RIAPERTURA AVVISO DI SELEZIONE

per l'ammissione al Corso di Istruzione Tecnologica superiore

Hospitality Management – HOMA 8

Area tecnologica 9: Tecnologie per i beni e le attività artistiche e culturali e per il turismo
Ambito 9.1 - Turismo e attività culturali
Figura Professionale 9.1.2: Tecnico superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali

Il corso è finanziato, con Decreto 14894 del 2 luglio 2026, dal PR Toscana FSE+ 2021-2027 ed è inserito nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

La Fondazione Turismo, Arte e Beni culturali TAB ITS Academy riapre l'avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnologica Superiore "Hospitality Management – HOMA 8".

Il corso formerà 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 fissato nel giorno 19 novembre 2026.

Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione

Il bando è riaperto per completare il numero degli allievi del corso.

Il corso è rivolto a 25 allievi, fino a 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 Progetto **HOMA 8** intende formare figure altamente qualificate per lo svolgimento delle attività di gestione delle strutture turistico-ricettive. Un profilo capace di operare con responsabilità crescente nell'ambito dell'accoglienza alberghiera ed extra alberghiera, con competenze arricchite da una visione manageriale orientata alla redditività, alla promozione dell'offerta e alla qualità del servizio. Il percorso mira a sviluppare una figura in grado di presidiare i processi di relazione con il cliente, coordinare i flussi operativi tra front e back office, contribuire alla definizione delle strategie di vendita

e pricing, supportare le attività di distribuzione online e partecipare alla costruzione di esperienze turistiche coerenti con le esigenze del mercato contemporaneo in linea con il territorio e con i principi della sostenibilità.

Al termine del corso, il diplomato maturerà le seguenti competenze:

1. Gestione Operativa Alberghiera – Front Office e Back Office

- Padroneggiare l'intero ciclo cliente: booking, check-in/check-out, gestione overbooking, no-show e late cancellation
- Operare con competenza su PMS (sistemi di gestione alberghieri)
- Gestire in autonomia le attività di back office
- Applicare tecniche avanzate di upselling e cross-selling e gestire situazioni critiche/reclami con standard professionali
- *Supporto IA*: automazione comunicazioni, chatbot per assistenza clienti, analisi delle richieste

2. Revenue Management e Pricing Alberghiero

- Applicare tecniche di pricing dinamico e differenziazione tariffaria per segmento
- Calcolare e interpretare KPI di settore
- Analizzare la struttura dei costi e il margine di contribuzione, con esercitazioni su software gestionali
- Gestire l'elasticità della domanda, il forecasting e le restrizioni tariffarie
- *Supporto IA*: previsione della domanda, suggerimento prezzi dinamici

3. Distribuzione Online e Channel Management

- Gestire operativamente Channel Manager e integrazione con PMS e booking engine
- Conoscere in profondità il funzionamento delle OTA
- Ottimizzare la vendita diretta tramite booking engine e la presenza sui metasearch
- Bilanciare strategicamente i canali distributivi per massimizzare la redditività
- *Supporto IA*: analisi performance dei canali, ottimizzazione contenuti

4. Amministrazione, Contabilità e Normativa di Settore

- Emettere e controllare documenti fiscali e gestire l'IVA di settore, incluse le esenzioni specifiche
- Eseguire operazioni di cassa, chiusura giornaliera e night audit
- Gestire sospesi, crediti e rapporti con intermediari

5. Marketing Turistico, Revenue-Driven e Analisi Dati

- Costruire strategie di marketing basate su analisi SWOT, posizionamento competitivo e Unique Selling Proposition
- Applicare tecniche avanzate di SEO/SEM, social media marketing e content strategy per piattaforme di settore
- Utilizzare la Big Data Analysis per l'interpretazione di trend, pattern e decisioni data-driven
- Integrare pricing, marketing e distribuzione in un'ottica di revenue integrato
- *Supporto IA*: generazione contenuti, analisi trend e competitor, individuazione pattern nei big data

6. Qualità, Sostenibilità e Standard Internazionali

- Applicare i principi del Hotel Quality Management e il ciclo di miglioramento continuo
- Conoscere standard e certificazioni di settore
- Assistere per audit di qualità, mystery guest e analisi di criticità ricorrenti
- Progettare servizi accessibili e inclusivi in conformità alla normativa di riferimento

7. Customer Experience, Guest Relation e Comunicazione Interculturale

- Mappare e ottimizzare il customer journey, identificando touchpoint critici e momenti di verità
- Applicare tecniche avanzate di comunicazione persuasiva, gestione delle obiezioni e fidelizzazione
- Gestire la relazione con ospiti internazionali secondo i codici della *hospitality etiquette* interculturale
- Comunicare in inglese professionale (generale e di settore), fino al livello di certificazione Cambridge
- *Supporto IA*: CRM predittivo, personalizzazione automatica delle comunicazioni, traduzione multilingue

8. Leadership, Organizzazione d'Impresa e Project Management

- Coordinare team di lavoro applicando modelli di leadership situazionale e tecniche di delega
- Pianificare turni, carichi di lavoro e valutazione delle performance
- Sviluppare un progetto imprenditoriale ricettivo tramite Business Model Canvas, analisi di mercato e pianificazione economico-finanziaria
- Applicare metodologie di Design Thinking alla progettazione di servizi

In azienda, il diplomato del corso **HOMA8** si inserisce prevalentemente in hotel, catene alberghiere, villaggi turistici, campeggi, Bed&Breakfast, agriturismi, agenzie di organizzazione eventi, OTA, società di servizi, uffici turistici e di promozione del territorio.

