

Food and Beverage Manager



Figura Professionale Formata

Il responsabile Food & beverage gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia di strutture alberghiere che ristorative, considerando tutte le componenti che in esse si articolano.

Dalle risorse economiche dei servizi alla gestione del personale, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande, di cui la figura assume il totale coordinamento.

Nell'albergo o nel ristorante dove presta la sua attività, è responsabile inoltre del servizio banchetti, riunioni e colazioni di lavoro, in qualità di promotore e di fornitore del servizio stesso.

Il Food & beverage manager ha il compito di garantire, per il settore di propria competenza, il rispetto dell'immagine della struttura ricettiva, dal punto di vista dell'efficienza e degli standard qualitativi.



Sbocchi professionali

Ristoranti di qualsiasi tipologia, ristoranti d'albergo, società di catering, imprese di ristorazione

Principali attività

- definizione budget e controllo dei costi;
- controllo del rispetto degli standard di qualità dei prodotti-servizi;
- controllo dell'igiene di locali, attrezzature da cucina, impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande

Programma didattico

➤ LA RISTORAZIONE: STRUTTURE E SERVIZI

- o La Food Service Industry
- o Struttura di un ristorante
- o Cosa vende un'azienda ristorativa?
- o Tendenze di consumo e comportamentali della clientela
- o Chi è il manager della ristorazione

➤ MARKETING DELLA RISTORAZIONE

- o Dall'analisi SWOT alle azioni commerciali
- o Analisi del target di riferimento e della concorrenza
- o Evoluzioni del marketing attraverso il web
- o Le leve di differenziazione dell'offerta ristorativa: il layout, il menu, il prezzo
- o Come impostare un menu con criteri di efficacia di vendita

➤ HACCP E NORME SULLA SICUREZZA

- o Il Sistema HACCP e la sua applicazione
- o Legislazione nazionale, internazionale e comunitaria
- o Alimenti e bevande: etichettatura e conservazione
- o I fattori di rischio alimentare
- o Patologie connesse agli alimenti: l'esempio delle diete speciali nella ristorazione collettiva
- o La sicurezza alimentare: norme di buona prassi igienica
- o Manipolazione degli alimenti
- o Il piano di autocontrollo
- o Applicazione del Regolamento CE 178/02
- o Iso 22000

➤ ORGANIGRAMMI E MODELLI ORGANIZZATIVI DELLE STRUTTURE RICETTIVE

- o Introduzione alle attività ricettive
- o Le Catene alberghiere
- o Principali Gruppi alberghieri in Italia
- o La ristorazione Alberghiera: numeri
- o Modelli Organizzativi
- o Organigramma
- o Chi è il Food & Beverage Manager Job description
- o Variabili : esempi
- o Giornata Tipo
- o Analisi di 3 importanti Gruppi Alberghieri
- o Domande-risposte

➤ PROGRAMMAZIONE DEL MENU

- o Come si redige e pianifica il menu (il menu dinamico)
- o Controllo delle statistiche di vendita
- o Ottimizzazione del turn-over
- o RevPash
- o Market inh mix²
- o Il prodotto/servizio applicato alla sensorialità
- o La vendita e la comunicazione all'Old brain
- o I quattro passi nella metodologia del Sales-Brain
- o I sei stimoli
- o Progettazione di un menu

➤ LA GESTIONE DEI COSTI NEL FOOD AND BEVERAGE

- o Tecniche d'Acquisto
- o Stoccaggio dei prodotti
- o I Costi Fissi e i Costi Variabili
- o Il Costo Porzione
- o Definizione dei Prezzi di Vendita
- o La figura del "Gettato" e il suo Valore

➤ ELEMENTI DI GESTIONE D'IMPRESA

- o L'organizzazione di un ristorante
- o Il processo di management diviso in specifiche funzioni gestionali
- o La gestione del personale di sala e cucina
- o Il controllo di gestione
- o L'accoglienza nelle imprese ristorative
- o Il cameriere, un guest manager

➤ CONTROLLO DEGLI STANDARD QUALITATIVI

- o La qualità e la definizione dei suoi standard
- o La qualità del servizio e la customer satisfaction
- o Il Ciclo di Deming

➤ VIDEOCURRICULUM

Scheda Sintetica

Food and Beverage Manager

Sede di Svolgimento	Roma
Data	Dal 22 al 27 ottobre 2012
Certificazioni Finali	Attestato di partecipazione
Materiale fornito	Libri e dispense
Agevolazioni	<ul style="list-style-type: none">- L'alloggio è incluso nella quota di iscrizione per i non residenti- Finanziamento della quota di iscrizione- Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore