuzione delle singole lezioni sono definiti dal responsabile didattico, fermo restando il monte ore complessivo del corso.

A1 - Corso di Hospitality Expert (EDUNEXT)- 60 ore - Online asincrono, italiano/inglese

Attività formative		Ore lezione solo on line
EDUCATIONAL CLUSTER 1		
Fondamenti, Marketing e Gestione Operativa dell'Hospitality		
Modulo 1 – Sistema turistico e quadro normativo		
Le professioni turistiche e relativi regolamenti 1		2
Le professioni turistiche e relativi regolamenti 2		2
Normative e ordinamento giuridico del turismo 1		2
Modulo 2 – Evoluzione del settore e marketing strategico		
Scenari e tendenze del settore hospitality		2
Normative e ordinamento giuridico del turismo 2		2
Marketing turistico (Parte I)		2
Modulo 3 – Marketing e Brand Management		
Marketing turistico (Parte II)		2
Brand Management 1		2
Brand Management 2		2
Modulo 4 – Digital Marketing e Revenue		
Digital Marketing e Social Media 1		2
Digital Marketing e Social Media 2		2
Revenue Management ed E-commerce		2
Modulo 5 – Tecnologie per l'Hospitality (3 CFU)		
Sistemi informativi alberghieri (PMS, CRS, Channel Manager, OPERA...)		2
Event Management (MICE)		2
Intelligenza Artificiale applicata all'Hospitality		2
EDUCATIONAL CLUSTER 2		
Management, Organizzazione e Sostenibilità dell'Hospitality		
Modulo 1 – Front Office e Customer Experience		
Front Office e Customer Service		2
Neuro Hospitality		2
Tecniche di negoziazione e vendita		2
Modulo 2 – Organizzazione e gestione operativa		
Facility Management		2
Rapporti con i fornitori		2
Reclutamento e selezione del personale		2
Modulo 3 – Programmazione e controllo 3 CFU		
Budgeting e Forecasting		2
Business Plan		2
Risk Management		2

	Attività formative	Ore lezione solo on line
	Modulo 4 – Leadership e gestione delle persone 3 CFU	
	Leadership	2
	Gestione dei conflitti	2
	Formazione del personale	2
	Modulo 5 – Hospitality sostenibile 3 CFU	
	Responsabilità sociale d'impresa	2
	Gestione ambientale delle strutture ricettive	2
	Esperienza degli ospiti attraverso l'architettura sostenibile	2
	Ore Totali	60

A2 - Corso di Wellness Expert - 40 ore - Prevalentemente in presenza, con eventuali integrazioni ibride

Attività formativa	Ore
Il mercato del wellness in Italia e nel mondo	2
Analisi della domanda e dell'offerta	2
Struttura di una SPA: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi	2
Struttura di una stazione termale: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi	2
Struttura di una palestra: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi	2
Ruoli e mansioni all'interno della struttura	2
La scelta dei prodotti	2
La fidelizzazione dei clienti	2
Laboratorio 1: Esperienza immersiva in struttura operativa	4
Food & Beverage management	2
Alimentazione e Benessere	2
Linee guida per l'igiene	2
Controllo pulizie e biancheria	2
Wellness management	2
Pianificazione di una strategia di vendita	2
Sicurezza, gestione dati e privacy	2
Comunicazione multiculturale. Cos'è la cultura e come condiziona le relazioni lavorative internazionali	2
Laboratorio 2: Esperienza immersiva in azienda specializzata	4
Ore Totali	40

A3 - Corso di Bike Expert - 60 ore - Prevalentemente in presenza, con eventuali integrazioni ibride

Attività formative	Ore
Innovazione tecnologica e competitività del sistema turistico	2

Codice della Strada e sicurezza per il cicloturismo	4
Misure di sicurezza in strada: responsabilità e assicurazioni	4
Monitoraggio e gestione dei bandi pubblici	4
Conoscenza della bicicletta (tipologie, e-bike, manutenzione di base)	4
Tipologie di ciclisti	4
Nozioni di nutrizione per il cicloturismo	4
Sicurezza e primo intervento	2
Individuazione, creazione e classificazione percorsi cicloturistici	4
Segmentazione della clientela	4
Creazione di pacchetti cicloturistici	4
Organizzazione di attività cicloturistiche	4
Integrazione con i servizi alberghieri	4
Valorizzazione dei prodotti tipici	4
Progettazione della bike room	2
Gestione della bike room	2
Standard di qualità bike-friendly	4
Ore Totali	60

A4 - Corso di Beverage Expert - 60 ore

Modalità prevalente: In presenza / attività sensoriali

	Attività formative	Ore
MASTERCLASS VINO (20 ore)		
	Metodi e filosofie commerciali nel settore del vino	3
	Vino e salute	2
	Etichettatura dei vini	2
	Vino logico: progetto vitivinicolo, tradizione tipicità e genuinità nel III millennio	2
	Le identità del vino tra tradizione, innovazione e sostenibilità.	3
	La vendita del vino nel mercato nazionale	2
	Analisi sensoriale	2
	Neuromarketing: come intercettare i gusti dei consumatori	2
	Trend e sviluppi dell'enoturismo	2
MASTERCLASS ACQUA (8 ore)		
	La acque minerali: classificazione, principi alimentari e salutistici	3
	Fisiologia degli organi di senso e percezione nella valutazione delle acque minerali	3
	La degustazione dell'acqua minerale (esame visivo, olfattivo e gustativo)	2
MASTERCLASS BIRRA (12 ore)		
	Cos'è la birra	2
	Il mercato della birra in Italia	2
	Cenni di legislazione	1
	Birra e identità	2
	Il concetto di stile birrario e la classificazione degli stili principali base alla fermentazione	1
	Introduzione all'analisi sensoriale della birra e al beer-pairing	2
	Marketing della birra oggi: strategie e strumenti in ottica esperienziale	2
MASTERCLASS CAFFÈ (8 ore)		
	Identità del caffè e rapporto con la salute	4
	Analisi sensoriale e neuromarketing del caffè	2
	Macchinari e set up tecnico	2

