

---

---

## CORSO DI FORMAZIONE

---

---

In collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano

Master “ Food & Beverage”

120 ORE - 30 CFU

**Anno accademico 2019/2020**

---

### **PRESENTAZIONE**

Il Master di Food & Beverage è organizzato dall'Accademia Universitaria degli Studi Giuridici Europei in collaborazione con l'Università Popolare degli studi di Milano. Esso si compone di 120 ore, su piattaforma online e presenza in aula, con esame finale frontale.

Il Master è un percorso formativo di alta specializzazione finalizzato all'insegnamento della gestione di un'attività ristorativa, dal rifornimento delle dispense alla creazione dei menù, alla gestione del personale di sala e di cucina.

Il principale obiettivo è la formazione di professionisti in grado di operare con elevate competenze in un settore operativo caratterizzato da una normativa assai complessa in cui una formazione specifica diventa requisito fondamentale.

Il titolo è spendibile per tutti coloro che intendano proseguire la carriera di manager professionista.

### **OPPORTUNITÀ DI LAVORO**

Gli sbocchi occupazionali per questa figura professionale sono molteplici: alberghi, ristoranti, società di catering, navi da crociera, società di consulenza e startup, fast food.

Conseguirai inoltre il Certificato HACCP di 3° Livello, l'attestato privato di frequenza al Master.

### **OBIETTIVI DEL MASTER**

L'obiettivo del master è dotare i futuri manager del settore ristorativo delle competenze necessarie alla gestione del personale, dei fornitori e dell'approvvigionamento delle dispense di un'azienda del settore food, coordinando al tempo stesso le attività di comunicazione e marketing strategico.

### **PROGRAMMA DEL MASTER**

#### MODULO 1 – LA PROFESSIONE DEL FOOD & BEVERAGE MANAGER

- Il mondo della ristorazione nel panorama dell'offerta attuale
- Management e gestione delle attività di ristorazione
- La professione del Food & Beverage Manager nell'ambito dei servizi di ristorazione
- Piani di approvvigionamento food and beverage
- Ristorazione e meeting
- Gestione dei reparti operativi: il ristorante e la cucina

## MODULO 2 – MARKETING DELLA RISTORAZIONE

- Il ruolo del marketing nella ristorazione
- Le funzioni del Management
- La pianificazione di marketing e la valutazione dei risultati
- Il Marketing Mix per le aziende della Ristorazione
- Il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione
- Il sistema informativo per le aziende della ristorazione
- Le componenti di un sistema informativo di Marketing
- Il sistema informativo di Marketing interno
- Le informazioni di Marketing esterne all'organizzazione
- La metodologia delle ricerche di mercato
- La segmentazione e le variabili di mercato
- Le caratteristiche comportamentali dei consumatori
- Tecniche per determinare il grado di soddisfazione dei clienti
- Tecniche di composizione di un menù bilanciato
- Tecniche di composizione e determinazione dei prezzi
- Stadi del costo delle derrate
- Conservazione delle derrate e sistemi di produzione
- Il ciclo di vita del prodotto nella ristorazione
- Analisi e gestione dei costi nella ristorazione

## MODULO 3 – ANALISI E GESTIONE DEI COSTI NELLA RISTORAZIONE

- La gestione operativa dell'area Food Cost della ristorazione
- La configurazione dei costi e dei ricavi
- Pianificazione, controllo, analisi ed azioni correttive
- La valutazione del target
- I fattori di contabilità
- Imputazione dei costi e dei ricavi
- La gestione delle scorte
- La tenuta della contabilità
- I fattori controllabili ed incontrollabili
- Il Food Cost Analysis Report
- Il Report settimanale ed infrasettimanale
- L'andamento grafico del report mensile
- Il totale vendite e costo primo
- L'andamento grafico dei costi e dei ricavi
- La qualità totale nei servizi
- L'analisi della domanda e dell'offerta L'analisi della concorrenza

## MODULO 4 – COMPOSIZIONE DELLA CARTA DEI VINI E TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO/VINO

- L'organizzazione e la gestione della cantina
- La programmazione generale degli acquisti
- La definizione della carta dei vini La scelta ed il servizio dei vini presso l'esercizio ristorativo

