

ITALIAN FOOD ACADEMY®  
ECCELLENZA ITALIANA  
\*\*\*\*\*





# FOOD & BEVERAGE MANAGER

*Il Master per Food & Beverage Manager IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti della gestione di un'attività ristorativa, dal rifornimento delle dispense alla creazione dei menù, alla gestione del personale di sala e di cucina*

Il Food and Beverage Manager gestisce le attività legate alla ristorazione nelle strutture alberghiere, ristorative e di accoglienza turistica, in tutte le componenti in cui sono articolate. L'Osservatorio Michael Page ha indicato la figura del F&B Manager tra le professioni in ascesa.

Il Food & Beverage Manager, complice la richiesta di servizi di qualità e di prodotti enogastronomici d'eccellenza, è diventato il principale responsabile di ogni attività di ristorazione: si occupa di gestire e ottimizzare le risorse economiche, dell'organizzazione del personale e dei servizi, dell'approvvigionamento dei prodotti e la scelta dei fornitori, del controllo qualitativo/quantitativo della produzione e della distribuzione di cibi e bevande.

Definisce il budget e controlla i costi, curando il mantenimento degli standard del servizio erogato e infine organizza gli spazi e cura l'igiene della struttura.

Dunque una figura manageriale complessa e articolata, con un salario che può raggiungere cifre davvero interessanti.





# PROGRAMMA DIDATTICO

La ristorazione: strutture e servizi  
La Food Service Industry  
Marketing della ristorazione  
Evoluzioni web del settore  
Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa  
Elementi di gestione d'impresa  
Haccp e norme sulla sicurezza  
Wine management  
Il mercato del vino: scenari e tendenze  
L'importanza della comunicazione del vino oggi  
Programmazione del menu  
Come si redige e pianifica il menu  
Differenti tipologie di menù  
La gestione dei costi nel food and beverage  
Controllo degli standard qualitativi  
Personal food shopper  
L'importanza della mappatura enogastronomica  
La conoscenza dei piatti tipici

## PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online  
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP  
Fase d'aula: 48 ore (Roma o Milano)  
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza  
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV  
Max. partecipanti: 18



*“Un ristorante è una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast.”*

**Warner LeRoy**



**URSULA  
CHIOMA**

F&B Manager, formatrice di bartending e sala bar con esperienza pluriennale nel settore del turismo di lusso. Negli anni ha viaggiato in tutto il mondo e può vantare 15 premi internazionali nel settore bar. È tutor del Training Centre per l'International Bartenders Association. Tra le strutture più importanti con cui ha collaborato ci sono lo Yacht Club Costa Smeralda, Lungarno Alberghi di Firenze, Jumeirah Grand Hotel Via Veneto Roma, Radisson Blu e Grand Hotel Plaza Roma.



**BERARDO  
POMES**

General Manager and Executive Chef, Berardo Pomes è una figura poliedrica nel campo del Food e del Food management sulla scena italiana. Può annoverare numerose esperienze e collaborazioni in Italia e all'estero; dal 2007 ha ricoperto il ruolo di General Manager per Hotel di lusso ed è stato Executive Chef di F&DE Group srl e StarHotel Du Parc Parma. È stato inoltre Chairman & Executive Chef per Accor Memorable Hotels. Ha ricevuto premi e riconoscimenti da Gourmet chef e dalla Guida ai ristoranti del Sole 24 Ore.



**CINO WANG  
PLATANIA**

Esperto in Marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.



**ENRICO  
POZZA**

Geofisico e socio-redattore della rivista Cucina e Vini, nel 1987 Enrico Pozza diventa degustatore presso l' AIS di Roma, dove svolge attività di formazione e gestione eventi. Si diploma presso l'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) e prosegue la sua formazione all'estero (Londra, Bordeaux). Sommelier di ristoranti ed enoteche romane, è socio Fondatore del ARS (Associazione Romana Sommelier).



**DOCENTI  
DEL CORSO**

**VIVIANA  
CAPURSO**

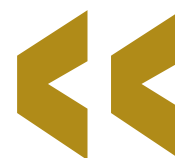
Laureata in Relazioni Pubbliche d'Impresa, Viviana Capurso si è formata a Milano come copywriter, proseguendo la sua carriera come strategic planner in agenzie di comunicazione e di organizzazione eventi. Ha ricoperto il ruolo di docente presso l'Università di Trieste e della Svizzera Italiana, oltre che presso la European School of Economics di Milano. Ha collaborato con Ilva Saronno, Indesit, Ferrarelle, Mercedes, Tim, Bolton Alimentari.

**MATTEO  
GALIANO**

Sommelier per l'Associazione Italiana Sommelier dal 2004, Matteo M. Galiano è organizzatore di eventi, degustazioni e percorsi tematici nel campo enogastronomico. Ricopre le posizioni di CEO, wine experience manager e sommelier per la MIC Srls, proprietaria del marchio Tibevo.

**ROBERTO  
TRADITO**

Esperto di Food and Beverage, opera da sempre a livello nazionale, collaborando con diverse prestigiose strutture, per supportarle nella gestione operativa e logistica, occupandosi in particolare di selezione e formazione del personale, controllo qualità dei prodotti, gestione degli acquisti ed analisi dei costi.

**DOCENTI  
DEL CORSO**

*“Cucinare è il mio modo di comunicare, il mio strumento di creatività, è tutto il mio essere ricco di spontaneità, il mescolare sapori incredibili con odori semplici ma a volte sorprendenti. È continuamente una sfida.”*

**Alessandro Borghese**