	Attività formative	Ore
MASTERCLASS MIXOLOGY (12 ore)		
	Storia e mode della mixology: padroneggiare le ricette classiche	2
	Nuovi trend della mixology	2
	Tecniche di miscelazione avanzata	2
	La mixology come leva di valorizzazione territoriale attraverso l'esperienza multisensoriale dell'ospite: obiettivi e testimonianze	2
	Neuromarketing e Analisi Sensoriale Mixology	4
	Ore totali	60

A5 - Corso di Food Expert - 40 ore

Modalità prevalente: Prevalentemente in presenza, con eventuali integrazioni ibride

Lezione	Ore
Storia dell'alimentazione	2
L'alimentazione in Italia e nel mondo	2
Corretti stili di vita	2
Il valore dell'alimentazione nello sport e nella vita	2
La stagionalità negli alimenti	2
Sostenibilità e cibo: un binomio a Km 0	2
La valorizzazione del territorio attraverso il cibo	2
Innovazione e design nel cibo	2
I prodotti agroalimentari di qualità: la qualità regolamentata; i PAT e gli altri prodotti tipici	2
Filiere di approvvigionamento alimentare lunghe o corte	2
Certificazione e standard internazionale della GDO	2
Il Food sourcing: processo strategico di individuazione, valutazione e selezione dei fornitori	2
Le esperienze culinarie: luxury, fast food, immersive tourism	2
La responsabilità del gestore del servizio di ristorazione come operatore del settore alimentare (OSA)	2
Le normative igienico sanitarie e il sistema HACCP	2
La Responsabilità civile e penale	2
Analisi Sensoriale: abbinamenti cibo e vino (parte 1)	4
Analisi Sensoriale: abbinamenti cibo e birra (parte 2)	4
Ore totali	40

ALLEGATO B - PIANI DIDATTICI DI RIFERIMENTO – PERCORSI AVANZATI

Consultare l'allegato A per i piani didattici dei seguenti corsi avanzati

I seguenti cinque percorsi avanzati (MINOR) si compongono semplicemente aggregando i percorsi formativi dei percorsi specializzanti di cui all'allegato A

Percorso	Ore	Articolazione didattica di riferimento (aggregazione di corsi specializzanti)	Esito
Wellness & hospitality Management	100	Hospitality Expert (60) + Wellness Expert (40)	Attestato + Open Badge
Food & hospitality Management	100	Hospitality Expert (60) + Food Expert (40)	Attestato + Open Badge
Food & Beverage Management	100	Beverage Expert (60) + Food Expert (40)	Attestato + Open Badge
Bike & Wellness Management	100	Wellness Expert (40) + Bike Expert (60)	Attestato + Open Badge
Beverage & hospitality Management	120	Hospitality Expert (60) + Beverage Expert (60)	Attestato + Open Badge
Bike Manager	120	(vedi di seguito Piano didattico specifico)	Attestato + Open Badge

PIANO DIDATTICO specifico per Bike Manager

Il corso in Bike Manager non è la semplice composizione di percorsi specializzanti ma è articolato come segue:

OFFERTA FORMATIVA - Bike Manager MINOR 120 Ore		
	Attività formative	Ore
	Area Giuridico–Normativa (20 ore)	
	Normative ed ordinamento giuridico del turismo	4
	Innovazione tecnologica e competitività del sistema turistico	4
	Le professioni turistiche e i relativi regolamenti	4
	Codice della Strada e sicurezza per il cicloturismo	4
	Misure di sicurezza in strada: responsabilità e assicurazioni	4
	Monitoraggio e gestione dei bandi pubblici	4
	Area Tecnico–Ciclistica (16 ore)	
	Conoscenza della bicicletta (tipologie, e-bike, manutenzione di base)	4
	Tipologie di ciclisti	4
	Nozioni di nutrizione per il cicloturismo	4
	Sicurezza e primo intervento	4

OFFERTA FORMATIVA - Bike Manager MINOR 120 Ore		
	Attività formative	Ore
	Area Progettazione dell'Offerta (24 ore)	
	Individuazione, creazione e classificazione percorsi cicloturistici	4
	Segmentazione della clientela	4
	Creazione di pacchetti cicloturistici	4
	Organizzazione di attività cicloturistiche	4
	Integrazione con i servizi alberghieri	4
	Valorizzazione dei prodotti tipici	4
	Area Strutture e Servizi (12 ore)	
	Progettazione della bike room	4
	Gestione della bike room	4
	Standard di qualità bike-friendly	4
	Area Marketing e Comunicazione (12 ore)	
	Marketing turistico	4
	Digital marketing e social media: canali di promozione turistica	4
	Brand management	4
	Inglese tecnico per il turismo bike	4
	Project Work e Studio Individuale: progettazione di un prodotto cicloturistico territoriale integrato	14
	Stage / Tirocinio: presso enti turistici, strutture bike-friendly, tour operator, comuni, DMO	14
	Ore totali	120

ALLEGATO C - OBIETTIVI FORMATIVI E PIANI DIDATTICI DI RIFERIMENTO - MASTER UNIVERSITARI DI I LIVELLO

Ciascun Master prevede 60 CFU e 1.500 ore complessive, con almeno 300 ore di didattica assistita. Le tabelle seguenti aggregano, per ciascun Master, attività formative composte da singoli insegnamenti previsti nei Corsi Specializzanti di Livello 1, che ne costituiscono la base didattica. Le restanti ore comprendono studio individuale, eventuale stage o tirocinio, preparazione della prova finale e **ulteriori attività previste dal piano esecutivo**.

