



WINE
SCHOOL
ITALIA

wineschoolitalia.com

MASTER ONLINE

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Percorso di alta formazione per lo sviluppo di competenze e gestione dell'area Food and Beverage a livello manageriale

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

MASTER ONLINE



**CORSO DI ALTA
FORMAZIONE CON
L'OBIETTIVO DI
CREARE FOOD
AND BEVERAGE
MANAGER
NELL'AMBITO
RISTORAZIONE,
HOTELLERIE E
CATERING.**

OBIETTIVO DEL CORSO

I diversi moduli del master sono studiati per fornire ai partecipanti gli strumenti necessari per tenere sotto controllo i costi di gestione di un ristorante in modo da sviluppare operazioni redditizie. Mettere in pratica questi strumenti non garantisce ovviamente un profitto (ci sono altri elementi necessari per un ristorante di successo), ma sono assolutamente necessari se si vuole mantenere un business sano, profittevole e sotto controllo.

A CHI È RIVOLTO

Il corso si rivolge a manager del settore alberghiero e della ristorazione, professionisti e imprenditori specialisti del food & beverage, consulenti che desiderano approfondire le tematiche del marketing e del management nel settore enogastronomico. **Per l'ammissione al corso è richiesta un'ottima conoscenza della lingua inglese.**

PROSPETTIVE PROFESSIONALI

La crescente competizione nel mondo HoReCa ha generato un aumento di richiesta di figure professionali a livello internazionale di F&B Manager; professionisti che coordinano e supervisionano tutte le attività legate alla ristorazione in hotel e altre strutture ricettive. Grazie alle sue competenze manageriali, pianifica il budget, si occupa dell'approvvigionamento delle materie prime, gestisce il personale e controlla la qualità di cibi e bevande serviti. L'obiettivo è gestire l'attività di ristorazione in modo economicamente efficiente e fornire ai clienti un servizio di alto livello, in linea con l'immagine e la reputazione del locale. Più che sull'aspetto gastronomico, l'attenzione del F&B Manager è però sull'aspetto economico della redazione del menù. Definisce il Food Cost e il Beverage Cost per stabilire il prezzo di vendita dei singoli piatti e delle bevande.

Informazioni utili



Il master si svolge in **modalità online** per permettere ai partecipanti la maggior flessibilità possibile. Le sessioni sono **in lingua inglese** per essere in grado di poter confrontarsi con tutte le realtà internazionali. Le sessioni sono suddivise in **moduli di self-learning** alternate a **lezioni live streaming con tutor** dedicato e **esame finale**.

DURATA DEL MASTER



14 settimane suddivise in:

23 sessioni di self-learning attraverso la piattaforma digitale di Wine School Italia

14 videolezioni live


MODULI DEL MASTER



4 macro-aree di apprendimento suddivise per argomento

Esercitazioni pratiche per ogni modulo con materiale didattico specifico per ogni area di apprendimento

2 sessioni personali on-demand per la valutazione personale delle singole casistiche



**I MODULI ANALIZZANO
I METODI UTILIZZATI
PER RISOLVERE I
PROBLEMI RELATIVI
ALLE OPERAZIONI
DI SERVIZIO NELLA
RISTORAZIONE**



01

MODULO

**Introduction to food,
beverage and labor controls**

Questo modulo delinea gli elementi e le procedure per il controllo dei costi di cibo, bevande e manodopera. Viene definita la terminologia utilizzata a livello internazionale. La prima sessione è dedicata ai concetti di base di costi e ricavi e alle loro numerose variabili di gestione. Successivamente si esamina il concetto di controllo di gestione: cosa significa esattamente e quali sono le opzioni con cui lo analizziamo. Conclude il modulo lo studio dell'analisi del pareggio e delle ramificazioni associate ai vari modi in cui un business può raggiungere il pareggio e realizzare un profitto. Inoltre si discutono le conseguenze finanziarie di un controllo inadeguato sui costi.

02

MODULO

Food Control

Il secondo modulo affronta l'applicazione del processo di controllo in quattro fasi per la gestione delle operazioni di ristorazione: acquisto, ricezione, immagazzinamento, smistamento e produzione. Tecniche e procedure specifiche per ciascuna fase vengono analizzate e discusse dettagliatamente. Tre sessioni sono dedicate alla determinazione dei costi e al loro studio per il monitoraggio delle operazioni di ristorazione. Una successiva sessione tratta specificamente l'analisi dei menu. La sessione conclusiva del modulo discute il controllo delle vendite di cibo, offrendo un'ampia definizione del termine e fornendo una discussione dettagliata di diversi approcci al controllo delle vendite.



03

MODULO

Beverage Control

Il terzo modulo discute l'applicazione del processo di controllo in quattro fasi, dedicate varie operazioni del beverage: acquisto, ricezione, conservazione, smistamento e produzione. Anche in queste sessioni vengono spiegate e discusse in dettaglio tecniche e procedure specifiche per ciascuna fase. Una sessione è dedicata ai principali metodi utilizzati per monitorare le operazioni del beverage. L'ultima sessione di questo terzo modulo affronta in modo specifico la gestione della vendita di bevande, offrendo un'ampia definizione del termine e fornendo discussioni dettagliate su diversi approcci al beverage management.

04

MODULO

Labor Control

L'ultimo modulo è suddiviso in quattro sessioni sul controllo del costo del personale. La prima sessione esplora i fattori che influenzano il costo del lavoro e il costo del lavoro percentuale. Anche se alcuni di questi costi sono al di fuori del controllo della direzione, è importante che un F&B manager ne sia a conoscenza. La seconda sessione discute gli standard del luogo di lavoro, seguita da una sessione sulla formazione, un argomento fondamentale per il controllo del costo del lavoro. La sessione conclusiva tratta del monitoraggio delle prestazioni e dell'adozione di azioni correttive nella vendita di food and beverage.



INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

F&B MANAGER

INFORMAZIONI

È necessaria una conoscenza della lingua inglese a livello B2.

Il master è a numero chiuso e prevede un colloquio di orientamento e di selezione a cura di Wine School Italia, volto a valutare la reale corrispondenza fra gli obiettivi del candidato e quelli del corso.

L'iscrizione può essere effettuata sul sito wineschoolitalia.com

QUOTA DI ISCRIZIONE

1.900 Euro + IVA - da corrispondere una volta superato il colloquio orientativo
Il pagamento può essere effettuato tramite:

Carta di Credito

PayPal

FORMAZIONE PERSONALIZZATA

Il master può essere personalizzato in base a specifiche esigenze aziendali e svolto nella propria sede oppure online con sessioni unicamente dedicate al proprio personale.

Inviare una mail a info@wineschoolitalia.com per ulteriori informazioni.



GABRIELE ALESSANDRONI
DIRETTORE DEL MASTER

Gabriele è diplomato WSET e Certified Educator dal 2018.

È preside della Wine School Italia oltre ad avere esperienza internazionale decennale nella formazione e consulenza a livello internazionale, collaborando con i più grandi gruppi della ristorazione, hotellerie e aziende vinicole.



wineschoolitalia.com

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

Percorso di alta formazione per lo sviluppo di competenze
e gestione dell'area Food and Beverage
a livello manageriale