Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE IN FOOD AND BEVERAGE MANAGER – PARTECIPAZIONE GRATUITA –

Programma di studio:

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 leaziende della Ristorazione
- Il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione
- Il sistemainformativo 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
- Lecaratteristiche comportamentali dei consumatori
- Tecniche per determinare il grado disoddisfazione dei clienti
- Tecniche di composizione di un menù bilanciato
- Tecniche di composizionee determinazione dei prezzi
- Stadi del costo delle derrate
- Conservazione delle derrate e sistemi diproduzione
- 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
- 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 CLIENTEL

- 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

Seguendo il **Master in Food & Beverage Manager della Salerno Formazione si acquisiranno le seguenti competenze:**

- **Competenze strategiche per la gestione e l'apertura di attività ristorative, anche alberghiere**
- **Competenze strategiche di marketing per segmentare il mercato e proporre una offerta ristorativa adeguata al target di riferimento**
- **Competenze nell'ideare, realizzare e gestire il servizio ristorativo**
- **Definire e investire efficacemente il budget per un evento**
- **Gestione e organizzazione delle risorse umane**, **nelle dinamiche relazionali di gruppo e di lavoro in team**

Per ulteriori informazioni e/o per le iscrizioni, è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle16:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno formazione ai seguenti recapiti telefonici **089.2960483 e/o 338.3304185.**

SITO WEB: www.salernoformazione.com