

MASTER HOSPITALITY & WINE EXPERIENCE

IN AULA A FIRENZE OPPURE IN LIVE STREAMING | DAL 9 NOVEMBRE 2020
12 GIORNATE NON CONSECUTIVE + WINE CONVERSATION (MODULO OPZIONALE)
LUNEDÌ INTERA GIORNATA E MARTEDÌ MATTINA
2^ EDIZIONE



PARTNER:



MEDIA PARTNER:



FOOD&WINE

POWERED BY:



etpg.
European Test Publishers Group



GIUNTI GROUP

GUARDIAMO AL FUTURO. IL TUO.

Dal vasto patrimonio culturale del Gruppo Giunti, con oltre un secolo di tradizione editoriale, nasce **GIUNTI ACADEMY – School of Management** con un’offerta formativa innovativa e di eccellenza dedicata a neolaureati, manager e professionisti sui temi di:

**ECONOMIA &
MANAGEMENT**

**HUMAN
RESOURCES**

**FOOD
& WINE**

**INNOVAZIONE
E TRASFORMAZIONE
DIGITALE**

**ARTE,
CULTURA
E TURISMO**

SANITÀ

L’offerta formativa trova una continua fonte di innovazione e di aggiornamento nei contenuti editoriali del **Gruppo Giunti**.

Un’offerta che si contraddistingue per il prestigio e l’autorevolezza degli Autori, la alta qualità dei contenuti, l’integrazione con un network di eccellenza attraverso le partnership con le più importanti realtà aziendali e istituzionali.

L’offerta si compone di:

- **Master full time** con stage per giovani laureati.
- **Master part time** per manager, imprenditori e professionisti.
- **Progetti su misura per le imprese.**
- **Servizi di consulenza e supporto alla carriera e alla crescita personale.**

La didattica di Giunti Academy punta sul talento di ogni singola persona e si propone di sviluppare abilità e competenze professionali, attraverso metodi didattici innovativi, offrendo un’importante opportunità di ingresso e di crescita nel mondo del lavoro.

I NOSTRI OBIETTIVI:

**VALORIZZARE I TALENTI, MAPPARE E SVILUPPARE LE COMPETENZE,
RAFFORZARE LA LEADERSHIP PER FAR CRESCERE
LE PERSONE E LE IMPRESE.**

Master

Hospitality & Wine Experience



10 GIORNATE NON CONSECUTIVE

+ 2 GIORNATE DI LEARNING EXPERIENCE | 72 ORE DI FORMAZIONE

+ 2 GIORNATE DI WINE CONVERSATION

Orari di frequenza

- **LUNEDÌ DALLE 10.00 ALLE 19.00**
- **MARTEDÌ DALLE 9.30 ALLE 13.30**

Sede del Master

AULA FIRENZE OPPURE IN LIVE STREAMING

L'enoturismo non è solo la visita in cantina, quanto la possibilità di vivere un'esperienza a tutto tondo in un determinato territorio dove il vino ha plasmato i paesaggi, disegnato il destino dei suoi abitanti e consentito lo sviluppo di nuove professionalità che hanno riportato la campagna e l'agricoltura al centro degli interessi dei giovani e delle istituzioni.

La recente legge sull'enoturismo finalmente consente di mettere in regola tante attività fino a oggi gestite senza un quadro normativo preciso. Questa novità dà uno stimolo in più a ragionare in termini strutturali e strategici per guardare all'enoturismo come uno dei più importanti volani economici italiani. Il Master di Giunti Academy fornisce tutte le competenze necessarie per poter gestire nuovi modelli di esperienze in cantina e contribuire allo sviluppo del territorio.

Filippo Bartolotta

Giornalista e Wine Educator



Obiettivi

Il vino è ambasciatore del proprio territorio, della sua cultura, tradizione e della sua storia. Quando si propone un vino si racconta anche il suo territorio. Per questo motivo l'ospitalità in cantina rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo di **nuove formule di marketing vitivinicolo** e nuove **sinergie tra produzione, turismo e cultura**.