Gli iscritti ai master seguiranno le attività formative di didattica assistita, previste dal percorso prescelto, contestualmente e con la stessa calendarizzazione e modalità previste per lo svolgimento dei corsi di Livello 1 dell'Ecosistema.

C1 - Master in **Active hospitality Management**

Il piano combina Hospitality Expert, Wellness Expert e Bike Expert. Rispetto al Master precedente, approfondisce maggiormente l'organizzazione delle strutture wellness e la progettazione e gestione dell'offerta cicloturistica, inclusi sicurezza, bike room e standard di qualità bike-friendly.

a) Profilo del professionista formato

Il Master intende formare una figura professionale specializzata nella progettazione, organizzazione e gestione di servizi di ospitalità orientati al turismo attivo, al benessere e alla valorizzazione sostenibile del territorio.

Il professionista formato integra le competenze gestionali proprie dell'hospitality con conoscenze specifiche relative al mercato del wellness, all'organizzazione delle strutture dedicate al benessere e allo sviluppo di prodotti e servizi cicloturistici.

Il percorso fornisce strumenti per contribuire alla gestione di strutture ricettive che intendono ampliare o qualificare la propria offerta attraverso servizi wellness e bike-friendly, rispondendo alle esigenze di una clientela interessata al benessere, all'attività fisica, alla mobilità sostenibile e alla scoperta attiva del territorio.

La figura professionale è in grado di collaborare alla progettazione di pacchetti turistici integrati, all'organizzazione dei servizi e alla costruzione di reti con operatori specializzati, con attenzione agli aspetti di sicurezza, qualità, sostenibilità economica e soddisfazione del cliente.

b) Risultati di apprendimento attesi

Al termine del percorso, il partecipante sarà in grado di:

1. Analizzare le dinamiche del settore hospitality e applicare principi di marketing, brand management, comunicazione digitale e revenue management alla promozione dei servizi turistici.
2. Comprendere e supportare i processi organizzativi e gestionali delle strutture ricettive, applicando strumenti di programmazione economica, gestione operativa e organizzazione del personale.
3. Analizzare il mercato del wellness, individuando le caratteristiche della domanda e dell'offerta e contribuendo alla definizione di strategie di marketing, vendita e fidelizzazione della clientela.
4. Comprendere l'organizzazione funzionale di SPA, strutture termali e palestre, riconoscendo le caratteristiche degli spazi, delle attrezzature e dei principali ruoli professionali.
5. Applicare principi di gestione operativa, igiene, sicurezza, tutela dei dati e selezione dei prodotti nell'ambito dei servizi wellness.
6. Conoscere le caratteristiche tecniche fondamentali delle biciclette e delle e-bike e i principali elementi normativi, assicurativi e di sicurezza rilevanti per l'organizzazione di attività cicloturistiche.
7. Contribuire all'individuazione, classificazione e progettazione di percorsi e pacchetti cicloturistici, considerando le differenti tipologie di clientela e le risorse disponibili sul territorio.
8. Organizzare e coordinare i servizi di accoglienza dedicati al cicloturista, con particolare riferimento all'integrazione con i servizi alberghieri, alla progettazione e gestione della bike room e agli standard di qualità bike-friendly.
9. Individuare opportunità di sviluppo e finanziamento dell'offerta cicloturistica, valorizzando le produzioni tipiche e le risorse territoriali.
10. Collaborare alla progettazione di offerte integrate di active hospitality, combinando soggiorno, attività cicloturistiche e servizi wellness in una prospettiva di sostenibilità e qualità dell'esperienza.

c) Prospettive occupazionali

Il Master prepara a opportunità professionali nel comparto dell'ospitalità specializzata nel turismo attivo e nel benessere.

I principali contesti di inserimento comprendono:

- Bike hotel, resort e strutture ricettive bike-friendly.
- Wellness hotel, SPA resort, strutture termali e centri che integrano servizi di benessere e ospitalità.
- Tour operator e imprese specializzate nel cicloturismo e nel turismo attivo.
- Organizzazioni di promozione turistica e destination management impegnate nello sviluppo di offerte legate alla mobilità dolce, al benessere e al turismo sostenibile.
- Imprese e reti di operatori che sviluppino servizi integrati per il cicloturista.

Le funzioni di riferimento comprendono il coordinamento di servizi bike-friendly e wellness, il supporto alla gestione di strutture ricettive specializzate, la progettazione di prodotti turistici attivi e lo sviluppo di collaborazioni con gli operatori del territorio.

Il Master può inoltre supportare iniziative di autoimprenditorialità nella progettazione e commercializzazione di servizi di turismo attivo e benessere.

