

Corso

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT


 Roma

**CORSI MINISTERIALI BIENNALI
POST DIPLOMA**

a.a. 2023/2024


Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di formare professionisti del turismo specializzati in Food & Beverage Management, Multimedia e Nuove Tecnologie 4.0, per la valorizzazione e la promozione delle filiere enogastronomiche.

 Durata 2 anni in presenza

 Stage garantito

 25 posti disponibili

 Il corso è GRATUITO



Il corso è rivolto a tutti: diplomati, laureati e lavoratori. Per partecipare al corso è necessario superare la selezione e rientrare nei primi 25 in graduatoria.

Sbocchi lavorativi

Manager delle aziende di catering

Event Manager (Banqueting, Wedding)

F&B Manager e Restaurant Manager

Marketing e Web Marketing Manager

Programma 1° anno

MATERIA	ORE
Lingua inglese	88
Lingua spagnola	60
Informatica	30
Orientamento al lavoro	10
Tecniche di comunicazione e soft skills	22
Innovazione e F&B digitale	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	20
Legislazione del lavoro	18
Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare	24
Nutrizione e dietetica alimentare	18
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
Normative per la qualità agroalimentare	10
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	16
Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	24
Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	40
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30

Totale ore 1° anno: 500

Programma 2° anno

MATERIA	ORE
Lingua Inglese	80
Lingua Spagnola	60
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	9
Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
Multimedia e nuove tecnologie per la ristorazione	16
Tecniche di vendita off line e on line	16
Tecniche di gestione del reparto sala	16
Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	16
Percorsi e cammini del Lazio per la valorizzazione del territorio	16
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
Menu and wine list Engineering	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
Ristorazione e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di assaggio dei formaggi a cura della FIS + Certificazione	20
Laboratorio assaggiatori di oli di oliva vergini FIS + Certificazione	35
Laboratorio "comunicare il gusto"	12
Laboratorio creativo: organizzare un evento con il food della filiera locale	12
Laboratorio creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	16
Corso di Sommelier a cura della FIS + Certificato internazionale di sommelier	104

Totale ore 2° anno: 500

La nostra Fondazione

Ci occupiamo di **Formazione e Ricerca** prevalentemente nel settore del turismo e dei beni culturali da più di 10 anni. Ogni anno, attiviamo percorsi di alta formazione post diploma, cofinanziati dal **Ministero dell'Istruzione** e dalla **Regione Lazio**.


I corsi biennali di alta formazione integrano lezioni d'aula con simulazioni, esercitazioni, testimonianze, project work e stage o apprendistato in Italia o all'estero.



Contatti

Potete contattarci per qualsiasi domanda, richiesta e per poter procedere all'iscrizione al corso

 Via Emanuele Filiberto, 98/c - Roma

 +39 06 40 41 44 36

 academy@itsturismoroma.it

 www.itsturismoroma.it

