



Master  
**FOOD & BEVERAGE  
MANAGER**



# Master Food & Beverage Manager



Il Food and Beverage Manager gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia di strutture alberghiere che ristorative, considerando tutte le componenti che in esse si articolano.

L'Osservatorio Michael Page lo ha indicato come una tra le figure professionali in ascesa e che saranno meglio retribuite nel presente/futuro... è il Food and Beverage Manager.

Il Food Beverage Manager, complice l'alta richiesta di qualità di servizi e prodotti enogastronomici, è diventato il responsabile dell'attività di ristorazione/bar considerata nei suoi vari aspetti.

Si occupa di gestire ed ottimizzare le risorse economiche, dell'organizzazione e della gestione dei servizi, dell'approvvigionamento dei prodotti alimentari, del controllo qualitativo e quantitativo della produzione e della distribuzione di cibi e bevande. Definisce il budget e controlla i costi, mantenendo lo standard del servizio erogato, seleziona i fornitori, sceglie i prodotti, organizza gli spazi e cura l'igiene.

## Progetto Formativo

Materiale Propedeutico (studio a casa)  
Durante la Fase propedeutica sarà possibile seguire un  
Corso on-line della durata di 20 ore finalizzato  
al rilascio del Certificato HACCP di Terzo Livello  
+ 48 ore di lezioni frontali teorico-pratiche  
(8 ore al giorno dal lunedì al sabato) a Milano  
+ OPZIONE Stage di 300 Ore

# Master Food & Beverage Manager Programma Didattico

## LA RISTORAZIONE: STRUTTURE E SERVIZI

Introduzione al Food & Beverage Management e Job Description  
La trasformazione da costo ad opportunità di Business nella Ristorazione.

La Food Service Industry

Organigramma di una struttura alberghiera e di un ristorante.

Principali Gruppi alberghieri in Italia

La ristorazione Alberghiera e modelli Organizzativi

(Analisi di 3 importanti Gruppi Alberghieri)

Tendenze di consumo e comportamentali della clientela

Customer Satisfaction

## MARKETING DELLA RISTORAZIONE

Il ruolo e la pianificazione del marketing nel settore

Il Marketing Mix: dall'analisi SWOT alle azioni commerciali

Analisi del target di riferimento e della concorrenza

Evoluzioni Web del settore

Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa:

il layout, il menu, il prezzo

Come impostare un menu con criteri di efficacia di vendita

## ELEMENTI DI GESTIONE D'IMPRESA

Il processo di management diviso in specifiche funzioni gestionali

La gestione del personale di sala e cucina

Il controllo di gestione

L'accoglienza nelle imprese ristorative

Il cameriere: un guest manager

## HACCP E NORME SULLA SICUREZZA

Il Sistema HACCP e la sua applicazione per la sicurezza alimentare

Legislazione nazionale, internazionale e comunitaria

Alimenti e bevande: etichettatura e conservazione

I fattori di rischio alimentare e le Patologie connesse agli alimenti

Il piano di autocontrollo

Applicazione del Regolamento CE 178/02 Iso 22000

Norme igieniche e merceologiche moderne

La modulistica da utilizzare per gestire la normativa HACCP

## WINE MANAGEMENT

Il Mercato del vino: scenari e tendenze

L'importanza della Comunicazione del Vino oggi

La Carta dei Vini e principali vitigni Italiani

Le denominazioni di origine

La conservazione del vino e la giusta

temperatura di servizio

Wine Management:

programmazione degli acquisti; verifica delle

partite di vino, tempi di consegna e prezzi.

Il giusto abbinamento cibo-vino

## PERSONAL FOOD SHOPPER

Una Figura Professionale emergente

L'importanza della mappatura enogastronomica della

città o regione

Le iniziative, le fiere e gli eventi

La conoscenza dei piatti tipici, delle enoteche, etc

## PROGRAMMAZIONE DEL MENU

Come si redige e pianifica il menu

Controllo delle statistiche di vendita

Il Menù Dinamico: uno strumento di comunicazione e

up-selling

Il prodotto/servizio applicato alla sensorialità

I sei stimoli

Progettazione di un menu: dalla creazione grafica al po-

sizionamento commerciale

Differenti tipologie di menù: fisso, turistico, del giorno,

menù degustazione e a tema, individuale o banqueting.

## LA GESTIONE DEI COSTI NEL

## FOOD AND BEVERAGE

Tecniche d'Acquisto

Stoccaggio dei prodotti

Configurazione dei costi: costi fissi e variabili; il costo

porzione

Food Cost Analysis

Report

Definizione dei Prezzi di Vendita

Budget del settore ristorativo e conto economico

La gestione delle scorte e la figura del "Gettato" con il suo

Valore

## CONTROLLO DEGLI STANDARD QUALITATIVI

La qualità e la definizione dei suoi standard

La qualità del servizio e la customer satisfaction

Il Ciclo di Deming

## DESTINATARI

Tutti coloro interessati alla professione.

## PROVE DI SELEZIONE

Selezione motivazionale e psico-attitudinale

## CERTIFICAZIONI

Certificato HACCP di III° livello

Attestato di partecipazione

## COME CANDIDARSI

Compilando il modulo di richiesta informazioni sul sito internet [www.italianfoodacademy.com](http://www.italianfoodacademy.com), il candidato richiede di partecipare alla selezione per il Corso.

La prova di selezione prevede un colloquio motivazionale con una consulente didattica. Insieme all'esito del colloquio, verrà considerato il CV scolastico e lavorativo del candidato e la lettera motivazionale che dovrà produrre.

La commissione esaminatrice, considerando tutti questi elementi comunicherà l'esito della selezione e l'ammissione al Corso.

Successivamente il candidato potrà procedere alla compilazione e l'invio del modulo di adesione.