Hotel Management and Operations

Calendario delle lezioni 2027–2029

27 ottobre 2026

Periodo del percorso: 15 marzo 2027–15 marzo 2029.

Docente delle lezioni di management: Mauro Di Chicco. Lingua di insegnamento: inglese.

Tutti gli orari indicati sono quelli locali di Italia e Slovacchia, secondo l’ora vigente nella data della lezione (CET/CEST). Il 15 marzo indica l’avvio del percorso; la prima lezione è sabato 20 marzo 2027.

Lezioni di management: 40 ore, distribuite in 34 incontri, di cui sei di due ore. Preparazione specialistica: 6 ore per studente nel reparto assegnato. Tutte le ore sono espresse in unità di 60 minuti.

Ogni incontro ordinario di 60 minuti comprende 45 minuti di spiegazione, esempi ed esercitazioni guidate e 15 minuti di verifica formativa, feedback e domande. In assenza di domande si svolge una breve verifica con restituzione. Negli incontri di 120 minuti si ripetono due blocchi. Queste attività sono già comprese nelle ore indicate.

Lezioni di management 2027 — sabato

N.	Data	Orario	Argomento
1	20/03/2027	10:00–11:00	Impresa alberghiera
2	27/03/2027	10:00–11:00	Reparti e percorso dell’ospite
3	03/04/2027	10:00–11:00	Quattro funzioni del management
4	10/04/2027	10:00–11:00	Domanda, mercato e obiettivi
5	17/04/2027	10:00–11:00	Ricavi, costi e budget
6	24/04/2027	10:00–11:00	Organigramma e comunicazione
7	01/05/2027	10:00–11:00	Procedure e coordinamento
8	08/05/2027	10:00–11:00	Indicatori essenziali
9	15/05/2027	10:00–11:00	Qualità, feedback e criticità
10	22/05/2027	10:00–11:00	Risultati e miglioramento
11	29/05/2027	10:00–11:00	Preparazione WBL e verifica delle basi

Lezioni di management 2027–2028 — sabato

N.	Data	Orario	Argomento
12	04/12/2027	10:00–11:00	Dal WBL alla pianificazione
13	11/12/2027	10:00–12:00	Mercato e concorrenza; approfondimento digitale e sostenibilità
14	18/12/2027	10:00–11:00	Posizionamento e obiettivi
15	08/01/2028	10:00–11:00	Business Plan
16	15/01/2028	10:00–11:00	Budget dei ricavi
17	22/01/2028	10:00–12:00	Costi e risorse; documenti, incassi e riconciliazioni
18	29/01/2028	10:00–11:00	Scenari e verifica del piano
19	05/02/2028	10:00–11:00	Dal piano all’organizzazione
20	12/02/2028	10:00–11:00	Organigramma e ruoli
21	19/02/2028	10:00–12:00	Leadership; personale, turni e documentazione
22	26/02/2028	10:00–11:00	Lavoro e procedure
23	04/03/2028	10:00–12:00	Servizi; fornitori, acquisti e inventari
24	11/03/2028	10:00–11:00	Marketing e comunicazione
25	18/03/2028	10:00–11:00	Vendite e distribuzione
26	25/03/2028	10:00–11:00	Revenue e coordinamento
27	01/04/2028	10:00–11:00	Indicatori e report
28	08/04/2028	10:00–11:00	Budget e risultati
29	22/04/2028	10:00–12:00	Qualità; reclami, documenti dell’ospite e privacy
30	29/04/2028	10:00–11:00	Dati e analisi AI
31	06/05/2028	10:00–11:00	Cause e priorità
32	13/05/2028	10:00–11:00	Investimenti e ROI
33	20/05/2028	10:00–12:00	Sostenibilità; manutenzione, sicurezza ed emergenze
34	27/05/2028	10:00–11:00	Decisioni e miglioramento

Pause: 25 dicembre 2027, 1° gennaio 2028 e 15 aprile 2028. La lezione del 1° maggio 2027 è confermata. Le lezioni ordinarie sono sospese durante i periodi estivi, secondo il calendario.

Preparazione specialistica di reparto

Ogni studente segue le sei lezioni del solo reparto assegnato. I cinque percorsi si svolgono in parallelo nella fascia 11:15–12:15. Totale: 6 ore per studente, non 6 ore per ciascuno dei cinque reparti.

Data	Orario	Contenuto
10/04/2027	11:15–12:15	Funzione, ruoli e relazioni
17/04/2027	11:15–12:15	Attività e priorità
24/04/2027	11:15–12:15	Procedure, standard e strumenti
08/05/2027	11:15–12:15	Qualità, igiene e sicurezza
15/05/2027	11:15–12:15	Comunicazione e situazioni operative
22/05/2027	11:15–12:15	Caso e verifica PFI

Docenza per reparto

Reparto	Docenza prevista
Cucina	Executive Chef di una struttura alberghiera partner
Housekeeping	Executive Housekeeper di una struttura alberghiera partner
Sala	Restaurant Manager di una struttura alberghiera partner
Bar	Bar Manager di una struttura alberghiera partner
Reception	Front Office Manager di una struttura alberghiera partner

Il contributo delle strutture partner è concordato. Il professionista incaricato viene individuato in prossimità della lezione, previa verifica delle competenze pertinenti e dei requisiti applicabili. I nominativi e gli incarichi sono documentati separatamente.

Italiano e HACCP aggiuntivo sono attività separate, con calendari propri, e non sono inclusi nelle 46 ore di lezioni qui indicate. La lezione specialistica dell’8 maggio non sostituisce il corso HACCP aggiuntivo.

Verifiche e Project Work

Verifiche programmate — Mauro Di Chicco

Data	Orario	Funzione
29/01/2028	11:15–11:45	Pianificare
25/03/2028	11:15–11:45	Organizzare
29/04/2028	11:15–11:45	Controllare
27/05/2028	11:15–11:45	Valutare

Quattro verifiche di 30 minuti: 2 ore complessive, separate dalle lezioni. I due colloqui WBL durano 30 minuti ciascuno: 1 ora complessiva. Le 3 ore aggiuntive corrispondono alla voce verifiche e colloqui del syllabus.

Consegne e discussione del Project Work

Termine	Attività
18/12/2027	Problema e obiettivi
29/01/2028	Contesto, dati e pianificazione
25/03/2028	Parte organizzativa
27/05/2028	Indicatori, alternative e miglioramento
28/10/2028	Integrazione WBL
16/12/2028	Bozza completa
20/01/2029	Feedback del docente
17/02/2029	Elaborato definitivo
24/02/2029 03/03/2029 10/03/2029	Discussione individuale, un’ora per studente

Le consegne non costituiscono lezioni aggiuntive. La discussione dura un’ora per studente ed è già compresa nelle 100 ore del Project Work. L’orario individuale nei sabati indicati viene comunicato separatamente, senza sovrapposizioni tra i due corsi.

I periodi WBL sono definiti individualmente nel Piano Formativo Individuale (PFI). I colloqui si svolgono di sabato appena disponibili le valutazioni degli hotel; per un’esperienza continuativa sono previsti un colloquio intermedio e uno conclusivo.