

# RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT SEDE DI LANCENIGO DI VILLORBA (TV) 2020-2022

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

N	ORE	UNITA' FORMATIVA
1	30	FOOD TOURISM: TERRITORI, SOSTENIBILITÀ E MERCATI
2	50	F&B MANAGEMENT 4.0
3	60	BAR AND RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT
4	60	ICT AND INNOVATION 4.0
5	20	RESTAURANT MANAGEMENT SOFTWARE
6	70	<p>SICUREZZA NEL SETTORE TURISTICO Rilasciate le seguenti certificazioni (art. 37 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 – Accordo Stato-Regioni del 21.12.2011):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>CERTIFICATO FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI</b></li> <li>2. <b>CERTIFICATO FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI</b></li> <li>3. <b>CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI – RISCHIO ELEVATO</b></li> <li>4. <b>CERTIFICATO FORMAZIONE PREPOSTI</b></li> <li>5. <b>CERTIFICATO PER ADDETTO AL PRONTO SOCCORSO PER AZIENDE DEL GRUPPO B-C</b></li> <li>6. <b>CERTIFICAZIONE HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)</b></li> </ol>
7	50	SOFT SKILLS PER LA RISTORAZIONE: RISORSE UMANE & 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	SOCIAL MEDIA PER LA RISTORAZIONE E L'ENOGASTRONOMIA
13	40	EVENTS & BANQUETING
14	40	LABORATORIO DI IMPRESA E AUTO IMPRENDITORIALITÀ



15	40	F&B CONCEPT: DESIGN, MENU E ACCESSIBILITA'
16	30	WINE HOSPITALITY IN THE LAND OF VENICE <i>UNITA' IN LINGUA INGLESE (CLIL)</i>
17	30	F&B IN HOTEL
18	20	EVENT LAB
19	30	UNESCO HERITAGE: SUSTAINABILITY AND TOURIST ITINERARIES <i>UNITA' IN LINGUA INGLESE (CLIL)</i>
20	20	LAND OF VENICE WINE AND FOOD: E-COMMERCE AND INTERNATIONAL MARKETS <i>UNITA' IN LINGUA INGLESE (CLIL)</i>
21	100	ENGLISH
22	30	PROJECT WORK
23	40	VISITE AZIENDALI E VIAGGI STUDIO
<b>Tot. Lez.</b>	<b>1000</b>	
	800	<b>STAGE FORMATIVO 1° E 2° ANNO</b>