- L'analisi della concorrenza
- La selezione dei produttori
- La verifica delle qualità delle partite di vino offerte, dei tempi di consegna, dei prezzi e delle modalità di pagamento
- L'aggiornamento e la verifica delle scorte e del "registro della cantina"
- L'analisi organolettica e le tecniche di degustazione: vinificazione, pratiche di cantina e trattamento dei mosti; evoluzione, alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'enografia, nazionale ed estera; i principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino; il servizio, le bottiglie ed i bicchieri

## MODULO 5 – LA MISE EN PLACE, L'ORGANIZZAZIONE DELLA SALA RISTORANTE E LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE CON LA CLIENTELA

- Gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti
- L'arredamento della sala ristorante
- Organizzazione e stili di servizio
- Le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante
- L'allestimento di un buffet
- L'organizzazione del servizio e le tecniche di accoglienza
- Tecniche di comunicazione con il cliente e gestione del reclamo
- Tecniche comportamentali e qualità del servizio
- Il trancio e servizio del pesce, delle carni, dei formaggi, della frutta e dei dessert
- Il corretto utilizzo del menù e della carta dei vini per l'ottimizzazione dell'offerta ristorativa al cliente

## MODULO 6 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL REPARTO BAR

- L'arredamento del bar: progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili; i bicchieri del bar; il caffè, il cacao, il the e le tisane
- Tecniche di preparazione e servizio di aperitivi e cocktails

## MODULO 7 – NORMATIVE IGIENICO/SANITARIE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI CIBI: IL SISTEMA HACCP

- L'industria alimentare e le nozioni di igiene
- La normativa di riferimento e suoi aspetti innovativi
- I prerequisiti della sicurezza igienica
- Le procedure di pulizia e disinfezione
- Il personale di cucina e la sua formazione
- L'autocontrollo della filiera produttiva: introduzione al metodo HACCP
- Tecniche di conservazione, congelamento e scongelamento dei cibi
- Il sottovuoto
- Merceologia degli alimenti

### **REQUISITI**

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

## **ATTESTATI**

Certificato HACCP di Terzo Livello  
Attestato di frequenza del Master

## **COSTI E MODALITA'**

Il costo del Master in Food & Beverage è di € 300,00 IVA inclusa, più € 50,00 per le spese di iscrizione. Il materiale didattico è incluso e lo stage, retribuito secondo le norme vigenti, è garantito a tutti i partecipanti. Il pagamento dell'intera retta/I rata e di 50,00 € dovrà avvenire sempre mediante bonifico bancario ed ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:

**ACCADEMIA DEGLI STUDI GIURIDICI EUROPEI BANCO BP**  
**IBAN: IT 48L 0538 7032 2500 0002 5401 31**

Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo, seguito dal codice del corso.

SI INFORMA CHE NON SARANNO EMESSE QUIETANZE SUI PAGAMENTI RICORDANDO CHE, AI FINI FISCALI PER LA DETERMINAZIONE DEL REDDITO, IL BONIFICO, ESEGUITO SECONDO LE SU RIPORTATE ISTRUZIONI, CONSENTE LA DETRAZIONE DEL COSTO DEL CORSO.  
PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA ALLA SEGUENTE MAIL [segreteria@accademiauge.it](mailto:segreteria@accademiauge.it).

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 frontale. Gli esami si terranno presso le sedi deputate dall'Auge, comunicate successivamente.

## **TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

### **INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016**

La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Accademia degli studi Giuridici Europei sul sito [www.accademiauge.com](http://www.accademiauge.com) trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.

In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare dell'Accademia Auge per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo [segreteria@accademiauge.it](mailto:segreteria@accademiauge.it)

### **CORPO DOCENTE:**

Preside del corso: Dott. Prof. Cilvini Cesare  
Responsabile Accademico: Prof. Avv. Catapano Giuseppe

### **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

- Listino € 300,00 + € 50,00 per le spese di iscrizione.