

## Corso ITS in F&B Management

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

I anno	MODULI	ORE
<b>Competenze di Base e trasversali</b>		
	Inglese I	88
	Informatica	42
	Orientamento al lavoro	10
	Tecniche di comunicazione e soft skills	22
	Geografia del turismo	22
	Antropologia culturale del turismo	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
<b>Competenze specifiche di settore</b>		
	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
<b>Totale Ore</b>	<b>Aula I° Anno</b>	<b>500</b>

## Corso ITS in F&B Management

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

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