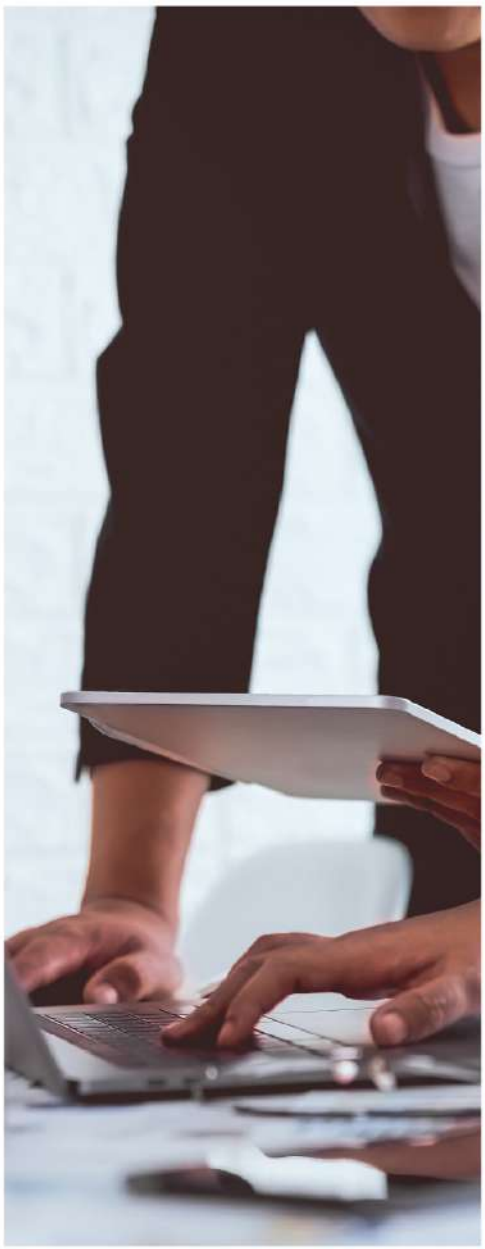
EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Master in Food&Beverage Management

Formazion online + Titolo certificato da Euroinnova International Online Education

Siamo Euroinnova International Online Education



Euroinnova International Online Education è stata creata con la premessa di rivoluzionare il settore della formazione online e di promuovere le pari opportunità attraverso l'accesso universale all'istruzione. Per rispondere a questa sfida, l'organizzazione è impegnata nel trasferimento di conoscenze e nella ricerca, con l'Intelligenza Artificiale come segno distintivo.
Oggi la scuola è riconosciuta a livello nazionale e internazionale grazie alla sua ampia offerta di corsi e al suo impegno per lo sviluppo personale e professionale dei suoi studenti. In tutti i suoi studi viene applicata la **Metodologia Agile**, un modello pedagogico unico che privilegia l'apprendimento pratico in modo che gli studenti acquisiscano le competenze più richieste sul posto di lavoro. Questo modo di apprendere è guidato da un team di insegnanti specializzati e si svolge in un ambiente digitale avanzato e con gli ultimi sviluppi dell'e-learning.
L'ampio portafoglio di Euroinnova è composto da corsi online, corsi accreditati, corsi utilizzabili per i concorsi e corsi post-laurea e master. Al fine di promuovere le pari opportunità, l'istituzione offre diverse borse di studio e sovvenzioni per consentire agli studenti di formarsi. Grazie a questo impegno sociale e allo sviluppo tecnologico, Euroinnova è una delle aziende con il più alto tasso di crescita e proiezione sulla scena internazionale.

Studenti formati
+ 300.000

Origine degli studenti
5 continenti

Esperienza Euroinnova
+20 anni

Valori

1

Accessibilità
Siamo disponibili e comprensivi, lavoriamo per garantire che tutti abbiano l'opportunità di ricevere una formazione.

2

L'onestà
Siamo chiari e trasparenti, le nostre azioni hanno il fine ultimo di garantire che gli studenti raggiungano i loro obiettivi, senza sorprese.

3

Praticità
Formazione pratica che prevede un apprendimento significativo ed esperienziale. Tutta la formazione è orientata ad affrontare sfide reali.

4

L'empatia
Siamo fonte di ispirazione e lavoriamo per capire l'allievo al fine di fornire un servizio personalizzato e unico.