Piano Didattico - Active Hospitality Management

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
Hospitality Expert								
EDUCATIONAL CLUSTER 1 - Fondamenti, Marketing e Gestione Operativa dell'Hospitality								
Sistema turistico e quadro normativo Le professioni turistiche e relativi regolamenti. Normative e ordinamento giuridico del turismo 1	2		6				44	50
Evoluzione del settore e marketing strategico Scenari e tendenze del settore hospitality. Normative e ordinamento giuridico del turismo 2. Marketing turistico (Parte I)	2		6				44	50
Marketing e Brand Management Marketing turistico (Parte II). Brand Management 1/2	2		6				44	50
Digital Marketing e Revenue Digital Marketing e Social Media 1/2. Revenue Management ed E-commerce	2		6				44	50
Tecnologie per l'Hospitality Sistemi informativi alberghieri (PMS, CRS, Channel Manager, OPERA...). Event Management (MICE). Intelligenza Artificiale applicata all'Hospitality.	2		6				44	50
EDUCATIONAL CLUSTER 2 - Management, Organizzazione e Sostenibilità dell'Hospitality								
Front Office e Customer Experience Front Office e Customer Service. Neuro Hospitality. Tecniche di negoziazione e vendita	2		6				44	50
Organizzazione e gestione operativa Facility Management. Rapporti con i fornitori. Reclutamento e selezione del personale.	2		6				44	50
Programmazione e controllo Budgeting e Forecasting. Business Plan. Risk Management	2		6				44	50
Leadership e gestione delle persone Leadership. Gestione dei conflitti. Formazione del personale.	2		6				44	50
Hospitality sostenibile Responsabilità sociale d'impresa. Gestione ambientale delle strutture ricettive. Esperienza degli ospiti attraverso l'architettura sostenibile	2		6				44	50
Wellness Expert								
Management e Marketing dei Servizi Wellness Il mercato del wellness in Italia e nel mondo - Analisi della domanda e dell'offerta - La fidelizzazione dei clienti Wellness management - Pianificazione di una strategia di vendita - Comunicazione multiculturale.	3	12			7		56	75
Organizzazione e Gestione delle Strutture Struttura di una SPA: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi - Struttura di una stazione termale: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi - Struttura di una palestra: le aree, le	3	8			14		53	75

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
attrezzature e la gestione degli spazi - Ruoli e mansioni all'interno della struttura								
Prodotti, Alimentazione e Food & Beverage La scelta dei prodotti - Food & Beverage management - Alimentazione e Benessere	2	6			18		26	50
Igiene, Sicurezza e Gestione Operativa delle Strutture Linee guida per l'igiene - Controllo pulizie e biancheria - Sicurezza, gestione dati e privacy	2	6			12		32	50
Laboratorio 1: Esperienza immersiva in azienda specializzata Laboratorio 2: Esperienza immersiva in struttura operativa	4	12			20		68	100
Bike Expert								
Innovazione, Normativa e Sicurezza nel Cicloturismo Innovazione tecnologica e competitività del sistema turistico - Codice della Strada e sicurezza per il cicloturismo - Misure di sicurezza in strada: responsabilità e assicurazioni - Sicurezza e primo intervento	4	12			39		49	100
Fondamenti Tecnici e Progettazione dell'Esperienza Cicloturistica Conoscenza della bicicletta (tipologie, e-bike, manutenzione di base - Tipologie di ciclisti - Nozioni di nutrizione per il cicloturismo - Individuazione, creazione e classificazione percorsi cicloturistici	4	16			20		64	100
Sviluppo, Finanziamento e Valorizzazione dell'Offerta Cicloturistica Monitoraggio e gestione dei bandi pubblici - Segmentazione della clientela - Creazione di pacchetti cicloturistici - Valorizzazione dei prodotti tipici	3	12			14		49	75
Organizzazione e Gestione dei Servizi Bike-Friendly Organizzazione di attività cicloturistiche - Integrazione con i servizi alberghieri - Progettazione della bike room - Gestione della bike room - Standard di qualità bike-friendly	3	16			8		51	75
Stage	6	150						
Prova Finale	6	150						
Totale complessivo	60	1500						

C2 - Master in Food & Beverage hospitality Management

Il percorso combina Hospitality Expert, Beverage Expert e Food Expert. L'elemento distintivo è l'integrazione tra management dell'ospitalità, cultura e mercato delle bevande, analisi sensoriale, alimentazione, approvvigionamento e sicurezza della ristorazione.

a) Profilo del professionista formato

Il Master intende formare una figura professionale in grado di contribuire alla gestione e alla valorizzazione dei servizi Food & Beverage all'interno delle strutture ricettive e delle imprese dell'ospitalità, integrando competenze gestionali, commerciali ed enogastronomiche.

Il professionista formato acquisisce conoscenze relative all'organizzazione dei servizi di hospitality, alle strategie di marketing e vendita, alla programmazione economica e alla gestione delle relazioni con clienti, personale e fornitori.

La preparazione specialistica nel settore Food & Beverage comprende la conoscenza delle principali categorie di bevande, delle loro caratteristiche produttive e commerciali, delle tecniche di analisi sensoriale e delle opportunità di valorizzazione delle produzioni enogastronomiche.