Il Master Hospitality & Wine Experience risponde alla necessità di una formazione di professionisti con competenze distintive nel **settore vitivinicolo** e nel **settore turistico**.

Durante il Master verranno analizzati gli elementi fondamentali per la creazione di un'**attività enoturistica** partendo dallo studio del legame tra vino e territorio a 360° fino allo sviluppo dei passi utili alla progettazione e comunicazione di un'esperienza. Focus specifici verranno dedicati alla relazione con il cliente e alla capacità di comprenderne i bisogni; alla connessione tra l'ospitalità in cantina, arte e design. Senza dimenticare lo scenario digitale.

A chi si rivolge

Il Master è rivolto a imprenditori, manager e professionisti del settore turistico e vitivinicolo. A enologi e sommelier che intendono ampliare le proprie competenze tecniche e manageriali.

Metodologia didattica

La formazione prevede diverse metodologie didattiche: attività d'aula in presenza o in live streaming, studio di casi aziendali, esercitazioni, testimonianze di manager e imprenditori del settore, workshop di degustazione e wine tour.

Materiale didattico

Tutti i partecipanti hanno a disposizione, in formato digitale, le dispense dei docenti realizzate appositamente per il Master. Grazie al vasto **patrimonio editoriale del Gruppo Giunti** saranno, inoltre, distribuiti una selezione di testi utili per integrare la preparazione acquisita durante le lezioni.

Programma

INTRODUZIONE
AL MONDO DEL VINO

ENOTURISMO
E DESTINATION
BRANDING

LA COSTRUZIONE
DI UNA WINE
EXPERIENCE

LA COMUNICAZIONE
NEL MONDO DEL VINO

WINE RESORT
E OSPITALITÀ
NEL MONDO DEL VINO

SCENARIO DIGITALE
E APPLICAZIONE
NELL'ENOTURISMO

LEARNING EXPERIENCE

La learning experience ha l'obiettivo di mescolare gli aspetti teorici con approfondimento sul campo in prima persona attraverso un'esperienza a 360° intorno al vino

WINE CONVERSATION
(opzionale)

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Ottobre 19-20 (Wine Conversation)

Novembre 9-10; 16-17;30

Dicembre 1; 14-15

Gennaio 11-12; 18-19

Attestato di partecipazione

Alla fine del Master verrà rilasciato l'attestato di partecipazione a coloro che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore.



PROGRAMMA

INTRODUZIONE AL MONDO DEL VINO

- Principi e tecniche di degustazione
- I principali vini e vitigni d'Italia e del mondo
- Storia e antropologia del vino
- Terroir e il rapporto tra vino e territorio come patrimonio culturale e risorsa
- La tipicità del vino: aspetto percettivo-culturale e tecnico-scientifico

ENOTURISMO E DESTINATION BRANDING

Il turismo enologico e i nuovi sviluppi

- Lo scenario di riferimento: le novità introdotte dalla legge
- Marketing territoriale
- L'economia dell'esperienza
- L'enoturismo come canale di vendita diretta e generatore di valore per il territorio

Destination branding: la connessione tra vino e territorio

- I fattori che motivano la scelta di una destinazione turistica
- I turisti e la partecipazione alle esperienze legate al vino e al cibo, in Italia e nel mondo
- Il ruolo del terroir, dell'origine e delle denominazioni d'origine: elemento di narrazione delle esperienze
- La comunicazione integrata tra cantina e territori
- Strade del vino e città del vino



LA COSTRUZIONE DI UNA WINE EXPERIENCE

L'organizzazione dell'accoglienza in cantina

- La cultura dell'accoglienza
- I provider dell'esperienza
- Dati e analisi della domanda e dell'offerta
- La gestione dell'incoming
- L'enoturista: definizione, profilo, servizi desiderati in cantina
- Gli attori coinvolti per la creazione e gestione dell'esperienza