Siamo Euroinnova International Online Education

La **Metodologia Agile** consente agli studenti di acquisire conoscenze in modo unico. Questo metodo pedagogico si concentra sullo studente, affinché possa sviluppare il proprio talento e imparare in modo pratico. In questo senso, viene incoraggiato l'apprendimento personalizzato, in cui l'insegnante è consapevole delle preoccupazioni e delle circostanze degli studenti e motiva il loro apprendimento al fine di liberare il loro pieno potenziale.

La metodologia Agile si basa sui seguenti pilastri:

METODOLOGIA **AGILE EDUCATION**



Master in Food&Beverage Management



DURATA
1500 horas



MODALITÁ
Online



ACCOMPAGNAMENTO
Personalizzato



Crediti
60 CFU

TITOLO

Titolo rilasciato da Euroinnova International Education come un ente accreditato per l'insegnamento di formazione superiore post-laurea, con validità professionale a livello internazionale.

Una volta terminato il corso, lo studente riceverà da Euroinnova International Education tramite posta, il titolo di studio che conferma di aver superato con successo tutti i test di conoscenza proposti nello stesso. La qualifica includerà il nome del master, la sua durata, il nome e la carta d'identità dello studente, il livello conseguito che attesta che lo studente ha superato le prove proposte, le firme del docente e del Direttore del centro e i sigilli delle istituzioni che sostengono la formazione ricevuta (Euroinnova Formación, Istituto Europeo di Studi Aziendali e Commissione Internazionale per la Formazione a Distanza).



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX que presta sus servicios en la empresa LABORATORIO ELECTROTECNICO, S.C.C.L. con C.I.F. XXXXXXXXX ha cursado la acción formativa

Nombre de la Acción Formativa

perteneciente al Plan de Formación Continua impartido por EUROINNOVA con Nº Exp.XXXXXXXXX dentro del marco de la Fundación Estatal para la Formación en el empleo dirigido a trabajadores de todos los sectores en la convocatoria del 20XX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General

JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO

OBIETTIVI

Tra gli obiettivi del Master in Food and Beverage Management possiamo evidenziare i seguenti: Analizza e progetta i processi di allestimento, servizio e chiusura del ristorante, individuando ogni sua fase. Progettare la presentazione e le procedure di servizio per le preparazioni culinarie e per finire i piatti sotto gli occhi del cliente, adatti ai reparti di ristorazione. Analizza tutti i tipi di servizi ed eventi speciali nei ristoranti adatti ai reparti di ristorazione. Analizzare le procedure del servizio di banchetto nello stabilimento di ristorazione, identificando le risorse necessarie e il budget derivato. Analizza gli standard di protocollo utilizzati in diversi tipi di eventi che si svolgono negli esercizi di ristorazione. Sviluppa con successo processi preservizio, servizio e postservizio per alimenti e bevande nei ristoranti. Conoscere il processo di preparazione e finitura dei piatti in vista del cliente. Avviare il processo di assemblaggio di locali ed espositori per generi e preparazioni culinarie nell'ambito di qualsiasi tipo di servizio gastronomico ed evento speciale in ristorazione Eseguire con successo la pianificazione del reparto di servizi di ristorazione. Conoscere l'organizzazione degli esercizi di ristorazione. Scopri come funziona il processo di reclutamento e la funzione del personale nei reparti di servizi di ristorazione. Approfondire il ruolo della Direzione dei gruppi di lavoro nei reparti di ristorazione. Studia la gestione della qualità nei reparti di ristorazione. Conoscere il protocollo e i trattamenti corretti per le persone. Impara il protocollo di base e le regole di comportamento appropriate nel restauro. Assimilare le procedure da seguire in merito al protocollo nell'organizzazione di eventi. Descrivere la struttura organizzativa dei ristoranti. Conoscere le normative applicabili a questo tipo di stabilimento. Sviluppare gli aspetti più rilevanti relativi alla gestione del ristorante. Dirigere e coordinare sia il personale che i processi amministrativi e contabili dei ristoranti. Introdurre i determinanti dei rischi professionali nei ristoranti.

A CHI È DESTINATO

Il Master in Food and Beverage Management è rivolto a professionisti del mondo della ristorazione, del turismo e dell'ospitalità, nello specifico a coloro che ricoprono posizioni manageriali, e a tutte quelle persone interessate ad acquisire conoscenze relative alla gestione di qualsiasi tipo di locale di ristorazione.