Il percorso affronta inoltre i temi della cultura alimentare, della sostenibilità delle filiere, dell'approvvigionamento, della qualità agroalimentare e della sicurezza alimentare, con l'obiettivo di formare una figura capace di contribuire alla progettazione e alla gestione di offerte di ristorazione e beverage coerenti con il posizionamento della struttura, le caratteristiche della clientela e l'identità del territorio.

b) Risultati di apprendimento attesi

Al termine del percorso, il partecipante sarà in grado di:

1. Analizzare le caratteristiche del sistema hospitality e applicare principi di marketing, brand management, comunicazione digitale e revenue management ai servizi di ospitalità.
2. Comprendere e supportare l'organizzazione e la gestione operativa delle strutture ricettive, utilizzando strumenti di budgeting, forecasting, business planning e gestione dei fornitori.
3. Analizzare le caratteristiche del mercato del vino, riconoscendo le principali dinamiche commerciali, gli aspetti normativi ed etichettatura, le tendenze di consumo e le opportunità di sviluppo dell'enoturismo.
4. Comprendere e applicare principi fondamentali dell'analisi sensoriale alle principali categorie di bevande trattate nel percorso: vino, birra, acque minerali, caffè e prodotti della mixology.
5. Conoscere le caratteristiche, gli stili e gli elementi distintivi della birra, del caffè e delle acque minerali, contribuendo alla selezione e valorizzazione dell'offerta beverage.
6. Comprendere le tecniche fondamentali di preparazione e miscelazione, le nuove tendenze della mixology e le opportunità di valorizzazione territoriale attraverso esperienze multisensoriali.
7. Integrare conoscenze di cultura alimentare, stili di vita, sostenibilità e qualità agroalimentare nella progettazione e valorizzazione delle proposte gastronomiche.
8. Analizzare le filiere di approvvigionamento alimentare e applicare criteri di valutazione e selezione dei fornitori, considerando qualità, sostenibilità e caratteristiche dei prodotti.
9. Riconoscere le responsabilità del gestore della ristorazione e applicare i principi fondamentali della normativa igienico-sanitaria, del sistema HACCP e della sicurezza alimentare.
10. Utilizzare conoscenze di analisi sensoriale e abbinamento gastronomico per contribuire alla progettazione di proposte integrate cibo-vino e cibo-birra.
11. Contribuire alla costruzione di esperienze di ospitalità enogastronomica che integrino qualità del prodotto, identità territoriale, sostenibilità, marketing esperienziale e soddisfazione del cliente.

c) Prospettive occupazionali possibili

Il Master prepara a opportunità professionali nel settore Food & Beverage, con particolare riferimento alle imprese dell'ospitalità, della ristorazione e del turismo enogastronomico.

I principali contesti di inserimento comprendono:

- Hotel, resort e strutture ricettive dotate di servizi di ristorazione e beverage.
- Imprese della ristorazione, ristoranti, strutture di banqueting e organizzazioni che sviluppino esperienze enogastronomiche.
- Aziende vitivinicole, birrifici e imprese del settore beverage interessate allo sviluppo di attività commerciali ed esperienziali.
- Organizzazioni e imprese che operano nel turismo enogastronomico e nella valorizzazione delle produzioni tipiche.
- Aziende e operatori della filiera agroalimentare, con riferimento alle attività di marketing, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti.

Le funzioni di riferimento includono il supporto al Food & Beverage Management, il coordinamento dei servizi di ristorazione e beverage, la gestione dei rapporti con i fornitori, lo sviluppo commerciale e la progettazione di esperienze enogastronomiche.

Il percorso fornisce inoltre competenze utili all'avvio o allo sviluppo di iniziative imprenditoriali nel settore della ristorazione, del beverage e dell'ospitalità enogastronomica.

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
Hospitality Expert								
EDUCATIONAL CLUSTER 1 - Fondamenti, Marketing e Gestione Operativa dell'Hospitality								
Sistema turistico e quadro normativo Le professioni turistiche e relativi regolamenti. Normative e ordinamento giuridico del turismo 1	2		6				44	50
Evoluzione del settore e marketing strategico Scenari e tendenze del settore hospitality. Normative e ordinamento giuridico del turismo 2. Marketing turistico (Parte I)	2		6				44	50
Marketing e Brand Management Marketing turistico (Parte II). Brand Management 1/2	2		6				44	50
Digital Marketing e Revenue Digital Marketing e Social Media 1/2. Revenue Management ed E-commerce	2		6				44	50
Tecnologie per l'Hospitality Sistemi informativi alberghieri (PMS, CRS, Channel Manager, OPERA...). Event Management (MICE). Intelligenza Artificiale applicata all'Hospitality.	2		6				44	50
EDUCATIONAL CLUSTER 2 - Management, Organizzazione e Sostenibilità dell'Hospitality								
Front Office e Customer Experience Front Office e Customer Service. Neuro Hospitality. Tecniche di negoziazione e vendita	2		6				44	50
Organizzazione e gestione operativa Facility Management. Rapporti con i fornitori. Reclutamento e selezione del personale.	2		6				44	50
Programmazione e controllo Budgeting e Forecasting. Business Plan. Risk Management	2		6				44	50
Leadership e gestione delle persone Leadership. Gestione dei conflitti. Formazione del personale.	2		6				44	50
Hospitality sostenibile Responsabilità sociale d'impresa. Gestione ambientale delle strutture ricettive. Esperienza degli ospiti attraverso l'architettura sostenibile	2		6				44	50
Beverage Expert								
Identità e mercato del vino Metodi e filosofie commerciali nel settore del vino - Vino e salute Etichettatura dei vini - Vino logico: progetto vitivinicolo, tradizione tipicità e genuinità nel III millennio - Le identità del vino tra tradizione, innovazione e sostenibilità - La vendita del vino nel mercato nazionale - Analisi sensoriale - Neuromarketing: come intercettare i gusti dei consumatori - Trend e sviluppi dell'enoturismo	5	20			20		85	125
Acque minerali: proprietà salutistiche e analisi sensoriale Le acque minerali: classificazione, principi alimentari e salutistici - Fisiologia degli organi di senso e percezione nella valutazione delle acque minerali - La degustazione dell'acqua minerale (esame visivo, olfattivo e gustativo)	3	8			15		52	75
Birra: identità, stili e normativa Cos'è la birra - Il mercato della birra in Italia - Cenni di legislazione - Birra e identità - Il concetto di stile birrario e la classificazione degli stili principali base alla fermentazione - Introduzione all'analisi sensoriale della birra e al beer-pairing - Marketing della birra oggi: strategie e strumenti in ottica esperienziale	4	12			15		73	100
Il caffè: identità, salute, analisi sensoriale e tecniche di preparazione Analisi sensoriale e neuromarketing del caffè - Macchinari e set up tecnico - Identità del caffè	3	8			20		47	75
Mixology: tradizione, nuove tendenze e tecniche avanzate di miscelazione Storia e mode della mixology: padroneggiare le ricette classiche - Nuovi trend della mixology - Tecniche di miscelazione avanzata - La mixology come leva di valorizzazione territoriale attraverso l'esperienza multisensoriale dell'ospite: obiettivi e testimonianze - Neuromarketing e Analisi Sensoriale Mixology	4	12			20		68	100
Food Expert								
Cultura alimentare, salute e stili di vita Storia dell'alimentazione. L'alimentazione in Italia e nel mondo. Corretti stili di vita. Il valore dell'alimentazione nello sport e nella vita.	2	8					42	50
Territorio, sostenibilità e qualità agroalimentare La stagionalità negli alimenti. Sostenibilità e cibo: un binomio a Km 0. La valorizzazione del territorio attraverso il cibo. I prodotti agroalimentari di qualità: la qualità regolamentata, i PAT e gli altri prodotti tipici	2	8			10		32	50
Innovazione ed esperienze gastronomiche Innovazione e design nel cibo. Le esperienze culinarie: luxury, fast food, immersive tourism.	2	4			20		26	50
Filiere alimentari e strategie di approvvigionamento Filiere di approvvigionamento alimentare lunghe o corte. Certificazione e standard internazionali della GDO. Il food sourcing: processo strategico di individuazione, valutazione e selezione dei fornitori.	2	6					44	50
Sicurezza alimentare e responsabilità nella ristorazione La responsabilità del gestore del servizio di ristorazione come operatore del settore	2	6					44	50

