

TECNICO SUPERIORE PER GESTIONE DI IMPRESE E SERVIZI RISTORATIVI

Esperto di Restaurant Business Management sede di Bardolino
1800 ORE (980 aula +820 stage)

N. ore	Num. e Titolo Unità Formativa (competenza)
100	1. Lingua inglese
60	2. Lingua Tedesca
40	3. Informatica, tecniche grafiche e nuove tecnologie per la ristorazione
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 "comunicare il gusto": 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