A COSA TI PREPARA

Grazie alle conoscenze sviluppate durante questo master in gestione di alimenti e bevande,

sarai in grado di formarti per occuparti della gestione e dell'organizzazione del reparto alimenti e bevande in hotel, ristoranti, ecc.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Questo Master in Food and Beverage Management aumenterà la tua formazione nel campo della ristorazione. Ti permetterà di sviluppare la tua attività professionale come direttore di ristorante, ristorante e responsabile degli acquisti.

CONTANTI ALLA CONSEGNA

- Carta di credito.
- PayPal.
- Bizum.
- Amazon Pay.
- PayU.



Iscrivetevi e pagate in comode rate senza interessi. Pagamenti rateali con la garanzia di

innovapay
International Financial technology

BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Con l'obiettivo di rendere possibile il principio delle pari opportunità e di consentire l'accesso all'istruzione, Euroinnova, in collaborazione con la Fondazione Euroinnova, stanzia 1 milione di euro per borse di studio e contributi agli studenti. Questa dotazione economica mira a rendere possibile lo studio per i gruppi più vulnerabili, oltre a ringraziare la fedeltà delle persone che si affidano a Euroinnova per la loro formazione.



5 MOTIVI PER FIDARSI DI EUROINNOVA

1 ESPERIENZA

- Oltre **20 anni** di esperienza.
- Più di **300.000 studenti** sono già stati formati nelle nostre aule.
- Studenti internazionali provenienti dai **5 continenti.**
- Tutti i corsi di formazione danno accesso al **mercato del lavor.**
- **97% di tasso** di soddisfazione.
- Raccomandiamo al **100 % Euroinnova.**
- Più della metà dei nostri studenti è **tornata a studiare** a Euroinnova.

2 TEAM DI PROFESSIONISTI

Euroinnova si avvale di un team di oltre 300 professionisti legati al mondo dell'istruzione ed esperti in diversi settori. Il loro impegno nei confronti degli studenti e dei loro progressi garantisce il successo dei corsi di formazione.

3 METODOLOGIA AGILE

Una metodologia unica che prende in carico gli studenti individualmente per offrire loro un'attenzione personalizzata. Si tratta di un metodo di insegnamento pratico che si adatta alle esigenze degli studenti e del mercato, riuscendo a mettere in relazione i contenuti con le competenze che saranno richieste nel mondo del lavoro.

4 QUALITÀ CERTIFICATA

Siamo un'agenzia di collaborazione n. 9900000169 autorizzata dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.
Vengono effettuati audit esterni per garantire la massima qualità AENOR.
I nostri processi di insegnamento sono certificati da AENOR per ISO 9001.

5 FIDUCIA

In Euroinnova abbiamo il sigillo di fiducia Online e collaboriamo con le più prestigiose Università, Pubbliche Amministrazioni e Società di Sofware a livello nazionale e internazionale.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE

PARTE 1. PROGETTAZIONE DEI PROCESSI DI SERVIZIO NEL RESTAURO

1. UNITÀ DIDATTICA 1. PIANIFICAZIONE DEI PROCESSI DI MISE EN PLACE, SERVIZIO E CHIUSURA NEI RISTORANTI.
2. UNITÀ DIDATTICA 2. RAPPORTI CON ALTRI DIPARTIMENTI E RISORSE UMANE.
3. UNITÀ DIDATTICA 3. ELABORAZIONE DI MENÙ E SCHEDE TECNICHE DEI PIATTI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. ORGANIZZAZIONE DI SERVIZI SPECIALI.
5. UNITÀ DIDATTICA 5. PIANIFICAZIONE DEL PROTOCOLLO AGLI EVENTI.

PARTE 2. SUPERVISIONE E SVILUPPO DEI PROCESSI DI SERVIZIO NEL RESTAURO

1. UNITÀ DIDATTICA 1. SUPERVISIONE E SVILUPPO DEI PROCESSI DI MISE EN PLACE, SERVIZIO E POST-SERVIZIO NEL BAR E RISTORANTE.
2. UNITÀ DIDATTICA 2. SERVIZIO CLIENTI NEI RISTORANTI.
3. UNITÀ DIDATTICA 3. REVISIONE DELLE VENDITE E FATTURAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.
4. UNITÀ DIDATTICA 4. SUPERVISIONE E SVILUPPO NELLA FINITURA DEI PIATTI IN VISTA DEL CLIENTE.
5. UNITÀ DIDATTICA 5. SUPERVISIONE DEL MONTAGGIO DEI LOCALI E DEI BUFFET.