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
alimentare (OSA). Le normative igienico-sanitarie e il sistema HACCP. La responsabilità civile e penale.								
Analisi sensoriale e abbinamenti gastronomici Analisi sensoriale: abbinamenti cibo e vino. Analisi sensoriale: abbinamenti cibo e birra.	2	8			20		22	50
Stage	5	125						
Prova Finale	4	100						
Totale complessivo	60	1500						

C3 - Master in Hospitality Experience Management

Il piano combina moduli da Hospitality Expert, Beverage Expert, Food Expert, Bike Expert e Wellness Expert, integrando la gestione dell'ospitalità con competenze relative alla progettazione delle esperienze turistiche, all'enogastronomia, al cicloturismo e al benessere.

a) Profilo del professionista formato

Il Master intende formare una figura professionale in grado di contribuire alla progettazione, organizzazione, gestione e valorizzazione di servizi ed esperienze di ospitalità integrate, con particolare attenzione alla qualità dell'esperienza del cliente, alla sostenibilità e alla valorizzazione delle risorse territoriali.

Il professionista formato acquisisce una preparazione multidisciplinare che combina competenze di hospitality management, marketing e comunicazione digitale, gestione operativa delle strutture ricettive e sviluppo di prodotti turistici esperienziali.

A queste si affiancano conoscenze specifiche nei settori enogastronomico, wellness e cicloturistico, che consentono di contribuire alla costruzione di offerte di ospitalità personalizzate e differenziate, capaci di integrare soggiorno, benessere, cultura alimentare, attività all'aria aperta e scoperta del territorio.

Il percorso mira a sviluppare una figura capace di operare all'interno di strutture e organizzazioni turistiche, coordinando servizi e collaborando con differenti operatori per la realizzazione di esperienze coerenti con le esigenze dei diversi segmenti di clientela.

b) Risultati di apprendimento attesi

Al termine del percorso, il partecipante sarà in grado di:

1. Analizzare le caratteristiche del sistema turistico e dell'hospitality, riconoscendone il quadro normativo, le tendenze di mercato e le opportunità di sviluppo.
2. Applicare principi e strumenti di marketing strategico, brand management, digital marketing, revenue management ed e-commerce per la promozione e valorizzazione dei servizi di ospitalità.
3. Comprendere i principali processi di gestione operativa delle strutture ricettive, con particolare riferimento al front office, alla customer experience, al facility management, alla gestione dei fornitori e all'organizzazione del personale.
4. Utilizzare strumenti di programmazione e controllo, budgeting, forecasting e business planning per supportare la gestione economica e organizzativa delle attività.
5. Contribuire alla progettazione di prodotti ed esperienze turistiche integrate, combinando servizi ricettivi, proposte enogastronomiche, percorsi cicloturistici e attività legate al benessere.
6. Valorizzare le produzioni enogastronomiche e le risorse territoriali attraverso conoscenze relative al mercato del vino, alla birra, alla cultura alimentare, all'analisi sensoriale e agli abbinamenti gastronomici.
7. Contribuire allo sviluppo di servizi cicloturistici attraverso la progettazione di percorsi e pacchetti, l'integrazione con i servizi alberghieri e la conoscenza delle opportunità di finanziamento.
8. Comprendere le caratteristiche del mercato wellness e applicare principi di marketing, gestione dei servizi, selezione dei prodotti, igiene e sicurezza alle esperienze di ospitalità legate al benessere.
9. Integrare criteri di sostenibilità ambientale e responsabilità sociale nella progettazione e gestione dei servizi di hospitality.
10. Collaborare con differenti professionalità e operatori del territorio, utilizzando competenze di comunicazione, negoziazione e gestione delle relazioni per contribuire alla realizzazione di esperienze turistiche coordinate.

c) Prospettive occupazionali possibili

Il Master prepara a opportunità professionali nelle strutture ricettive e nelle organizzazioni turistiche che sviluppano modelli di ospitalità orientati all'esperienza del cliente e all'integrazione di servizi.

