

## **Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO LIVELLO IN RESTAURANT INNOVATION MANAGEMENT**

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 Telematica eCampus, organizza il MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO LIVELLO IN RESTAURANT INNOVATION MANAGEMENT.

**Il Master in Restaurant Innovation Management** è un percorso formativo avanzato pensato per chi vuole diventare protagonista del futuro della ristorazione, un settore che oggi vive una trasformazione profonda. Nuove tecnologie, cambiamenti nelle abitudini di consumo, maggiore attenzione alla sostenibilità: tutto questo richiede professionisti ed imprenditori capaci di coniugare innovazione, strategia e creatività.

**Il Master offre competenze manageriali** e strumenti pratici indispensabili per progettare, gestire e far crescere ristoranti e formati ristorativi di successo. Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di ideare, lanciare e guidare realtà innovative, capaci di valorizzare la tradizione con uno sguardo sempre rivolto al futuro e di affrontare con consapevolezza le nuove sfide del mercato.

**Il programma, strutturato in 11 moduli tematici, accompagna gli studenti in un viaggio completo** attraverso tutte le aree chiave del settore. Si parte dal management e leadership nella ristorazione moderna, per poi approfondire temi cruciali come l'innovazione tecnologica e digitale – dal food tech all'automazione, fino alla digitalizzazione dei processi – e il menu engineering con focus sulla product innovation. Ampio spazio è dedicato anche al marketing e al brand management, con particolare attenzione allo storytelling e alla customer experience, senza dimenticare argomenti fondamentali come la food safety, la sostenibilità e i modelli di business green. Infine, il percorso affronta la strategia e lo sviluppo imprenditoriale, offrendo strumenti concreti per redigere business plan, avviare franchising e progettare processi di internazionalizzazione.

### **Il Master ha l'obiettivo di:**

- formare professionisti in grado di gestire e innovare formati ristorativi;
- sviluppare competenze manageriali e strategiche specifiche per il food business;
- fornire strumenti pratici per la digital transformation e la sostenibilità nel settore;
- preparare i partecipanti a creare e gestire concept di successo, sia in Italia sia a livello internazionale.

### **Il percorso è pensato per:**

- ristoratori e imprenditori del settore food & beverage;
- manager e professionisti dell'Hospitality e del settore Ho.Re.Ca.;
- giovani laureati che desiderano costruire una carriera nella ristorazione innovativa;
- startupper e consulenti che intendono ampliare le proprie competenze nel food business.

**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.

**È POSSIBILE SEGUIRE LE LEZIONI, OLTRE CHE IN AULA, ANCHE IN MODALITÀ E-LEARNING – ONLINE.**

**È prevista solo una quota d'iscrizione di € 500,00 per il rilascio del DIPLOMA DI MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI SECONDO LIVELLO IN RESTAURANT INNOVATION MANAGEMENT**

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

### **PROGRAMMA DI STUDIO:**

**Modulo 1 – Le basi del Restaurant Innovation Management**

- Evoluzione e trend globali della ristorazione
- Il ruolo dell'innovazione nei modelli di business food
- Ecosistemi e scenari futuri del settore Ho.Re.Ca
- Strutture e modelli organizzativi dei ristoranti
- Ruolo del Restaurant Manager
- Normative di base (HACCP, igiene, sicurezza)
- Le nuove sfide del settore (digitale, sostenibilità, delivery)

### **Modulo 2 – Economia e Gestione Aziendale**

- Fondamenti di economia per la ristorazione
- Struttura dei costi e food cost analysis
- Pricing strategy e marginalità dei piatti
- Controllo di gestione e indicatori di performance
- Analisi di casi pratici di successo e insuccesso

### **Modulo 3 – Leadership e Risorse Umane**

- Struttura organizzativa di un ristorante innovativo
- Tecniche di selezione e formazione del personale
- Motivazione, coaching e gestione dei conflitti
- Soft skills del manager innovativo
- Normative del lavoro e contratti Ho.Re.Ca

### **Modulo 4 – Branding e Marketing Esperienziale**

- Brand identity e posizionamento del ristorante
- Storytelling e marketing emozionale nel food
- Comunicazione digitale e social media marketing
- Gestione della reputazione e delle recensioni online
- Loyalty program e strategie di fidelizzazione

### **Modulo 5 – Innovazione e Tecnologia**

- Digitalizzazione della ristorazione (QR menu, app, CRM)
- Food tech: intelligenza artificiale e automazione in cucina
- Ghost kitchen, dark kitchen e nuovi format
- Blockchain e tracciabilità degli ingredienti
- Tecnologie immersive per la customer experience

## **Modulo 6 – Menu Engineering & Product Innovation**

- Principi di menu engineering e psicologia del consumo
- Creazione di un menu innovativo e sostenibile
- Innovazioni di prodotto: plant-based, healthy, gluten free
- Beverage innovation: pairing creativo e mixology
- Case study: evoluzione dei menu nei ristoranti di successo

## **Modulo 7 – Food & Beverage Management Avanzato**

- Gestione del menù e ingegneria del menù
- Beverage management: vini, birre e abbinamenti con la pizza
- Logistica e gestione del magazzino
- Fornitori e filiera agroalimentare sostenibile

## **Modulo 8 – Design, Spazio e Atmosfera**

- Interior design come leva di innovazione
- Layout funzionale tra cucina e sala
- Esperienze multisensoriali: luci, suoni, profumi
- Il design thinking applicato alla ristorazione
- Concept restaurant: progettazione di format innovativi

## **Modulo 9 – Customer Experience & Hospitality**

- Psicologia del cliente e comportamento di consumo
- Tecniche di accoglienza e servizio innovativo
- Personalizzazione e customer journey
- Gestione dei reclami e trasformazione in opportunità
- Creare community attorno al proprio brand

## **Modulo 10 – Food Safety & Sustainability**

- Sicurezza alimentare: standard e certificazioni
- Normative ambientali e responsabilità sociale d'impresa
- Riduzione degli sprechi e food recycling
- Economia circolare nella ristorazione
- Innovazioni green e modelli sostenibili

## **Modulo 11 – Strategia e Sviluppo del Business**

- Business plan per concept ristorativi innovativi
- Analisi del mercato e studio dei competitor

- Strategie di crescita: franchising, licensing e partnership
- Internazionalizzazione dei format di ristorazione
- Accesso a investimenti e strumenti finanziari per l'innovazione

**Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2097119 e/o 338.3304185.**

**SITO WEB: [www.salernoformazione.com](http://www.salernoformazione.com)**