

Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO LIVELLO IN FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Salerno Formazione, società operante nel settore della didattica, della formazione professionale certificata secondo le normative UNI ISO 21001:2019 + UNI EN ISO 9001:2015 settore EA 37 per la progettazione ed erogazione di servizi formativi in ambito professionale e Polo di Studio Universitario di Salerno dell' Università eCampus, organizza il MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO LIVELLO IN FOOD AND BEVERAGE MANAGER.

Il Master in Food & Beverage Manager permette di acquisire le indispensabili competenze per gestire efficientemente tutte le attività di ristorazione, anche presso strutture alberghiere: dalle risorse economiche dei servizi, alla gestione del personale, dall'approvvigionamento, al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibo e bevande. Il corso permetterà di acquisire competenze di marketing, comunicazione, organizzazione alberghiera, management ed economia aziendale.

Il Master in Food & Beverage Manager, grazie ai docenti esperti del settore che porteranno analisi di casi reali, permetterà di approfondire le nozioni sul mercato della ristorazione, imparando a conoscere in modo pratico la preparazione dei prodotti enogastronomici e come ottimizzarne i costi.

La figura professionale del Food & Beverage Manager, o Restaurant Manager, è tra i profili manageriali attualmente più ricercati dal mercato della ristorazione nazionale ed internazionale, essendo la figura chiave della gestione e supervisione dei comparti operativi della cucina e della sala.

Per avviarsi alla carriera di Food & Beverage Manager, aperta a giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri dotati di attitudini organizzative e vocazione alla leadership, è comunque necessario il possesso di un diploma di scuola media superiore e/o laurea (qualora non si avesse esperienza nel settore)..

Seguendo il Master in Food & Beverage Manager della Salerno Formazione si acquisiranno le seguenti competenze:

- **Competenze strategiche per la gestione e l'apertura di attività ristorative, anche alberghiere**
- **Competenze strategiche di marketing per segmentare il mercato e proporre una offerta ristorativa adeguata al target di riferimento**
- **Competenze nell'ideare, realizzare e gestire il servizio ristorativo**
- **Definire e investire efficacemente il budget per un evento**
- **Gestione e organizzazione delle risorse umane, nelle dinamiche relazionali di gruppo e di lavoro in team**

DURATA E FREQUENZA: Il master avrà la durata complessiva di sei mesi. Il master si svolgerà presso la sede della Salerno Formazione con frequenza settimanale per circa n. 3 ore lezione.

E' POSSIBILE SEGUIRE LE LEZIONI, OLTRE CHE IN AULA, ANCHE IN MODALITA' E.LEARNING – ON.LINE.

E' prevista solo una quota d' iscrizione di €. 500,00 per il rilascio del **DIPLOMA DI MASTER DI SECONDO LIVELLO IN FOOD & BEVERAGE MANAGER.**

DESTINATARI: Il master è a numero chiuso ed è rivolto a n. 16 persone in possesso di laurea specialistica.

PER ULTERIORI INFO ED ISCRIZIONI: è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2097119 e/o 338.3304185.

CHIUSURA ISCRIZIONI: RAGGIUNGIMENTO DI MASSIMO 16 ISCRITTI.

PROGRAMMA DI STUDIO:

MODULO 1 – LA PROFESSIONE DEL FOOD & BEVERAGE MANAGER

- Il mondo della ristorazione nel panorama dell'offerta attuale

- Management e gestione delle attività di ristorazione
- La professione del Food & Beverage Manager nell'ambito dei servizi di ristorazione
- Piani di approvvigionamento food and beverage
- Ristorazione e meeting
- Gestione dei reparti operativi: il ristorante e la cucina

