



ANCI srl - Direzione generale: Via Orazio n. 3 – 00193 Roma

Tel. 06.99706945-46 Fax. 06.97254864 anpa.scuola@libero.it www.anpascuola.it

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

MASTER PER FOOD & BEVERAGE MANAGER

Il master internazionale per **Food & Beverage Manager** organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere**, con l'esclusivo patrocinio dell'**AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi)** e delle Associazioni **ADA Lazio, AICR, AIRA, AMIRA e SKAL International**, mira a formare la figura professionale responsabile della pianificazione ed organizzazione generale del reparto ristorativo all'interno di alberghi ed aziende di ristorazione extralberghiere di medie e grandi dimensioni, nonché fornire le giuste competenze imprenditoriali per avviare e gestire con successo una propria attività ristorativa (ristoranti, wine/bar, enoteche, pub, bar, pizzerie etc.). La figura professionale del Food & Beverage Manager, o Restaurant Manager, è tra i profili manageriali attualmente più ricercati dal mercato della ristorazione nazionale ed internazionale, essendo la figura chiave della gestione e supervisione dei comparti operativi della cucina e della sala. Per avviarsi alla carriera di Food & Beverage Manager, aperta a giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri dotati di attitudini organizzative e vocazione alla leadership, è comunque necessario il possesso di un diploma di scuola media superiore e/o laurea (qualora non si avesse esperienza nel settore). Particolarmente favoriti risultano essere Chef, Maître, Sommelier e personale di sala che ha già maturato esperienze in ambito ristorativo e dotati di cultura e competenze tecniche in materia enogastronomica. Il professionista formato dal master internazionale per Food & Beverage Manager organizzato dall'ANPA avrà tutte le competenze per assumere le responsabilità di pianificazione e organizzazione generale del comparto ristorativo: dalla supervisione dell'approvvigionamento ai controlli di qualità, di gestione, igiene e sicurezza del lavoro, dall'organizzazione e gestione delle risorse umane alle relazioni con fornitori e clienti, dalla gestione contrattuale e contabile dell'azienda alla definizione delle linee gastronomiche ed enologiche della struttura. In particolare, sarà in grado di definire e pianificare la composizione del menù e della carta dei vini, definire i relativi pacchetti di offerta e promuovere il lancio dell'azienda ristorativa attraverso mirate strategie di marketing. La docenza sarà affidata esclusivamente a Food & Beverage Manager, Maître e professionisti di elevato livello manageriale ed operativi all'interno di prestigiose strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Il master è articolato in una fase di formazione teorico/pratica *full immersion* della durata di 72 ore distribuite nell'arco di 3 mesi, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere: si velocizza, in questo modo, il contatto degli allievi con le realtà imprenditoriali alberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Marketing della ristorazione:** il ruolo del marketing nella ristorazione; le funzioni del Management; la pianificazione di marketing e la valutazione dei risultati; il Marketing Mix per le aziende della Ristorazione; il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione; il sistema informativo per le aziende della ristorazione; le componenti di un sistema informativo di Marketing; il sistema informativo di Marketing interno; le informazioni di Marketing esterne all'organizzazione; la metodologia delle ricerche di mercato; la segmentazione e le variabili di mercato; le caratteristiche comportamentali dei consumatori; tecniche per determinare il grado di soddisfazione dei clienti; tecniche di composizione di un menù bilanciato; tecniche di composizione e determinazione dei prezzi, stadi del costo delle derrate; conservazione delle derrate e sistemi di produzione; il ciclo di vita del prodotto nella ristorazione; elementi per

l'analisi del C.V.P.; il posizionamento del ristorante e gli indicatori di qualità; la valutazione comparata della concorrenza.

