



Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

FOOD&BEVERAGE MANAGER

MODULI	COMPETENZE ED ARGOMENTI	ORE TOTALI
1. SOFT SKILLS	Competenze per la vita • Orientamento al percorso formativo, la creazione del gruppo classe, la valorizzazione del gruppo • Comunicazione ed interazione sociale • Team work, problem solving e decision making • Etica del lavoro • Gestione di stress e conflitti • Orientamento alla professione, bilancio di competenze, cv e colloquio di lavoro	80 ore
2.COMPETENZE TRASVERSALI	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale anche in lingua inglese • L'intelligenza linguistica ed emotiva: cosa è, come funziona, come si utilizza, perché è importante nel settore della ristorazione • Inglese per la ristorazione • Utilizzo del web in lingua inglese • Interazione con interlocutori in lingua inglese, con linguaggio tecnico e non • Gestire la comunicazione in lingua (telefonate, mail,...) • Conoscenza di termini tecnici del settore • Accessibilità in lingua inglese • Pari opportunità in lingua inglese	104 ore
	Igiene e Sicurezza • Sicurezza sul posto di lavoro • Sicurezza alimentare e tracciabilità • Controllo qualità dei prodotti e dei processi • HACCP e normativa igienico sanitaria	36 ore
3. COMPETENZE PROFESSIONALI	Conoscenza delle specificità del territorio ligure, valutazione del potenziale dell'offerta Processo di acquisti ed erogazione prodotti • Conoscenza dei prodotti tipici del territorio • Conoscere i produttori locali: chi sono, cosa offrono, come e perché: la scelta delle materie prime • Visite e conoscenza dei produttori locali • La produzione sostenibile • Lo stoccaggio delle merci • Gestione e ottimizzazione magazzino • Creazione di procedure della gestione delle merci • Riduzione degli sprechi e riciclo • Software di supporto alla gestione degli acquisti • Food and beverage cost	164 ore
	Progettazione • Business Plan e sviluppo del budget • La progettazione di menu e carta dei vini: cosa considerare, come creare un menu equilibrato • Laboratorio pratico _ La progettazione di menu e carta dei vini: cosa considerare, come creare un menu equilibrato: creazione grafica • Come creare l'offerta per esigenze alimentari specifiche (es diabete, celiachia, intolleranze ecc) • Laboratorio pratico _ Come creare l'offerta per esigenze alimentari specifiche (es diabete, celiachia, intolleranze ecc)	156 ore

	• Multiculturalità: esigenze culinarie legate alla religione e/o cultura • La cucina vegetariana e vegana: creare l'offerta • Laboratorio pratico _ La cucina vegetariana e vegana: creare l'offerta • Laboratorio pratico: tecniche di cottura • La gestione della sala	
	La sommellerie • La storia del vino • La viticoltura • L'enologia • Il servizio del vino: gli strumenti del sommelier • Le realtà locali: visita e conoscenza aziende del territorio	48 ore
	Bartending • Il mondo dei cocktail • Laboratorio _ Il mondo dei cocktail	32 ore
	Caffetteria • La caffetteria di base • Laboratorio _ La caffetteria di base	32 ore
	Gestione • Il controllo di gestione totale: rapporto coi fornitori, sviluppo e vendita • Elementi di contabilità di base • Gestione e studio delle piattaforme di gestione (pms ristorativi e piattaforme di prenotazione digitale) • La AI nella ristorazione • Public speaking e story telling con integrazione in lingua inglese • Le realtà di somministrazione: bar - ristoranti - ristoranti di hotel - catering - location private ecc • Supervisione nella gestione servizi sala, banchettistica, room service ecc • La sostenibilità nella ristorazione/riciclo	128 ore
4. COMPETENZE IMPRENDITORIALI	Marketing e promozione • Ricerca e sviluppo di nuovi concept creativi in lingua inglese • Lo studio dei trend (es. nuovi concetti di hotel con ristorante, di store e bar) in lingua inglese • Analisi dei competitor per aumentare la produttività in lingua inglese • Collaborazione tra competitor e lo sviluppo del mercato in lingua inglese • Photo e video making con integrazione in lingua inglese • Pubblicazione social con integrazione in lingua inglese • Marketing e pianificazione promozioni • Strategie di vendita con integrazione inglese • Utilizzare le conoscenze tecnologiche per creare opportunità per il mercato con integrazione in lingua inglese • Gestione delle interfacce, sapendo interagire tra tecnologie diverse • Interpretare le esigenze del cliente e del mercato praticando un approccio market driven che soddisfi i bisogni rilevati attraverso l'uso delle tecnologie e delle loro applicazioni	112 ore
	Human resources • Leadership e gestione del personale • Organizzazione del lavoro e dei turni. Collaborazione tra reparti • Tecniche di recruiting e formazione • Normative e legislazione • I contratti di lavoro	32 ore
5. CONSOLIDAMENTO E APPLICAZIONE	• Project Work	76 ore
6. STAGE		800 ore