

## Food & beverage manager

### Dati del Percorso Formativo



<b>Tipologia Percorso</b>	Percorso Breve (Upskilling)
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Denominazione Percorso</b>	Food & beverage management
<b>Unità Competenza</b>	Sviluppo di iniziative promozionali; Progettazione del menù; Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
<b>Descrizione Esigenze</b>	I report periodici della Regione Campania riscontrano un incremento della vacancy, nelle aziende regionali, del 12% rispetto ai servizi turistici. A seguito delle indagini svolte con le imprese turistiche, è stata rilevata un'esigenza fortemente crescente di professionisti nel settore. A loro dire alcune strutture sono a rischio di chiusura causa difficoltà di reperimento della forza lavoro. In particolare, è molto richiesto a livello regionale il profilo del Food & beverage manager, una figura in grado di ottimizzare la gestione delle attività di ristorazione all'interno di strutture organizzative complesse.
<b>Ore di Formazione Teorica in Presenza</b>	
<b>Ore di Formazione Teorica in DAD</b>	84
<b>Ore di Formazione Teorica in FAD</b>	0
<b>Ore di Esercitazioni Pratiche</b>	0

<b>Sede</b>	Winform, via Raffaele Mauri 63 Salerno
<b>Ore di Stage</b>	36
<b>Indicare dati dell'azienda e sede/i di svolgimento dello stage</b>	Winform, via Raffaele Mauri 63 Salerno
<b>Distribuzione delle ore</b>	<p><b>ADDETTO ALLA RISTORAZIONE (32 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le figure professionali: brigata di cucina, ruoli e competenze. Come organizzare una cucina: logistica</li> <li>● Le macro attrezzature. Le micro attrezzature</li> <li>● Il menù: à la carte, degustazioni, speciali (vegetariano, vegano, intolleranze, allergie)</li> <li>● L'impiattamento: dalla tradizione al gourmet</li> <li>● I metodi di cottura Le salse: madri e derivate</li> <li>● Gli ortaggi Le uova</li> <li>● Il finger food dall'aperitivo al buffet</li> <li>● Il mondo dello street food</li> </ul> <p><b>TUTELA PRIVACY E NORMATIVA (12 ORE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La tutela della privacy, regola su rimborsi e penali, L'overbooking tutela da eventuali cancellazioni o modifiche delle prenotazioni</li> <li>● La tutela della privacy, regola su rimborsi e penali, L'overbooking tutela da eventuali cancellazioni o modifiche delle prenotazioni</li> <li>● La tutela della privacy, regola su rimborsi e penali, L'overbooking tutela da eventuali</li> </ul>

	<p>cancellazioni o modifiche delle prenotazioni</p> <p><b>L'ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI (76 ORE)</b></p> <p>Brand identity 12 ore</p> <p>Che cos'è un evento e come progettarlo 12 ore</p> <p>Armocromia diversi tipi di tipo di servizio 8 ore</p> <p>I due elementi fondamentali della ristorazione: territorialità, stagionalità 8 ore</p> <p>I tipi di catering. 8 ore</p> <p>Marketing esperenziale 4 ore</p> <p>Competenze Digitali 24 ore</p>
<b>Indennità Oraria</b>	0
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Obiettivi del corso</b>	<p>Il corso si pone l'obiettivo di formare una figura capace di gestire le attività legate al turismo, agli eventi e al mondo della ristorazione nelle strutture ricettive e ristorative.</p>