

## Corso ITS in International 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 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 + certificazione B2	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	9
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	16
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 per la valorizzazione del territorio	18
Tecniche di comunicazione audio video Food & Travel	16
Menu and wine list Engineering	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
<b>Laboratori di impresa</b>	
International Food: Stili alimentari, codici culturali e servizio	16
Ristorazione e autoimprenditorialità	16
<b>Laboratori Food</b>	
<i>Laboratorio di assaggio dei formaggi a cura della FIS + certificazione</i>	20
<i>Laboratorio ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI EVOOSCHOOL + certificazione</i>	35
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
Laboratorio creativo: International wedding China e Halal	10
<b>Laboratori Beverage</b>	
<i>Corso di Sommelier a cura della FIS + certificato internazionale di sommelier</i>	104

