

TOM

MASTER IN TOURISM OPERATION MANAGER

III EDIZIONE – A.A. 2025-2026

**GUARDA AL TUO FUTURO
CON PASSIONE!**





Il master TOM è un percorso di alta qualificazione che nasce con l'intento di formare figure che operino all'interno delle strutture ricettive di medio-grandi dimensioni e più in generale nel settore del turismo e dell'accoglienza. Il progetto didattico del master prevede l'acquisizione di competenze in settori specificatamente impegnati nella gestione aziendale di imprese ed enti, come Human Resources & Compliance, Food and Beverage Management, Digital Communication, Revenue Management, ecc...

Organizzazione didattica:

Master di primo livello: vengono erogati 60 CFU
Lezioni teoriche, didattica esperienziale, realizzazione di project work.

320 ore di didattica frontale

Frequenza obbligatoria con plafond assenze

400 ore di stage presso strutture alberghiere qualificate

SCOPRI IL PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo 1. Turismo, sostenibilità e sistemi economici	Turismo, governance e sviluppo
	Il destination management
	DMO, casi studio. Enjoy Barocco
Modulo 2. Scenari di mercato	DMO, casi studio. Distretto Turistico Sicilia Occidentale
	Il turismo: scenari macroeconomici
	Il convention Bureau nelle destinazioni turistiche
Modulo 3. Forme turistiche e territorio	L'industria alberghiera internazionale
	L'industria alberghiera e le sfide di mercato
	La valorizzazione del capitale territoriale negli itinerari turistico-culturali
Modulo 4. Sicurezza sul lavoro	Le strade del vino
	Like a local: itinerari turistici alternativi
	Innovazione e benessere nelle strutture turistiche del lusso
Modulo 5. Valutazione delle risorse e sistemi di certificazione	Il turismo esperienziale nelle aree interne
	Elementi per la gestione della sicurezza
	La gestione ambientale e la sicurezza sul lavoro: casi studio
Modulo 6. Contratti del turismo e tutela dei dati personali	Il valore della sicurezza nel turismo
	Sicurezza e primo soccorso
	Sistemi di certificazioni ambientali per le strutture turistiche
Modulo 5. Valutazione delle risorse e sistemi di certificazione	Sistemi di certificazioni ambientali per le strutture turistiche : casi studio
	La Norma ISO 21401 per le strutture turistiche ricettive
	Qualità e certificazioni nel settore dell'ospitalità: casi studio
Modulo 6. Contratti del turismo e tutela dei dati personali	Attività di cleaning e piani di igiene: casi studio
	Contratti del turismo e tutela dei dati personali
	Contenzioso nel settore dell'ospitalità: casi applicativi
Modulo 6. Contratti del turismo e tutela dei dati personali	Normativa del turismo e del settore ristorativo
	Tutela dei Dati nel contesto turistico alberghiero
	Gestione dei contratti complessi

Modulo 7. Human resources & compliance	Management delle risorse umane
	Approccio Coaching: gestione del business e delle risorse umane
	Importanza della Compliance in HR nel Settore Alberghiero
Modulo 8. Forecasting e reporting	Human resources e politiche di compliance nelle strutture del lusso
	Introduzione al forecasting e reporting
	Aspetti teorici e pratici per il forecasting reporting
	Flussi informativi e gestione strategica nell'hospitality
	Revenue management and forecasting
Modulo 9. Analisi esplorativa dei dati	Organizzazione del processo di forecast
	Elementi di statistica descrittiva
	Applicazioni statistiche nella gestione alberghiera
Modulo 10. Tourism data analysis	Analisi dei dati turistici
	Tourism data analysis & big data
	Analisi previsionale della domanda turistica: uso dei big data
Modulo 11. Room division e Front office management	Introduzione al Front office management
	Gestione dei clienti e organizzazione del Booking
	Front office: casi studio
Modulo 12. Food & Beverage Management	Qualità e politiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari
	Food & Beverage management e marketing
	Il Food & Beverage management: casi studio
Modulo 13. Marketing & Customer care	Marketing & customer care
	Applicazioni del social media marketing nel turismo
	Il marketing nell'ospitalità alberghiera di lusso
Modulo 14. Pianificazione finanziaria degli eventi e dell'accoglienza	Elementi di pianificazione e valutazione degli eventi
	La pianificazione degli eventi del lusso
	Gli eventi del food and wine tourism
Modulo 15. Revenue management	Il MICE in chiave strategica
	Introduzione al revenue management
	Strumenti a disposizione dei revenue manager
	Revenue Intelligence & reporting



Il Master TOM può contare su un qualificato gruppo di aziende partner, che assicurano la possibilità di svolgimento di stage a livello regionale, nazionale e internazionale

Il corpo docente del Master TOM è composto da docenti universitari e professionisti con esperienza, tale da fornire un mix di competenza e qualità che permette agli studenti di acquisire nozioni teoriche e skill professionali

Le percentuali occupazionali al termine della prima edizione del master sono oltre l'80%

Il Consiglio Scientifico del Master è supportato da un External Advisory Board formato da qualificati professionisti del settore per un processo di miglioramento continuo dell'offerta di formazione manageriale

Le lezioni si terranno da fine ottobre 2025 a marzo 2026, presso i locali del Dipartimento di Economia e Impresa (corso Italia 55 Catania) in presenza il giovedì (8 ore) e il venerdì (7 ore). Il sabato mattina (5 ore) la didattica sarà in modalità on line. Al termine del periodo didattico, presumibilmente da metà marzo, saranno avviati gli stage. Il Master si concluderà poi a settembre 2026 con gli esami finali

La quota di partecipazione è di € 2.756,00



ricerche.turismo@unict.it

Pensa al tuo futuro con fiducia!

