

Food & Beverage Management – Formazione OnLine

Food & Beverage Management – Formazione OnLine

Premessa



La figura dell'F&B Manager, ovvero di colui che gestisce tutta la parte economica del ristorante e cura il rapporto con i fornitori e con il gruppo di lavoro, è diventata ormai fondamentale per lo sviluppo economico di qualsiasi attività ristorativa.

Obiettivi:

Il corso si propone di formare professionisti in grado di affrontare la complessità della gestione di attività ristorative sia di piccole dimensioni che inserite in contesti aziendali più ampi. Grande importanza è data alla parte economico/finanziaria, ai nuovi trend in tema di menù engineering ed alla progettazione del layout.

Destinatari:

Diplomati e/o laureati con e senza esperienza di settore.

Durata: Il corso di F&B Management ha la durata di 20 ore, realizzate in 5 incontri (pomeridiani 16,00 – 20,00) da h.4 cadauno

Modalità erogazione

Piattaforma Webinar

Requisiti informatici : Pc personale , window o apple

Materiale didattico

Sarà rilasciato dal docente

Attestato finale:

Ad ogni partecipante sarà rilasciato attestato di frequenza del

corso erogato alla fine del percorso di lezioni in aula.

CHIUSURA ISCRIZIONI

Per iscriversi , richiedere il “Modulo Iscrizione” compilando la scheda in fondo alla presente pagina.

(n.b. Il Modulo Iscrizione inviato , se non accompagnato dal versamento di acconto, non produce effetti)

Quota individuale Euro 500,00

Modalità di pagamento e agevolazioni sono riportate all'interno del “Modulo Iscrizione”

Docente: Roberto Proietti –inizia la sua carriera F&B imbarcandosi sulla Costa Crociere. L'apertura in Italia del primo Hotel Holiday Inn lo riporta sulla terraferma. Dopo alcuni anni Roberto viene assunto nella Starwood per l'apertura dello Sheraton Roma Hotel & Conference Center. Lo Sheraton Golf Hotel & Resort è il trampolino di lancio nella Direzione F&B e Congressuale, successivamente l'Hilton Rome Airport Hotel, lo vede ricoprire il ruolo di Direttore Operativo. La Direzione gli viene affidata dal RipaHotel Group della Famiglia Roscioli in Sardegna e successivamente dal Complesso Turistico Nova Yardinia in Puglia (2 Hotels). Seguono collaborazioni e consulenze di formazione con il Gruppo di outsourcing Media Service Europe (acquisizione di 40 Hotels in Italia) ed il Gruppo Di Rienzo a Roma (6 Hotels). Attualmente Roberto Proietti si dedica con passione alla formazione in aula dei Futuri Manager dell'Ospitalità Alberghiera.

Programma:

Introduzione alla ristorazione

La ristorazione industriale e la ristorazione commerciale

Il settore F&B all'interno degli hotel

Organigramma e ruoli

I ruoli del Food and Beverage Manager nei diversi tipi di ristorazione

Le professionalità nella ristorazione

La qualità del servizio e la customer satisfaction

Menu engineering.

L'analisi dei costi unitari della produzione: il modello della ricetta, porzione e resa standard

Food & beverage cost control

Il processo di budgeting.

Il pricing

Ente formatore : SESEF Società Europea per i Servizi e la Formazione

Ente Organizzatore PTSSicilia

Per informazioni in dettaglio e costi

Segreteria 3407258473 (da Lun, a Sab. Ore 9,00/19,30)

WhatsApp 3407258473

COMPILA PER RICHIEDERE INFO O MODULO DI ISCRIZIONE