PARTE 3. GESTIONE DEI REPARTI DI RISTORAZIONE

1. UNITÀ DIDATTICA 1. PIANIFICAZIONE REPARTO SERVIZI DI RISTORAZIONE
2. UNITÀ DIDATTICA 2. ORGANIZZAZIONE NEGLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE
3. UNITÀ DIDATTICA 3. FUNZIONE DI RECRUITING E ONBOARDING NEI REPARTI FOOD AND BEVERAGE
4. UNITÀ DIDATTICA 4. GESTIONE DI GRUPPI DI LAVORO NEI REPARTI DI RISTORAZIONE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. GESTIONE DELLA QUALITÀ NEI REPARTI DI RISTORAZIONE

PARTE 4. REGOLE DEL PROTOCOLLO DI RESTAURO

1. UNITÀ DIDATTICA 1. PROTOCOLLO E TRATTAMENTO DELLE PERSONE
2. UNITÀ DIDATTICA 2. PROTOCOLLO DI BASE E REGOLE DI COMPORTAMENTO NEL RESTAURO
3. UNITÀ DIDATTICA 3. PROTOCOLLO NELL'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

PARTE 5. GASTROMARKETING

1. UNITÀ DIDATTICA 1. PIANIFICAZIONE MARKETING

2. UNITÀ DIDATTICA 2. POLITICA DEL PRODOTTO
3. UNITÀ DIDATTICA 3. POLITICA DEI PREZZI
4. UNITÀ DIDATTICA 4. LE OFFERTE GASTRONOMICHE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. INTRODUZIONE ALL'ESPERIENZA DEL CLIENTE
6. UNITÀ DIDATTICA 6. STRATEGIA DI ESPERIENZA DEL CLIENTE
7. UNITÀ DIDATTICA 7. STILE CULINARIO
8. UNITÀ DIDATTICA 8. PRESENTAZIONE DEI PIATTI
9. UNITÀ DIDATTICA 9. SOCIAL NETWORK: OTTIMIZZAZIONE
10. UNITÀ DIDATTICA 10. IDENTIFICARE L'EFFICACIA NEI SOCIAL MEDIA

PARTE 6. DIREZIONE STRATEGICA

1. UNITÀ DIDATTICA 1. LE BASI DELLA GESTIONE STRATEGICA
2. UNITÀ DIDATTICA 2. PROCESSO DI PIANIFICAZIONE STRATEGICA
3. UNITÀ DIDATTICA 3. ANALISI STRATEGICA DELL'AZIENDA
4. UNITÀ DIDATTICA 4. DIAGNOSI INTERNA DELL'AZIENDA
5. UNITÀ DIDATTICA 5. LA STRATEGIA PROPOSTA
6. UNITÀ DIDATTICA 6. ATTUAZIONE E CONTROLLO STRATEGICO

PARTE 7. DIREZIONE RISTORANTI

1. UNITÀ DIDATTICA 1. ORGANIZZAZIONE RISTORANTE
2. UNITÀ DIDATTICA 2. ORGANIZZAZIONE IN DIPARTIMENTI
3. UNITÀ DIDATTICA 3. PROCESSI DI IDENTIFICAZIONE DELLE POSIZIONI DI LAVORO E SELEZIONE DEL PERSONALE
4. UNITÀ DIDATTICA 4. NORME APPLICABILI ALLE RISORSE UMANE
5. UNITÀ DIDATTICA 5. TECNICHE DI GESTIONE NEI RISTORANTI
6. UNITÀ DIDATTICA 6. PERSONALE DEL RISTORANTE
7. UNITÀ DIDATTICA 7. PROGETTAZIONE E GESTIONE DEI BUDGET
8. UNITÀ DIDATTICA 8. PROCESSO AMMINISTRATIVO NEI RISTORANTI
9. UNITÀ DIDATTICA 9. PROCESSO CONTABILE NEI RISTORANTI
10. UNITÀ DIDATTICA 10. LA PREVENZIONE DEI RISCHI LAVORO NEI RISTORANTI

