

RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT VALEGGIO SUL MINCIO

TECNICO SUPERIORE PER GESTIONE DI IMPRESE E SERVIZI RISTORATIVI
Percorso Formativo: 1000 ore aula + 800 ore stage

N	ORE	UNITÀ FORMATIVA
1	30	FOOD TOURISM: TERRITORI, SOSTENIBILITÀ E MERCATI
2	50	F&B MANAGEMENT 4.0
3	60	BAR AND RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT
4	70	ICT AND INNOVATION 4.0
5	20	RESTAURANT MANAGEMENT SOFTWARE
6	50	<p>SICUREZZA, IGIENE E QUALITÀ NEL SETTORE RISTORATIVO Rilasciate le seguenti certificazioni sulla Sicurezza <i>In rif. ad art. 46 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 – Allegato X D.M. 10.03.1998:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CERTIFICATO FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI 2. CERTIFICATO FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI 3. CERTIFICATO FORMAZIONE PREPOSTI <p><i>In rif. ad art. 37 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 – Accordo Stato-Regioni del 21.12.2011:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI – RISCHIO ELEVATO <p><i>In rif. ad art. 36 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e del D.M. 388 del 15.07.2003, art.3.:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. CERTIFICATO PER ADDETTO AL PRONTO SOCCORSO PER AZIENDE DEL GRUPPO B-C <p>Rilascio CERTIFICAZIONE HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</p>
7	40	HR & TEAM BUILDING
8	50	CONTABILITÀ, BUDGETING E FOOD COSTING
9	70	PRODOTTI DEL TERRITORIO E LORO TRASFORMAZIONE
10	50	COMUNICAZIONE 4.0 PER IL SETTORE F&B
11	40	RESTAURANT MARKETING
12	30	EVENTS & BANQUETING

13	30	LABORATORIO DI IMPRESA E AUTO IMPRENDITORIALITÀ
14	50	F&B CONCEPT: DESIGN, ATMOSFERA E MENU
15	30	LABORATORIO DI OSPITALITÀ IN CANTINA
16	30	F&B IN HOTEL
17	30	EVENT LAB
18	20	LABORATORIO DI PERCORSI ENOGASTRONOMICI
19	120	ENGLISH
20	60	DEUTSCH
21	30	PROJECT WORK
22	40	VISITE AZIENDALI E VIAGGI STUDIO
Tot. Lez.	1000	
23	800	STAGE FORMATIVO DI PRIMO ANNO E STAGE FORMATIVO DI SECONDO ANNO – COLLEGATI, IN LINEA GENERALE, A TUTTE LE AREE DI ATTIVITA' E A TUTTE LE ATTIVITA' PREVISTE NEL PROGETTO FORMATIVO