I possibili ambiti di inserimento comprendono:

- Strutture alberghiere, resort, boutique hotel e strutture ricettive che propongono servizi integrati di ospitalità.
- Tour operator, destination management company e organizzazioni che sviluppano prodotti turistici esperienziali.
- Imprese che progettano e commercializzano pacchetti legati all'enogastronomia, al cicloturismo e al wellness.
- Organizzazioni e reti territoriali impegnate nella promozione e valorizzazione delle destinazioni turistiche.

Le funzioni professionali di riferimento includono il coordinamento dei servizi di ospitalità, il supporto all'experience management, lo sviluppo del prodotto turistico, il marketing e la gestione delle relazioni con clienti, partner e fornitori.

Il percorso può inoltre fornire competenze utili allo sviluppo di iniziative imprenditoriali nel campo dell'ospitalità esperienziale.

Piano Didattico - Hospitality Experience Management

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
Hospitality Expert								
EDUCATIONAL CLUSTER 1 - Fondamenti, Marketing e Gestione Operativa dell'Hospitality								
Sistema turistico e quadro normativo Le professioni turistiche e relativi regolamenti. Normative e ordinamento giuridico del turismo 1	2		6				44	50
Evoluzione del settore e marketing strategico Scenari e tendenze del settore hospitality. Normative e ordinamento giuridico del turismo 2. Marketing turistico (Parte I)	2		6				44	50
Marketing e Brand Management Marketing turistico (Parte II). Brand Management 1/2	2		6				44	50
Digital Marketing e Revenue Digital Marketing e Social Media 1/2. Revenue Management ed E-commerce	2		6				44	50
Tecnologie per l'Hospitality Sistemi informativi alberghieri (PMS, CRS, Channel Manager, OPERA...). Event Management (MICE). Intelligenza Artificiale applicata all'Hospitality.	2		6				44	50
EDUCATIONAL CLUSTER 2 - Management, Organizzazione e Sostenibilità dell'Hospitality								
Front Office e Customer Experience Front Office e Customer Service. Neuro Hospitality. Tecniche di negoziazione e vendita	2		6				44	50
Organizzazione e gestione operativa Facility Management. Rapporti con i fornitori. Reclutamento e selezione del personale.	2		6				44	50
Programmazione e controllo Budgeting e Forecasting. Business Plan. Risk Management	2		6				44	50
Leadership e gestione delle persone Leadership. Gestione dei conflitti. Formazione del personale.	2		6				44	50
Hospitality sostenibile Responsabilità sociale d'impresa. Gestione ambientale delle strutture ricettive. Esperienza degli ospiti attraverso l'architettura sostenibile	2		6				44	50
Beverage Expert								
Identità e mercato del vino Metodi e filosofie commerciali nel settore del vino - Vino e salute Etichettatura dei vini - Vino logico: progetto vitivinicolo, tradizione tipicità e genuinità nel III millennio - Le identità del vino tra tradizione, innovazione e sostenibilità - La vendita del vino nel mercato nazionale - Analisi sensoriale - Neuromarketing: come intercettare i gusti dei consumatori - Trend e sviluppi dell'enoturismo	5	20			20		85	125
Acque minerali: proprietà salutistiche e analisi sensoriale Le acque minerali: classificazione, principi alimentari e salutistici - Fisiologia degli organi di senso e percezione nella valutazione delle acque minerali - La degustazione dell'acqua minerale (esame visivo, olfattivo e gustativo)	2	8			2		40	50