La costruzione della wine experience

- La creazione del business plan
- Marketing esperienziale
- Definizione delle strategie esperienziali e individuazione degli elementi di attrazione in cantina
- I passi per progettare un'esperienza tematica e creare un concept esperienziale
- Vino e cibo come completamento dell'esperienza sensoriale
- Il rapporto tra vino e cultura gastronomica locale, asset decisivo per lo sviluppo del territorio
- L'offerta a tema vino in Italia: dati e buone pratiche

ESERCITAZIONE: progettare una wine experience

L'ideazione di un itinerario enoturistico e la conduzione di un wine tour

- Costruzione dell'itinerario
- Gestione dei tempi dell'enoturista
- Diventare una guida del territorio



LEARNING EXPERIENCE

Una giornata di wine tour guidati da Le Baccanti, esperti nella creazione di viaggi personalizzati, presso aziende vinicole toscane che hanno fatto dell'ospitalità in cantina il punto di forza della loro offerta.

LA COMUNICAZIONE
NEL MONDO
DEL VINO

- La comunicazione tecnica nel vino e il linguaggio contemporaneo
- Il mondo delle guide
- Neoriscienze e storytelling: perchè le "storie" funzionano
- Teoria dei Lovemarks
- Flessibilità strategie di relazione con i profili diversi



LABORATORIO DI PUBLIC SPEAKING

Condurre una visita richiede abilità di comunicare in pubblico, di relazionarsi con il cliente e di anticiparne i bisogni. Il laboratorio fornisce gli strumenti per creare una relazione costruttiva con il cliente.

WINE RESORT
E OSPITALITÀ NEL
MONDO DEL VINO

- Dormire tra le vigne: l'evoluzione del turismo del vino e la crescita dei wine resort in Itali e nel mondo
- Autenticità, identità, personalizzazione, responsabilità sociale: le tendenze dell'ospitalità di alta gamma
- L'esperienza alberghiera e le connessioni tra vino e altri mondi: arte, design, gastronomia e wellness



LEARNING EXPERIENCE

Una giornata presso un Wine Resort di eccellenza nel Chianti Classico.

SCENARIO DIGITALE
E APPLICAZIONE
NELL'ENOTURISMO

- Enoturismo norme e dati: dati di vendita e di e-commerce, potenzialità del turismo
- Wine Experience design: linee guida digitale e social per progettare un'esperoenza dell'accoglienza vinicola performante
- Portali, esperienze e tour operator

WINE CONVERSATION

Laboratorio in **lingua inglese** per assimilare e affinare la terminologia necessaria a condurre visite guidate rivolte a professionisti ed enoturisti stranieri.

Master

Hospitality & Wine Experience

Faculty

Filippo Bartolotta

Giornalista e Wine Educator

Marco Bolasco

Direttore Divisione Enogastronomica e Non Fiction
Giunti Editore

Federico De Cesare Viola

Giornalista enogastronomico, Direttore editoriale e Brand Ambassador
Food & Wine Italia

Silvia Ghirelli

Wine Hospitality Manager

Gian Domenico Negro

Enologo e stagionatore di formaggi

Giorgia Pizzuti

Founder
Formazione Divina

Andrea Pozzi

Associazione Italiana Turismo Enogastronomico

Nicoletta Polliotto

Project Manager e Founder
Muse Comunicazione

Dario Stefano

Senatore della Repubblica

Giorgio Tela

Dottore Commercialista e Revisore Contabile

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il master è a numero chiuso. Le iscrizioni possono essere effettuate:

- Online: compilando il modulo di iscrizione online ed effettuando il pagamento con carta di credito o tramite bonifico bancario (intestato a Giunti e Treccani Academy S.r.l., IBAN IT69N0103002801000001917392) codice commessa 100013
- Offline: compilando il modulo di iscrizione e inviandolo all'indirizzo email **info@giuntiacademy.com**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il master è costituito da 10 giornate di formazione in aula oppure in live streaming + learning experience

+ wine conversation, acquistabili anche separatamente.

