



ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA





FOOD & BEVERAGE MANAGER

Il Master per Food & Beverage Manager IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti della gestione di un'attività ristorativa, dal rifornimento delle dispense alla creazione dei menù, alla gestione del personale di sala e di cucina

Il Food and Beverage Manager gestisce le attività legate alla ristorazione nelle strutture alberghiere, ristorative e di accoglienza turistica, in tutte le componenti in cui sono articolate. L'Osservatorio Michael Page ha indicato la figura del F&B Manager tra le professioni in ascesa.

Il Food & Beverage Manager, complice la richiesta di servizi di qualità e di prodotti enogastronomici d'eccellenza, è diventato il principale responsabile di ogni attività di ristorazione: si occupa di gestire e ottimizzare le risorse economiche, dell'organizzazione del personale e dei servizi, dell'approvvigionamento dei prodotti e la scelta dei fornitori, del controllo qualitativo/quantitativo della produzione e della distribuzione di cibi e bevande.

Definisce il budget e controlla i costi, curando il mantenimento degli standard del servizio erogato e infine organizza gli spazi e cura l'igiene della struttura.

Dunque una figura manageriale complessa e articolata, con un salario che può raggiungere cifre davvero interessanti.



PROGRAMMA DIDATTICO

La ristorazione: strutture e servizi
La Food Service Industry
Marketing della ristorazione
Evoluzioni web del settore
Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa
Elementi di gestione d'impresa
Haccp e norme sulla sicurezza
Wine management
Il mercato del vino: scenari e tendenze
L'importanza della comunicazione del vino oggi
Programmazione del menù
Come si redige e pianifica il menù
Differenti tipologie di menù
La gestione dei costi nel food and beverage department
Controllo degli standard qualitativi
Personal food shopper
L'importanza della mappatura enogastronomica
La conoscenza dei piatti tipici

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV



“Un ristorante è una sorta di rappresentazione vivente, nel quale i commensali sono i membri più importanti del cast.”

Warner LeRoy



URSULA CHIOMA

F&B Manager, formatrice di bartending e sala bar con esperienza pluriennale nel settore del turismo di lusso. Negli anni ha viaggiato in tutto il mondo e può vantare 15 premi internazionali nel settore bar. Tutor del Training Centre per l'International Bartenders Association. Tra le strutture più importanti con cui ha collaborato ci sono lo Yacht Club Costa Smeralda, Lungarno Alberghi di Firenze, Jumeirah Grand Hotel Via Veneto Roma, Radisson Blu e Grand Hotel Plaza Roma.



BERARDO POMES

General Manager and Executive Chef, Berardo Pomes è una figura poliedrica nel campo del food e del F&B management sulla scena italiana. Può annoverare numerose esperienze e collaborazioni in Italia e all'estero; dal 2007 ha ricoperto il ruolo di General Manager per hotel di lusso ed è stato executive chef di F&DE Group srl e StarHotel Du Parc Parma. È stato inoltre chairman & executive chef per Accor Memorable Hotels. Ha ricevuto premi e riconoscimenti da Gourmet chef e dalla Guida ai ristoranti del Sole 24 Ore.



CINO WANG PLATANIA

Esperto in marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

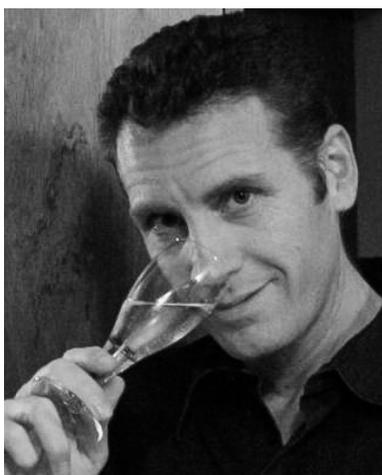


**DOCENTI
DEL CORSO**



**ALBERTO
LAVORGNA**

Fondatore di Hotel & Co. nato a Londra nel 1971, consegue la maturità alberghiera ed il Master in Economia e Management Alberghiero. Dal 2004 si è certificato Direttore d'Albergo e Docente Uplevel. È un profondo conoscitore del reparto Food & Beverage e del panorama turistico italiano in generale. Oggi occupa il ruolo di Food & Beverage Manager in Hilton.



**MATTEO
GALIANO**

Sommelier per l'Associazione Italiana Sommelier dal 2004, Matteo M. Galiano è organizzatore di eventi, degustazioni e percorsi tematici nel campo enogastronomico. Ricopre le posizioni di CEO, wine experience manager e sommelier per la MIC Srls, proprietaria del marchio Ti-bevo.



**ROBERTO
TRADITO**

Esperto di Food and Beverage, opera da sempre a livello nazionale, collaborando con diverse prestigiose strutture, per supportarle nella gestione operativa e logistica, occupandosi in particolare di selezione e formazione del personale, controllo qualità dei prodotti, gestione degli acquisti ed analisi dei costi.



**DOCENTI
DEL CORSO**

