Universitas Mercatorum

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Restaurant Manager

1ª Edizione

1000 ore 52 CFU

Anno accademico 2023/2024

ALFO272

Titolo	Restaurant Manager
Edizione	1ª Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2023/2024
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 52 CFU
Presentazione	Dalla collaborazione tra Universitas Mercatorum e Gambero Rosso, nasce il progetto Gambero University. Una offerta formativa unica di Corsi di Laurea, Master e Alta formazione riservato a giovani diplomati e lavoratori della filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - **Restaurant Manager** Restaurant Manager è un percorso caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica. Gli interventi formativi sono strutturati per mettere a disposizione dei beneficiari strumenti utili alla gestione del business ristorativo nella gestione quotidiana delle funzioni direttoriali e manageriali, dal business model alla progettazione dell'offerta food and beverage, alla comunicazione, passando per aspetti amministrativi e di controllo di gestione. Verranno affrontate tutte le tematiche coinvolte nella gestione di un'attività di ristorazione dallo studio dell'offerta food & beverage, al tema della formazione del personale di sala e di cucina, fino a toccare aspetti più tecnici, come gli adempimenti amministrativi e lo storytelling del cibo in ambito enogastronomico. Attenzione particolare sarà data alla progettazione del ristorante e della sua cantina, degli aspetti da considerare durante la creazione di un'attività ristorativa, come la costruzione del menu e della carta vini. In ultimo si analizzeranno casi di studio su asporto, delivery e catering.

Finalità	E’ un percorso sulla gestione delle attività da ristorazione caratterizzato da un’impostazione fortemente pratica. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di: • gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende nell’ambito della ristorazione, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff. • rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza. • capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).
Riconoscimenti	Il corso prevede il riconoscimento di CFU nel corso di laurea L-GASTR - Gastronomia, Ospitalità e Territori di Universitas Mercatorum. Una volta concluso il corso, i riconoscimenti potranno essere richiesti in due modalità: in itinere, se l'iscrizione al corso di laurea avviene nello stesso anno accademico del presente corso; in fase di immatricolazione, a partire dall'anno accademico successivo a quello del conseguimento del titolo.
Docenti	Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da: • Prof. Andrea Zanlari • Prof. Francesca Barberini • Prof. Sergio Vitolo • Prof. Roberto Tomei • Prof. Jacqueline Tomei • Prof. Giorgio Mulè
Strumenti didattici	Una volta perfezionata l’iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h: • Lezioni video on-line • Webinar su tematiche trasversali • Materiale didattico appositamente preparato; • Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • Test di valutazione

Contenuti

	Tematica	SSD	CFU
1	Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo	M-STO/04	6
2	Antropologia del gusto	M-DEA/01	5
3	Menu e Wine list engineering	SECS-P/08	5
4	Food Cost	SECS-P/07	5
5	Progettazione di ristorante e cantina	ICAR/13	6
6	Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo	SECS-P/08	5
7	Le basi della nutrizione umana	MED/49	4
8	La narrazione per la gastronomia	L-FIL-LET/14	8
9	Testimonianze		5
10	Prova finale		3
	Totale		**52**

Attività

Il corso è composto da 8 Moduli così articolati:

MODULI

- Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo
- Antropologia del gusto
- Menu e Wine list engineering
- Food Cost
- Progettazione di ristorante e cantina
- Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo
- Le basi della nutrizione umana
- La narrazione per la gastronomia
- CASI DI STUDIO: Nuove forme di offerta: asporto, delivery e catering
- Testimonianze

Adempimenti richiesti

Per il rilascio dell'**Attestato di Alta Formazione** e il relativo riconscimento **CFU**, lo studente dovrà:

- Superare gli esami intermedi
- Superare la Prova Finale?

Titoli ammissione

Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:

- Diploma di Scuola Superiore.

Termini iscrizione

30 Giugno 2024

Condizioni

L’iscrizione comporta l’accettazione delle condizioni d’utilizzo riportate sul sito di Ateneo.

I regolamenti didattici e per i master possono essere trovati all’indirizzo:

https://www.unimercatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali

Quota di iscrizione

€ 1700,00
(ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)
Standard

	RATA	SCADENZA
1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	700€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

€ 1500,00
(ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)
Per tutti gli enti in convenzione Per tutti gli enti in convenzione

	RATA	SCADENZA
1	500€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

Modalità pagamento

Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:

UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM
alle seguenti coordinate bancarie:
IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780

Indicare nella causale del bonifico " Codice Fiscale, Cognome e Nome del corsista" 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.

Titolo Rilasciato

Attestato di Alta Formazione

A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca. un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.

Trattamento dati personali	I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la normativa vigente
Informazioni	Per qualsiasi informazione puoi contattare il nostro ufficio orientamento al numero verde; **800 185 458** o rivolgerti a uno dei nostri 900 Poli Didattici sul territorio, puoi trovare la sede più vicina all'indirizzo: **https://www.unimercatorum.it/ei-point**