
CORSO DI FORMAZIONE

In collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano

Master “ Critico Enogastronomico”

120 ore - 30 CFU

Anno accademico 2019/2020

PRESENTAZIONE

Il corso organizzato dall'Accademia Universitaria degli Studi Giuridici Europei in collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano costituisce una grande opportunità per i professionisti. Il corso si compone di 120 ore, su piattaforma online, compreso esame finale.

L'esperto di critica enogastronomica – o giornalismo enogastronomico – si occupa di redigere contenuti editoriali e multimediali relativi al settore Food: recensioni di ristoranti, progetti di eventi e manifestazioni a carattere gastronomico, comunicati stampa e molto altro. Si tratta al tempo stesso di una figura con solide basi di marketing e comunicazione. Il Master insegna le tecniche di base della comunicazione, del giornalismo e della pubblicità, con i relativi aspetti specifici che caratterizzano il settore enogastronomico. Il tutto affiancato dallo studio della storia della gastronomia italiana e dall'insegnamento delle tecniche di analisi che permettono di riconoscere la qualità di una struttura.

OPPORTUNITÀ DI LAVORO

Il critico enogastronomico può trovare impiego come giornalista per testate nazionali, regionali e locali, oppure come blogger e recensore professionista presso portali di servizi turistici e ristorativi. Il controllo qualità nei ristoranti è anche una branca in cui è possibile trovare collocamento.

OBIETTIVI DEL MASTER

L'obiettivo del master è fornire agli allievi la padronanza delle proprie doti di scrittura, oltre a un bagaglio di conoscenze e il linguaggio settoriale specifico del settore enogastronomico; il tutto accompagnato da nozioni di marketing, comunicazione e pubblicità.

PROGRAMMA DEL MASTER

Tecnica e pratica giornalistica:

- la focalizzazione della notizia
- sintassi giornalistica e ritmo
- la titolazione
- la scrittura creativa
- principi dell'etica giornalistica

Come si redige un comunicato stampa

Scienze dell'alimentazione

Editoria Enogastronomica

- le riviste e l'editoria on-line specializzate della gastronomia

Blog e social network

- oltre l'articolo: il “live blogging”

Cenni sulla legislazione sul diritto di autore

Food & Wine WEB Marketing

Marketing emotivo

Storia e cultura della gastronomia

– storia delle tradizioni alimentari e turismo enogastronomico

La ristorazione classica e la ristorazione viaggiante

– la degustazione: principi di base

– l'interpretazione dei sapori

– abbinamento cibo-vino

– turismo e territorio

Criteri per definire la qualità di un ristorante e del servizio

Bon ton a tavola

Psicogalateo

Il linguaggio del corpo a tavola

REQUISITI

Laurea triennale, ottime doti di scrittura, conoscenza della lingua inglese (preferibilmente).

ATTESTATI

Certificato HACCP di Terzo Livello

Attestato di frequenza del Master

Attestato Privato di Stage

COSTI E MODALITA'

Il costo del Master in Critico Enogastronomico è di € 500,00 IVA inclusa. Il materiale didattico è incluso e lo stage, retribuito secondo le norme vigenti, è garantito a tutti i partecipanti.

Il corso è a numero chiuso. Lo svolgimento del corso è vincolato al raggiungimento del quorum di numero minimo di 10 partecipanti.

Per entrare in contatto con le segreterie ed ottenere maggiori informazioni usa il modulo di contatto in basso.

Al termine del Corso sarà prevista una verifica finale mediante test a risposta multipla e sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Gli esami si terranno presso le sedi deputate dall'Auge, comunicate successivamente.

CORPO DOCENTE:

Preside del corso: Dott. Prof. Greco Massimo

Responsabile Accademico: Prof. Avv. Catapano Giuseppe

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- Listino € 500,00 + € 50,00 per le spese di iscrizione.