



La **Città del gusto di Torino** e **Contesti Turistici** propone a Torino il **Corso di specializzazione di Food & Beverage Manager**.

Il Food & Beverage Manager oggi è sicuramente tra le figure professionali in forte ascesa, ha acquisito una sua specifica identità e, soprattutto, è molto richiesto dalle aziende del settore alberghiero e ristorativo.

È un professionista che si occupa della gestione del magazzino e della cantina, del controllo dei costi e dei ricavi, delle relazioni con la clientela, del controllo della qualità dei prodotti e del servizio. Il Food & Beverage manager può fare sicuramente la differenza contribuendo al rafforzamento dell'immagine aziendale.

Obiettivi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze tecniche: di organizzazione, di controllo dei costi, di relazione con il cliente e sviluppare le competenze manageriali necessarie per operare nel mercato.

Destinatari

Giovani diplomati, operatori del settore della ristorazione/bar, appassionati di enogastronomia.

Struttura del Corso

- Organizzazione aziendale, settore Food & Beverage
- Analisi dei costi
- Indici di efficienza di qualità
- Analisi del mercato enogastronomico e principi di marketing
- Gestione del magazzino
- Budget
- Elementi di contabilità
- Comunicazione di impresa
- HACCP
- Progettare il menu e la carta dei vini – Abbinamento cibo/vino

I Docenti

Melania Cammisa: docente di economia e tecnica dell'azienda turistica presso l'Istituto "Paolo Boselli" di Torino. Docente di marketing e comunicazione nei corsi IFTS. Autrice di diversi volumi di turismo e comunicazione pubblicati da Scuola & Azienda (gruppo) Mondadori Education S.p.a. Ha collaborato con l'Università degli Studi di Torino, Facoltà di Lingue e Letterature Straniere – Scienze del Turismo - Master di primo livello. Cofondatrice di Contesti Turistici, consulenza, ricerca e formazione per il turismo.

Paolo Matrisciano: docente di economia e tecnica dell'azienda turistica presso l'Istituto "Paolo Boselli" di Torino. Docente di gestione e finanza nei corsi IFTS. Docente nei corsi di alta formazione in management dei processi d'innovazione nel settore turistico (Fixo). Autore di diversi volumi di turismo pubblicati da Scuola & Azienda (gruppo) Mondadori Education S.p.a. Attività di amministratore pubblico (consigliere capo gruppo) nel Comune di Trofarello (TO) dall'anno 2001 all'anno 2006. Cofondatore di Contesti Turistici, consulenza, ricerca e formazione per il turismo.

Davide Valpreda: Consulente Marketing e Comunicazione per PMI. Specialist in attività di web marketing e social marketing finalizzato a sviluppo e/o riposizionamento brand. Consulenza di direzione fino alla stesura di piani aziendali e strategie di vendita per obiettivi. Formazione on-site (alfabetizzazione su nuovi modelli di comunicazione), stesura di business model e business plan aziendali di progetti innovativi. Supporto operativo e strategico su sistemi CRM [Customer Relationship Management], DEM [Direct Email Marketing], CMS [Content Management System] e su piattaforme Cloud.

Pierluigi Bonino: Libero professionista dal 1997, si occupa oggi in particolar modo della gestione del food and beverage affiancando altresì l'attività di docenza nel settore della ristorazione. Tra le collaborazioni più significative possiamo citare il gruppo Fiat – Alfa Romeo, l'Hotel La Serra di Ivrea, Il gruppo Cramst di Orvieto, l'Hotel Roma di Bologna, il Residence Park di Baia Sardinia (Sardegna), il Castello di Pavone in provincia di Torino ed innumerevoli altre come si evince dal curriculum vitae.

Durata e costo

Il corso è di 120 ore, dal lunedì al giovedì dal 27 Ottobre al 18 Dicembre, dalle ore 17 alle 21.

PREZZO 2.500,00 € con possibilità di finanziamento dell'intera cifra tramite UNICREDIT.
Per chi si iscrive entro il 1 Ottobre 2.300€.

Agevolazioni:

500€ all'iscrizione

1000€ entro il 14 Novembre

1000€ entro il 5 Dicembre

Iscrizione

Il corso è a numero chiuso. La scheda di iscrizione, completa in ogni sua parte e corredata da curriculum vitae, dovrà pervenire via email a torino@cittadelgusto.it o alla segreteria della Città del gusto di Torino entro il primo marzo. E' previsto un colloquio motivazionale. Sarà rilasciato l'Attestato Haccp Ascom e l'Attestato Gambero Rosso.

SEDE

Città del gusto di Torino
Corso Stati Uniti 18 /a 10128 Torino
Tel e Fax: 011 4546594
Email: torino@cittadelgusto.it

CDG TORINO E PIEMONTE srl

Sede: via Massena 20 | 10128 Torino
Codice Fiscale/Partita IVA 10859120015