- **Analisi e gestione dei costi nella ristorazione:** la gestione operativa dell'area Food Cost della ristorazione; la configurazione dei costi e dei ricavi; pianificazione, controllo, analisi ed azioni correttive; la valutazione del target; i fattori di contabilità; imputazione dei costi e dei ricavi; la gestione delle scorte; la tenuta della contabilità; i fattori controllabili ed incontrollabili; il Food Cost Analysis Report; il Report settimanale ed infrasettimanale; l'andamento grafico del report mensile; il totale vendite e costo primo; l'andamento grafico dei costi e dei ricavi; la qualità totale nei servizi; l'analisi della domanda e dell'offerta; l'analisi della concorrenza.
- **Composizione della carta dei vini e tecniche di abbinamento cibo/vino:** l'organizzazione e la gestione della cantina; la programmazione generale degli acquisti; la definizione della carta dei vini; la scelta ed il servizio dei vini presso l'esercizio ristorativo; la selezione dei produttori; la verifica delle qualità delle partite di vino offerte, dei tempi di consegna, dei prezzi e delle modalità di pagamento; l'aggiornamento e la verifica delle scorte e del "registro della cantina"; l'analisi organolettica e le tecniche di degustazione: vinificazione, pratiche di cantina e trattamento dei mosti; evoluzione, alterazioni, difetti e malattie del vino; l'enografia, nazionale ed estera; i principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino; il servizio, le bottiglie ed i bicchieri.
- **La mise en place, l'organizzazione della sala ristorante e le tecniche di comunicazione con la clientela:** la brigata di sala: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti; l'arredamento della sala ristorante; organizzazione e stili di servizio; le attrezzature e le utensilerie della sala colazione e ristorante; l'allestimento di un buffet; l'organizzazione del servizio e le tecniche di accoglienza; tecniche di comunicazione con il cliente e gestione del reclamo; tecniche comportamentali e qualità del servizio; il trancio e servizio del pesce, delle carni, dei formaggi, della frutta e dei dessert; il corretto utilizzo del menù e della carta dei vini per l'ottimizzazione dell'offerta ristorativa al cliente.
- **Organizzazione e gestione del reparto bar:** l'arredamento del bar: progettazione, organizzazione, attrezzature ed utensili; i bicchieri del bar; il caffè, il cacao, il the e le tisane; tecniche di preparazione e servizio di aperitivi e cocktails.
- **Normative igienico/sanitarie e tecniche di conservazione dei cibi: il sistema HACCP:** l'industria alimentare e le nozioni di igiene; la normativa di riferimento e suoi aspetti innovativi; i prerequisiti della sicurezza igienica; le procedure di pulizia e disinfezione; il personale di cucina e la sua formazione; l'autocontrollo della filiera produttiva: introduzione al metodo HACCP; tecniche di conservazione, congelamento e scongelamento dei cibi; il sottovuoto; merceologia degli alimenti.
- **Legislazione sulla sicurezza degli impianti:** la disciplina giuridica in materia di sicurezza sul lavoro; norme generali di sicurezza sul lavoro (D. Lgv. 626/94; 242/96; 46/90; L. 283/62; D. M. 327/80; 547/95); il registro infortuni; il maneggio dei prodotti in vendita; principali norme relative a zone di lavoro e di passaggio; gli impianti elettrici; gli impianti antincendio; principali norme relative alle uscite di sicurezza; la segnaletica di sicurezza; le scale ed i parapetti; l'accatastamento dei materiali; i frigoriferi e le celle frigorifere; gli infortuni sul lavoro e la lista di controllo.
- **Contrattualistica del lavoro e contabilità:** adempimenti del datore di lavoro; assunzione e assegnazione qualifica; costituzione del rapporto di lavoro; diritti e doveri del lavoratore; diritti e doveri del datore di lavoro; dimissioni e licenziamento; le varie tipologie di contratti; il trattamento economico; l'orario di lavoro; la contabilità nelle imprese; il bilancio d'esercizio; gli strumenti contabili per il management; il budget ed il sistema di controllo.
- **Tecniche di arredo ed interior design:** analisi delle diverse categorie della ristorazione in funzione degli stili alimentari; parametri della comunicazione spaziale e della comunicazione visiva; individuazione degli elementi (caratteri tipologici) che concorrono alla creazione dell'atmosfera; analisi critica di esempi significativi di luoghi per la ristorazione; innovazione e futuro: le ultime tendenze.

- **Sicurezza e prevenzione infortuni sui luoghi di lavoro** (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)

FASE PRATICA (STAGE): Per un periodo da 1 a 6 mesi, previa disponibilità delle aziende, gli allievi avranno l'opportunità di essere inseriti all'interno di prestigiose strutture ristorative alberghiere od extralberghiere in affiancamento a Restaurant Manager e ad una vera e propria brigata di sala. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase di formazione. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	2 volte l'anno
DURATA	72 ore di formazione di formazione teorico/pratica
N° POSTI	10
FREQUENZA	2 volte a settimana (lunedì – mercoledì)
ORARIO LEZIONI	15.30 – 18.30
COSTO	€ 2610,00 + IVA 22%
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d, della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 364,00 + 3 rate consecutive mensili di € 940,00 l'una oppure € 364,00 + 12 rate consecutive mensili da € 250,00 l'una
	Qualora il partecipante intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