MODULO 2 – MARKETING DELLA RISTORAZIONE

- Il ruolo del marketing nella ristorazione
- Le funzioni del Management
- La pianificazione di marketing e la valutazione dei risultati
- Il Marketing Mix per le aziende della Ristorazione
- Il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione
- Il sistema informativo per le aziende della ristorazione
- Le componenti di un sistema informativo di Marketing
- Il sistema informativo di Marketing interno
- Le informazioni di Marketing esterne all'organizzazione
- La metodologia delle ricerche di mercato
- La segmentazione e le variabili di mercato
- Le caratteristiche comportamentali dei consumatori
- Tecniche per determinare il grado di soddisfazione dei clienti
- Tecniche di composizione di un menù bilanciato
- Tecniche di composizione e determinazione dei prezzi
- Stadi del costo delle derrate
- Conservazione delle derrate e sistemi di produzione
- Il ciclo di vita del prodotto nella ristorazione
- Analisi e gestione dei costi nella ristorazione

MODULO 3 – ANALISI E GESTIONE DEI COSTI NELLA RISTORAZIONE

- La gestione operativa dell'area Food Cost della ristorazione
- La configurazione dei costi e dei ricavi
- Pianificazione, controllo, analisi ed azioni correttive
- La valutazione del target
- I fattori di contabilità
- Imputazione dei costi e dei ricavi
- La gestione delle scorte
- La tenuta della contabilità
- I fattori controllabili ed incontrollabili
- Il Food Cost Analysis Report
- Il Report settimanale ed infrasettimanale
- L'andamento grafico del report mensile
- Il totale vendite e costo primo
- L'andamento grafico dei costi e dei ricavi
- La qualità totale nei servizi
- L'analisi della domanda e dell'offerta □ L'analisi della concorrenza

MODULO 4 – COMPOSIZIONE DELLA CARTA DEI VINI E TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO/VINO

- L'organizzazione e la gestione della cantina
- La programmazione generale degli acquisti
- La definizione della carta dei vini □ La scelta ed il servizio dei vini presso l'esercizio ristorativo
- La selezione dei produttori
- La verifica delle qualità delle partite di vino offerte, dei tempi di consegna, dei prezzi e delle modalità di pagamento
- L'aggiornamento e la verifica delle scorte e del "registro della cantina"

- L'analisi organolettica e le tecniche di degustazione: vinificazione, pratiche di cantina e trattamento dei mosti; evoluzione, alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'enografia, nazionale ed estera; i principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino; il servizio, le bottiglie ed i bicchieri

MODULO 5 – LA MISE EN PLACE, L'ORGANIZZAZIONE DELLA SALA RISTORANTE E LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE CON LA CLIENTELA

- Gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti
- L'arredamento della sala ristorante
- Organizzazione e stili di servizio
- Le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante
- L'allestimento di un buffet
- L'organizzazione del servizio e le tecniche di accoglienza
- Tecniche di comunicazione con il cliente e gestione del reclamo
- Tecniche comportamentali e qualità del servizio
- Il trancio e servizio del pesce, delle carni, dei formaggi, della frutta e dei dessert
- Il corretto utilizzo del menù e della carta dei vini per l'ottimizzazione dell'offerta ristorativa al cliente

MODULO 6 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL REPARTO BAR

- L'arredamento del bar: progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili; i bicchieri del bar; il caffè, il cacao, il the e le tisane
- Tecniche di preparazione e servizio di aperitivi e cocktails

MODULO 7 – NORMATIVE IGIENICO/SANITARIE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI CIBI: IL SISTEMA HACCP

- L'industria alimentare e le nozioni di igiene
- La normativa di riferimento e suoi aspetti innovativi
- I prerequisiti della sicurezza igienica
- Le procedure di pulizia e disinfezione
- Il personale di cucina e la sua formazione
- L'autocontrollo della filiera produttiva: introduzione al metodo HACCP
- Tecniche di conservazione, congelamento e scongelamento dei cibi
- Il sottovuoto
- Merceologia degli alimenti

Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2097119 e/o 338.3304185 e/o WhatsApp: 392 677 3781.

SITO WEB: www.salernoformazione.com