



ITS TURISMO LIGURIA
academy of tourism, culture and hospitality

Tecnico superiore per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti

FOOD&BEVERAGE MANAGER

COMPETENZE	MODULI ED ARGOMENTI	ORE TOTALI
1. SOFT SKILLS	Competenze per la vita - Career development - Comunicazione efficace, teamwork e problem solving - Gestione dello stress operativo, negoziazione dei conflitti ed etica professionale	56 ore
	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale anche in lingua inglese - Intelligenza linguistica ed emotiva applicata al turismo - Lingua inglese tecnica di settore - Accessibilità e pari opportunità	116 ore
2. COMPETENZE TRASVERSALI	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
	Conoscenza del territorio, processo di acquisti ed erogazione prodotti - Valorizzazione delle vocazioni del territorio (prodotti tipici) - Conoscenza dei produttori locali e visite in azienda - Food tourism ed esperienze enogastronomiche territoriali - Stoccaggio merci, gestione e ottimizzazione del magazzino - Procedure di gestione delle merci - Software di supporto agli acquisti - Riduzione degli sprechi e riciclo - Food and beverage cost	168 ore
3. COMPETENZE PROFESSIONALI	Progettazione - Progettazione del menu e della carta vini - Food design - Offerta per esigenze specifiche (diabete, celiachia) - Multiculturalità a tavola, cucina veg e vegan - Utilizzo delle attrezzature per lo studio dell'individuo ed elaborazione di piani specifici - Tecniche di cottura - La gestione della sala - Banqueting e room service - Fondamenti di servizio	230 ore
	La sommellerie e il beverage Sommellerie	118 ore

COMPETENZE	MODULI ED ARGOMENTI	ORE TOTALI
	• La birra • Tea service e cultura del tè • Fromagerie e salumi • Sensory analysis	
	Bartending • Bartending • Zero proof – cocktail analcolici	46 ore
	Caffetteria • Caffetteria	16 ore
	Gestione • Controllo di gestione e contabilità di base • Revenue management specifico per il F&B • Analisi dei costi, costi fissi e variabili, break even point • Budget, scostamenti e azioni correttive • Piattaforme di gestione (PMS e prenotazioni) • Intelligenza artificiale applicata alla ristorazione	76 ore
4. COMPETENZE IMPRENDITORIALI	Marketing e promozione • Marketing e pianificazione delle promozioni • Brand reputation e presenza online • Experience design • Strategie di vendita • Ricerca di concept creativi per bar e ristoranti • Photo e video making / pubblicazione social • Analisi dei competitor • Studio dei trend internazionali • Interpretare le esigenze del cliente (approccio market driven)	106 ore
	Imprenditorialità e networking • Imprenditorialità e networking	32 ore
5. CONSOLIDAMENTO E APPLICAZIONE	• Project work	80 ore
6. STAGE	• Stage in azienda	720 ore