Art. 3 - Percorso didattico

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

Piano formativo I anno

N.	Unità formativa	Durata
1	Intelligenza Artificiale: rischi e opportunità	30
2	Il sistema hotel	40
3	General and business English	100
4	English for the hospitality industry	40
5	Sostenibilità, certificazioni ambientali e accessibilità per le strutture ricettive	30
6	Laboratorio di informatica e internet security applicata al settore ricettivo	30
7	Tecniche di gestione del Front Office e Back Office	85
8	Laboratorio multiculturale di Hospitality Etiquette	50
9	Laboratorio di analisi del territorio e experience design	30
10	Soft skills per l'accoglienza	50
11	Sicurezza sui luoghi di lavoro e normativa privacy	22
12	Segreteria amministrativa, gestione di cassa e pagamenti	35
13	Psicologia del consumatore e comunicazione persuasiva	30
14	Marketing, web e social media marketing turistico, marketing emozionale	80
15	Guest Relation Management e customer experience	35
16	Big Data Analysis for Tourism	30
17	Laboratorio di Design thinking e pensiero creativo applicato al turismo	28
18	Tecniche di Pricing e Revenue Management alberghiero	40
19	Gestione risorse umane e contratti: leadership e gestione de team	30

20	Hotel Quality Management e standard di servizio	35
21	On-line distribution e Channel Management	20
22	Laboratorio Software di gestione alberghiera (PMS, Booking Engine, Channel Manager)	30
	Totale	900

Piano formativo II anno

N.	Unità formativa	Durata
4	English for the hospitality industry	40
23	Il progetto imprenditoriale: dalla concezione alla realizzazione di un'impresa ricettiva	20
24	Project work: analisi delle strutture ricettive anche in ottica sostenibile	40
25	Stage	800
	Totale	900

Le attività di stage saranno realizzate per 800 ore presso aziende del settore. I partecipanti al corso potranno realizzare una parte di stage in aziende di altre regioni o paesi europei. Il tirocinio all'estero è volontario e comunque vincolato al sostenimento delle spese necessarie.
Tutti gli ambiti disciplinari si svolgeranno in massima parte in laboratori tecnologici appositamente attrezzati.
Il Corso si avvarrà di docenti qualificati che, per oltre il 90% 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 di lingua inglese 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 lo sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali".
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.

I diplomati che vorranno proseguire gli studi presso l'Università di Pisa - Corso di Laurea in Scienze del turismo - potranno usufruire anche di crediti formativi.

Art. 5- Sede di svolgimento

Il corso si terrà presso Fondazione Campus, Via del Seminario Prima, 790 - Monte San Quirico, Lucca**.** 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, nazionale e/o europeo.

Art. 6 - Periodo di realizzazione

Il **corso**, di durata complessiva di 1800 ore distribuite su due annualità, **sarà avviato entro il 30 novembre 2026 e terminerà entro il mese di agosto 2028**. La data effettiva di avvio del corso sarà comunicata tramite il sito internet della Fondazione.
L'avvio del corso è vincolato al raggiungimento di 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.

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, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in cinque giorni settimanali. 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 ITS HOMA 8 è subordinata alla presentazione di:

1. domanda di ammissione redatta sull'apposito modulo (allegato A del presente bando) reperibile sul sito web di TAB ITS Academy;
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 B);
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 e non oltre il 19 novembre 2026.**

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 30 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 ICDL o EIPASS Full saranno esonerati dal sostenere la prova di informatica.
Colloquio: massimo 40 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 23 novembre 2026 presso la Fondazione Campus Lucca, via del Seminario Prima 790 – 55100 Monte San Quirico (Lucca).

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

Dopo la selezione sarà formata la graduatoria sulla base di punteggi attribuiti**.** L'ammissione al corso sarà effettuata nel rispetto della norma antidiscriminatoria, con riserva del 50% dei posti al 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 documentata 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 viaggio o alloggio.
Per gli studenti frequentanti il corso sono previste borse di studio, da assegnare nei limiti dei finanziamenti disponibili e con criteri 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 ITS TAB 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, 4 novembre 2026

La Presidente Fondazione TAB ITS Academy
Sonia Nebbiai

