

Corso ITS in F&B Management

“Tecnico superiore per la gestione delle aziende turistiche nella ristorazione e l'enogastronomia”

I anno MODULI	ORE
Competenze di Base e trasversali	
Inglese I	88
Informatica	42
Orientamento al lavoro	10
Tecniche di comunicazione e soft skills	22
Geografia del turismo	22
antropologia culturale	10
Antropologia del gusto	20
Statistica per la customer satisfaction	20
Tax & Law (diritto commerciale per procurement + IVA e ACCISE)	20
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	22
Legislazione del lavoro	18
Competenze specifiche di settore	
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare	24
Nutrizione e dietica alimentare	18
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
Normative per la qualità agro-alimentare	10
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	16
Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	30
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30
Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
Applicazione ICT per la gestione del magazzino	18
Totale Ore Aula I° Anno	500