FOOD & BEVERAGE MANAGER

Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive



Il Piano Formativo è così articolato:

UNITA' di APPRENDIMENTO		Aula		Azienda\territorio	
Area	Ore	Teoria	Lab.	Altro	Stage
Orientamento - Placement	30		30		
Competenze trasversali	228	138	90		
Competenze Specialistiche	320	162	98	60	
Competenze Innovative	285	200	85		
PW, Seminari, Visite e Stage	937			137	800
TOTALE	1.800				

Nello specifico si tratta delle seguenti UF

n.	TITOLO	Annualità
1	Orientamento, Accompagnamento e Placement	l e II
2	Sicurezza, Pronto Soccorso e HACCP nel turismo <i>con certificazione</i>	I
3	Inglese per certificazione B2	l e II
4	Il mondo del food: prodotti, mercati e trend	I
5	F&B management	I
6	Restaurant management software	I
7	Contabilità, budgeting e food costing	l e II
8	Attività con lab. Spa & welness	II
9	Attività con lab. analisi sensoriale vini, liquori, formaggi e salumi	l e ll
10	Attività con lab. eventi e prodotti del territorio	II
11	Social Media Manager con certificazione	I
12	ICT per l'uso dei principali PMS e dei CRM	П
13	ICT e strategia di prodotto per il turismo	II
14	ICT per F&B in Hotel e Job safety and hygiene	П
15	ICT per Events & Banqueting	II
16	Metodologie e strumenti per la gestione della qualità: F&B	П
17	Lab. speciali interessi turistici: itinerari enogastronomici	П
18	Organizzazione lavoro, HR	П
19	Laboratorio Fare Impresa: F&B, autoimprenditorialità	II
20	Team building, mindfulness e intelligenza emotiva	l e ll
21	PW, seminari, visite e viaggi studio	l e ll
22	Stage e tirocini in azienda	l e II