Formazione in aula oppure in live streaming: € 2.500 + IVA

Formazione in aula oppure in live streaming + Learning Experience: € 2.900 + IVA

Modulo Wine Conversation: € 500 + IVA

La quota è comprensiva di tutto il materiale didattico ed è rateizzabile in più soluzioni senza interessi.

AGEVOLAZIONI E SCONTI

-20% early booking per iscrizioni entro il 5 ottobre 2020

-10% per iscrizioni multiple

-10% per pagamenti in un'unica soluzione.

BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Giunti Academy mette a disposizione una borsa di studio a copertura totale della quota di iscrizione per il tutor d'aula. Sono, inoltre, attive convenzioni per finanziamenti agevolati presso importanti istituti di credito.

SEDE

Giunti Editore, Villa La Loggia - Via Bolognese 165, Firenze

COORDINAMENTO DIDATTICO

Il coordinamento didattico del Master è affidato a:

Mariacristina Pinto

Tel. +39 3371618950

mariacristina.pinto@giuntiacademy.com

È possibile prenotare un colloquio informativo e di orientamento con il coordinatore didattico.

MODULO DI ISCRIZIONE*

Formazione in aula/live streaming Formazione in aula/live streaming + Learning experience Wine conversation

Dati partecipante

NOME*

COGNOME*

DATA DI NASCITA*

LUOGO DI NASCITA*

gg mm aa

INDIRIZZO/N. CIVICO*

CITTÀ*

PROVINCIA*

CODICE FISCALE/P.IVA*

TELEFONO*

EMAIL*

FUNZIONE*

SOCIETÀ*

AGEVOLAZIONI

Dati di fatturazione (Compilare solo se diversi dai dati del partecipante)

INTESTATARIO FATTURA

P.IVA/CODICE FISCALE (obbligatorio)

INDIRIZZO/N. CIVICO

CITTÀ

PROVINCIA

CODICE SDI

LUOGO E DATA*

FIRMA*

* Iscrivendoti dichiari di aver letto e accettato integralmente la nostra Informativa sulla privacy al sito www.giuntipsy.it/informazioni/privacy.

* Campi obbligatori

Pagamento tramite bonifico bancario: IBAN IT69N0103002801000001817392 intestato a:

Giunti e Treccani Academy Srl - Monte dei Paschi di Siena 1801 Firenze

Causale bonifico: Hospitality e Wine Experience, codice commessa 100013

In caso di Ente Pubblico esente ex Art. 10 D.P.R. 633/72 come modificato dall'Art. 14 L. 537/93, barrare la casella

Si dichiara che la spesa oggetto del presente contratto non rientra nell'ambito di applicazione della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari in quanto trattasi di spesa sostenuta dai cassieri, utilizzando il fondo economale, non a fronte di contratti di appalto.

Modalità di recesso: ai sensi del D.Lgs. 206/2005 e s.m.i., Lei avrà facoltà di recedere, senza dover corrispondere alcuna penale e senza dover specificare il motivo, entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla firma del presente modulo. Il recesso dovrà essere esercitato entro il predetto termine con comunicazione scritta a mezzo lettera racc. A/R al seguente indirizzo ovvero, entro lo stesso termine, mediante telegramma, telex, posta elettronica e fax, a condizione che sia confermata mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento entro le quarantotto ore successive, utilizzando i seguenti recapiti: Giunti e Treccani Academy Via Fra' Paolo Sarpi 7/A - 50136 Firenze. A seguito del recesso da parte Sua, esercitato come sopra, entro 30 giorni dalla data del recesso, provvederemo a riaccreditarLe gli importi da Lei eventualmente pagati. Oltre il termine di cui sopra e fino al giorno stesso dell'iniziativa, Lei potrà recedere pagando un corrispettivo pari al 25% della quota di iscrizione, che potrà essere trattata direttamente dalla nostra società, se la quota è già stata versata. La nostra società provvederà ad emettere la relativa fattura. In assenza di recesso nei predetti termini, l'obbligo di pagamento dell'intera quota sussiste a prescindere dalla Sua effettiva frequentazione dell'evento formativo.

GIUNTIACADEMY.COM