Attività formative	CFU	Numero ore didattica assistita					N. Ore di studio individuale	TOTALE ORE
		Lezioni solo in presenza	Lezioni solo online	Lezioni in modalità mista	Didattica alternativa*	e-learning		
Birra: identità, stili e normativa Cos'è la birra - Il mercato della birra in Italia - Cenni di legislazione - Birra e identità - Il concetto di stile birrario e la classificazione degli stili principali base alla fermentazione - Introduzione all'analisi sensoriale della birra e al beer-pairing - Marketing della birra oggi: strategie e strumenti in ottica esperienziale	3	12			15		48	75
Caffè Identità del caffè e rapporto con la salute - Analisi sensoriale e neuromarketing del caffè - Macchinari e set up tecnico	2	8			2		40	50
Mixology Storia e mode della mixology: padroneggiare le ricette classiche Nuovi trend della mixology - Tecniche di miscelazione avanzata - La mixology come leva di valorizzazione territoriale - Neuromarketing e Analisi Sensoriale Mixology	4	12			12		76	100
Food Expert								
Storia dell'alimentazione. L'alimentazione in Italia e nel mondo - Corretti stili di vita - Il valore dell'alimentazione nello sport e nella vita.	6	40			20		90	150
La stagionalità negli alimenti - Sostenibilità e cibo: un binomio a Km 0 - La valorizzazione del territorio attraverso il cibo - Innovazione e design nel cibo - I prodotti agroalimentari di qualità: la qualità regolamentata; i PAT e gli altri prodotti tipici								
Filiere di approvvigionamento alimentare lunghe o corte - Certificazione e standard internazionali della GDO - Il food sourcing: processo strategico di individuazione, valutazione e selezione dei fornitori.								
La responsabilità del gestore del servizio di ristorazione come operatore del settore alimentare (OSA) - Le normative igienico-sanitarie e il sistema HACCP - La responsabilità civile e penale.								
Analisi sensoriale: abbinamenti cibo e vino - Analisi sensoriale: abbinamenti cibo e birra								
Bike Expert								
Codice della Strada e sicurezza per il cicloturismo - Misure di sicurezza in strada: responsabilità e assicurazioni - Conoscenza della bicicletta (tipologie, e-bike, manutenzione di base) Tipologie di ciclisti Nozioni di nutrizione per il cicloturismo Individuazione, creazione e classificazione percorsi cicloturistici Segmentazione della clientela - Valorizzazione dei prodotti tipici - Progettazione della bike room - Gestione della bike room - Standard di qualità bike-friendly	5	40					85	125
Wellness Expert								
Il mercato del wellness in Italia e nel mondo - Analisi della domanda e dell'offerta - Struttura di una SPA: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi - Struttura di una stazione termale: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi - Struttura di una palestra: le aree, le attrezzature e la gestione degli spazi - Ruoli e mansioni all'interno della struttura - Laboratorio 1: Esperienza immersiva in struttura operativa - Laboratorio 2: Esperienza immersiva in azienda specializzata	3	20			26		29	75
Stage	5	125						
Prova Finale	5	125						
Totale complessivo	60	1500						

ALLEGATO D - Numeri Minimi e Massimi di iscritti e rateizzazione tasse

Tipologia	Percorso	Numero Min/Max Iscritti	Quota	Rateizzazione	
				I° Rata o rata unica	II° Rata SALDO
Corso Specializzante	Corso di hospitality Expert	5/50	€ 1.000	30 ottobre	
Corso Specializzante	Corso di Wellness Expert	5/50	€ 800	30 ottobre	
Corso Specializzante	Corso di Bike Expert	5/50	€ 1.000	30 ottobre	
Corso Specializzante	Corso di Beverage Expert	5/50	€ 1.000	30 ottobre	
Corso Specializzante	Corso di Food Expert	5/50	€ 800	30 ottobre	
Percorso Avanzato	Wellness & hospitality Management	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Percorso Avanzato	Food & hospitality Management	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Percorso Avanzato	Food & Beverage Management	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Percorso Avanzato	Bike & Wellness Management	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Percorso Avanzato	Bike Manager	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Percorso Avanzato	Beverage & hospitality Management	5/50	€ 1.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Master I livello	MASTER IN ACTIVE HOSPITALITY MANAGEMENT	5/50	€ 4.000	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Master I livello	MASTER IN FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY MANAGEMENT	5/50	€ 4.000	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027
Master I livello	MASTER IN HOSPITALITY EXPERIENCE MANAGEMENT	5/50	€ 4.500	30 ottobre 50%	15 gennaio 2027

Nota: la Direzione WellCAM si riserva la possibilità di attivare i percorsi di Livello 2 e 3 anche senza il raggiungimento del numero minimo. Le determinazioni in tal senso saranno comunicate tempestivamente agli iscritti.

ALLEGATO E - Struttura di riferimento, Direttori dei singoli Master/corsi e composizione del Consiglio Scientifico

Il Comitato Scientifico è composto da

Prof.ssa **Elisabetta Torregiani (Coordinatrice)**; Prof.ssa **Giulia Bonacucina**; Prof. **Luca Petrelli**; Prof. **Gianni Sagratini**; Prof. **Riccardo Petrelli**; Ing. **Andrea Braschi**;

Direttori e CoDirettori dei corsi

Master	Direttore e CoDirettore
MASTER IN ACTIVE HOSPITALITY MANAGEMENT	Prof. Riccardo Petrelli
MASTER IN FOOD & BEVERAGE HOSPITALITY MANAGEMENT	Prof. Giulia Bonacucina
MASTER IN HOSPITALITY EXPERIENCE MANAGEMENT	Prof. Elisabetta Torregiani

Corso	Direttore e CoDirettore
Wellness & hospitality Management	Direttore Riccardo Petrelli, Co-Direttore Filippo Maggi
Food & hospitality Management	Direttore Filippo Maggi, Co-direttrice Cinzia Mannozi
Food & Beverage Management	Direttrice Cinzia Mannozi Co-Direttore Luca Petrelli
Bike & Wellness Management	Direttrice Elisabetta Torregiani, Co-direttore Filippo Maggi
Bike Manager	Direttrice Elisabetta Torregiani, Co-direttore Carlo Pasqualini
Beverage & hospitality Management	Direttore Luca Petrelli Co-direttore Riccardo Petrelli

Corso	Direttore
Hospitality Expert (EDUNEXT)	Direttore Riccardo Petrelli, Co-direttrice Giulia Bonacucina
Wellness Expert	Direttore Filippo Maggi, Co-direttrice Eleonora Spinozzi
Bike Expert*	Direttrice Elisabetta Torregiani, Co-direttore Carlo Pasqualini
Beverage Expert	Direttore Luca Petrelli
Food Expert	Direttrice Cinzia Mannozi Co-direttore Gianni Sagratini