

Food & Beverage Management

Sede di **Roma**

Corso Ministeriale biennale
POST DIPLOMA

Anno Accademico
2025 - 2027



Abbiamo l'obiettivo di formare **professionisti di livello**

- ▶ **Durata:** 2 anni, in presenza
- ▶ **Posti:** Entra a far parte dei migliori 25
- ▶ **Requisito:** Diploma di maturità
- ▶ **Lavoro:** Tirocinio garantito
- ▶ **Costo:** Gratuito

Programma

1° anno

- Lingua inglese
- Lingua spagnola
- Informatica
- Orientamento al lavoro
- Tecniche di comunicazione e soft skills
- Innovazione e F&B digitale
- Antropologia del gusto
- Statistica per la customer satisfaction
- Tax e Law (diritto commerciale per procurement + iva e accise)
- Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino (SW gestionale)
- Legislazione del lavoro
- Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare
- Nutrizione e dietetica alimentare
- Geografia delle eccellenze enogastronomiche
- Normative per la qualità agro-alimentare
- Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici
- Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione
- Food & Beverage Management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi
- Marketing e web marketing nel turismo e nella ristorazione

Programma

2° anno

- Lingua inglese
- Lingua spagnola
- Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro
- Sicurezza sul lavoro
- Igiene e qualità nel settore ristorativo + Certificazione HACCP
- Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione
- Tecniche di vendita offline e online
- Tecniche di gestione del reparto sala
- Tecniche di gestione nel reparto bar & breakfast
- Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali
- Menù and Wine list Engineering
- Marketing Strategy & Brand Identity
- Laboratorio di Creazione di Impresa e Fund Raising
- Laboratorio "Comunicare il Gusto"
- Laboratorio Creativo: Organizzare un evento con il Food della filiera locale
- Laboratorio Creativo: la banchettistica e il mondo del wedding
- Laboratorio di Assaggio dei formaggi + Certificazione
- Laboratorio di Sommelier del Vino + Certificato Internazionale di Sommelier
- Laboratorio Assaggiatori di oli di Oliva vergini + Certificazione (Livello 1 e 2)

La nostra Fondazione

Da oltre un decennio, siamo il punto di riferimento per la formazione di figure professionali altamente qualificate nel **settore del turismo** e dei beni culturali.

Il nostro obiettivo consiste nel colmare il gap tra domanda e offerta di lavoro, fornendo alle imprese turistiche **professionisti** dotati di competenze tecniche e tecnologiche all'avanguardia.

Innoviamo la formazione nel turismo ogni anno e forniamo ai nostri studenti **competenze tecniche, digitali e linguistiche** di alto livello, preparandoli ad operare in un contesto internazionale e sempre più sostenibile.

Oltre il

90%

dei nostri studenti trova lavoro nel settore di riferimento sia in **Italia** che all'**estero**.



Contatti



Siamo disponibili dal

Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 17:00



www.itsturismoroma.it



academy@itsturismoroma.it



06.4041.4436