COESIONE ITALIA 21-27 TOSCANA

Cofinanziato dall'Unione europea

Regione Toscana

GIOVANISÌ

F&B Management

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT PER LE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE

NUOVO CORSO

PISA

t.a.b. fondazione

Fondazione ITS TAB - turismo, arte e beni culturali

Cosa sono i corsi ITS

Gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) sono “Academy di alta specializzazione tecnologica” disciplinate dal Ministero dell’Istruzione e nate per rispondere alla richiesta da parte delle imprese di personale altamente specializzato, con nuove competenze operative e tecnologiche.

I percorsi hanno durata biennale e sono aperti ai giovani con età compresa tra i 18 e i 35 anni in possesso di diploma. La formazione (1800/2000 ore, di cui 800/900 di stage in azienda) unisce alla didattica in aula, un’importante componente laboratoriale e ottime opportunità di inserimento nel mondo del lavoro grazie alle attività di stage o di apprendistato a seconda della tipologia di corso.

Al termine dei corsi, previo superamento dell’esame finale, viene rilasciato dal Ministero dell’Istruzione un Diploma tecnico di V livello, utilizzabile in tutta Europa.

Quali sono i vantaggi di un corso ITS?

Percorso di durata breve

Biennale
(1800/2000 ore di formazione)

Apprendimento pratico

Laboratorio, stage o apprendistato
(800/900 ore in azienda)

Placement + 80%

Una porta aperta nel mondo del lavoro

Quota di iscrizione accessibile

Il corso è finanziato con risorse pubbliche

Contributo spese di trasporto e alloggio

Per gli studenti con residenza superiore a 50km dalla sede del corso

Identikit Diplomato F&B Management:

TECNICO PER LA GESTIONE DI STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE

Cosa studierà?

Cosa imparerà?

Che lavoro farà?

Che competenze avrà?

COSA STUDIERÀ

Il diplomato F&B Management

- Multimedia e nuove tecnologie per la ricettività e la ristorazione
- Contabilità, budgeting, analisi dei costi nella ristorazione
- Marketing e web marketing del turismo e della ristorazione
- Laboratorio organizzazione eventi e banqueting
- Corso di Sommelier a cura della FISAR
- Strumenti di ricerca delle eccellenze enogastronomiche, tutela e valorizzazione dei prodotti tipici
- Laboratorio Menù and wine list concept e design
- Neuromarketing per la ristorazione
- Narrazione e storytelling per il Food & Beverage
- Laboratorio Food Experience Design per la struttura ricettiva

COSA IMPARERÀ

Il diplomato F&B Management

- Programmare, gestire e promuovere le attività di reparto F&B.
- Organizzare servizi ed esperienze incentrati sull'enogastronomia, anche attraverso la padronanza di strumenti digitali e tecnologie 4.0.
- Collaborare alla definizione del piano di marketing e all'implementazione di azioni volte alla fidelizzazione del cliente e alla customer satisfaction.
- Contribuire all'elaborazione del budget e al controllo dei costi ottimizzando il rapporto tra qualità e prezzo e presidiando la gestione dei fornitori del reparto F&B.
- Conoscere e applicare le tecniche di vendita di servizi e prodotti.
- Presidiare i processi di controllo dell'igiene di locali e impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande.

CHE COMPETENZE AVRÀ

Il diplomato F&B Management

- Competenze per l'ottenimento della certificazione di sommelier (FISAR).
- Certificazione HACCP e sicurezza sul lavoro.
- Competenze digitali per l'utilizzo di software gestionali e App per la ristorazione.
- Competenze gestionali per il controllo del reparto food & beverage e dei processi aziendali.
- Competenze legate alla promozione dei prodotti e servizi enogastronomici.
- Competenze utili alla valorizzazione in ambito aziendale di ecosistemi digitali.
- Competenze legate al turismo sostenibile, circolare e accessibile.
- Soft skills legate ai comportamenti idonei da tenere di fronte alla clientela e al problem solving, alla multiculturalità e all'inclusione, al time management, alla comunicazione non verbale e para-verbale, flessibilità, adattabilità, capacità relazionali.

COMPETENZE 4.0

Il diplomato F&B Management

Il percorso formativo è caratterizzato da un focus sul digital e si presenta come un’opportunità unica per acquisire competenze e autonomia nella gestione degli strumenti dell'Industria 4.0.

- Utilizzo di software gestionali che permettono di raccogliere e mettere a confronto le informazioni provenienti dai diversi strumenti applicativi.
- Laboratorio per l'utilizzo di piattaforme CRM.
- Laboratorio per la creazione di un piano economico finanziario a uso di creazione di una start up.
- Piattaforma di marketing design per la definizione di un piano di marketing.

CHE LAVORO FARÀ

Il diplomato F&B Management

Il corso forma un profilo che opererà in qualità di responsabile Food&Beverage e che gestisca tutte le attività legate alla ristorazione, sia all'interno di strutture ricettive che ristorative, che nelle diverse forme attraverso cui si esprime un'offerta gastronomica.

Il diplomato riconosce le tendenze del gusto e della cultura dei sapori e delle produzioni enogastronomiche; applica strumenti di scouting e ricerca delle risorse enogastronomiche e delle attrattive presenti nel territorio, favorendo lo sviluppo di iniziative utili alla valorizzazione a fini turistici delle produzioni tipiche.

Le diverse competenze innovative e digitali saranno volte al rinnovamento del settore F&B e all'offerta di prospettive di carriera all'interno di strutture ricettive e resort, aziende della ristorazione, agrituristiche e dell'enoturismo.

Che prerequisiti deve avere lo studente F&B Management?

- Età compresa tra 18 e 35 anni
- Diploma scuola superiore o IeFP 4 anni + IFTS 1 anno
- Buona conoscenza informatica
- Lingua inglese livello A2

Quota di partecipazione e agevolazioni

- Il costo complessivo del corso è di **1000 € suddivisibili in 4 rate**
- Per gli allievi che risiedono **a più di 50 Km** di distanza dalla sede del corso sono previsti **contributi** per le spese documentate di **vitto e alloggio**

Partner

- FONDAZIONE CAMPUS STUDI DEL MEDITERRANEO
- ISTITUTO MARCO POLO
- AGENZIA FORMATIVA PER-CORSO
- ISTITUTO SANDRO PERTINI
- CESCOT TOSCANA NORD
- SO.GE.SE.TER.
- ISI BARGA
- ISTITUTO GIACOMO MATTEOTTI
- ISTITUTO CARLO PIAGGIA

Selezione

- **Test scritto**: cultura generale, lingua inglese e informatica
- **Colloquio**: motivazione, attitudine, conoscenze e competenze del settore di riferimento
- **Valutazione titoli**: esperienze formative pregresse, la votazione riportata all'esame di stato ed altri titoli e/o esperienze professionali specifici nel settore

Le prove di selezione per l'ammissione al corso F&B Management si terranno i giorni **11 e 12 ottobre 2023** presso **l'Istituto Giacomo Matteotti, via Garibaldi, 194 a Pisa.**

Informazioni e contatti

Il bando per iscriversi al corso F&B Management è reperibile nel sito della Fondazione TAB: www.fondazionetab.it

Il termine per la presentazione delle domande scade il 5 ottobre 2023.
Le domande possono essere inviate per email a info@fondazionetab.it oppure per pec a itstab@pec.it

Per informazioni telefonare ai seguenti numeri:
Fondazione TAB: Tel. 055/8891366 Cell. 389/9161063
Fondazione Campus: Tel. 0583/333420