

TECNICO SUPERIORE PER GESTIONE DI IMPRESE E SERVIZI RISTORATIVI

un esperto di Restaurant Business Management
JESOLO E BARDOLINO

1800 ORE (980 aula +820 stage)

N. ore	Num. e Titolo Unità Formativa (competenza)	NOTE
100	1. Lingua inglese	
60	2. Lingua Tedesca	
40	3. Informatica, tecniche grafiche e nuove tecnologie per la ristorazione Industria 4.0	
20	4. Turismo, enogastronomia e mercati internazionali	
40	5. Economia, organizzazione e sostenibilità delle imprese e dei servizi ristorativi	
25	6. Food & Beverage management: contratti, professionalità e gestione delle risorse umane	
55	7. Sicurezza, igiene e qualità nel settore ristorativo	
40	8. Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione	
65	9. La valorizzazione della tipicità alimentare italiana e veneta	
50	10. Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione	
35	11. Tecniche di comunicazione e vendita	
35	12. Merceologia e tecniche di trasformazione alimentare	
20	13. Food and Wine Italian Hospitality	
30	14. Tecniche di approvvigionamento e gestione del magazzino	
35	15. Tecniche di gestione del reparto bar e breakfast	
35	16. Tecniche di gestione del reparto di sala	
30	17. Laboratorio "comunicare il gusto": il beverage e le carte bevande	
40	18. Laboratorio "comunicare il gusto": il food e le carte menu	
20	19. Laboratorio di Design Thinking : stili alimentari e personalizzazione del prodotto	

30	20.Laboratorio di impresa: l'innovazione nella ristorazione alberghiera	
20	21.Laboratorio di impresa: ristorazione e autoimprenditorialità	
20	22.Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nella ristorazione e nell'ospitalità	
20	23.Laboratorio di impresa e creativo: la banchettistica e il mondo del wedding	
30	24.Laboratorio di impresa e creativo: l'organizzazione di un evento sul food per la filiera locale	
35	25.Project work	
50	26.Testimonianze, viaggi studio e visite aziendali in Italia e all'estero	
820	Stage	

1800