

RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT SEDE DI VALEGGIO SUL MINCIO (VR) 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	50	ICT AND INNOVATION 4.0
5	20	RESTAURANT MANAGEMENT SOFTWARE
6	70	SICUREZZA NEL SETTORE TURISTICO Rilasciate le seguenti certificazioni (<i>art. 37 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 – Accordo Stato-Regioni del 21.12.2011</i>): <ol style="list-style-type: none"> 1. CERTIFICATO FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI 2. CERTIFICATO FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI 3. CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI – RISCHIO ELEVATO 4. CERTIFICATO FORMAZIONE PREPOSTI 5. CERTIFICATO PER ADDETTO AL PRONTO SOCCORSO PER AZIENDE DEL GRUPPO B-C 6. CERTIFICAZIONE HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
7	50	SOFT SKILLS PER LA RISTORAZIONE: RISORSE UMANE & TEAM BUILDING
8	50	CONTABILITÀ, BUDGETING E FOOD COSTING
9	60	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	30	EVENTS & BANQUETING
14	30	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	20	LABORATORIO DI PERCORSI ENOGASTRONOMICI
20	20	LAND OF VENICE WINE AND FOOD: E-COMMERCE AND INTERNATIONAL MARKETS <i>UNITA' IN LINGUA INGLESE (CLIL)</i>
21	100	ENGLISH
22	60	DEUTSCH
23	30	PROJECT WORK
24	30	VISITE AZIENDALI E VIAGGI STUDIO
Tot. Lez.	1000	
	800	STAGE FORMATIVO 1° E 2° ANNO