

Corso ITS in F&B Management

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

Il anno MODULI	ORE
Competenze di Base e trasversali	
Inglese II	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
Competenze specifiche di settore	
Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione	20
Tecniche di vendita off line e on line	18
Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino II (SW gestionali)	20
Tecniche di gestione del reparto sala	16
Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	16
Percorsi e cammini del Lazio	10
Promozione di Percorsi enogastronomici e nuove tecnologie	16
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
Menu and wine list Engineering	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
Laboratori di impresa	
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera	16
Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nella ristorazione e nell'ospitalità	16
Laboratori Food	
<i>Laboratorio di assaggio dei formaggi a cura di ONAF + certificazione</i>	20
Laboratorio “comunicare il gusto” e il Menù esperenziale	16
Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	16
Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
Laboratori Beverage	
<i>Corso di Sommelier a cura della FIS + certificato sommelier</i>	104
Totale Ore Aula II° Anno	500