

Food & Beverage Specialist: Normative, Qualità e Vendita

OBIETTIVI

Il corso "Food & Beverage Specialist" è progettato per formare professionisti completi nel settore della ristorazione, con competenze che spaziano dalla gestione del servizio alla selezione dei prodotti e al controllo qualità.

Obiettivi Formativi

- Sviluppare competenze specialistiche nella gestione dei servizi di ristorazione
- Acquisire conoscenze approfondite su enologia e gastronomia
- Padroneggiare le tecniche di servizio in sala e di coordinamento del personale
- Implementare procedure efficaci per il controllo qualità in ambito ristorativo
- Apprendere metodologie per la selezione dei fornitori e l'approvvigionamento
- Sviluppare capacità di valutazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Acquisire competenze nella gestione economica e nel budgeting del reparto F&B
- Comprendere e applicare le normative del settore della ristorazione

Questo percorso formativo prepara figure professionali versatili, in grado di operare con competenza in contesti di ristorazione di diverso livello, combinando competenze tecniche gastronomiche con abilità gestionali e organizzative orientate alla qualità del servizio e alla soddisfazione del cliente.

MODULI

Fondamenti di Ristorazione e Servizio

- Organizzazione dei servizi di ristorazione
- Tecniche avanzate del servizio di sala
- Normative nel settore ristorativo
- Coordinamento del personale di sala
- Gestione del flusso di lavoro in sala e cucina

Enologia e Gastronomia

- Elementi avanzati di enologia e abbinamenti
- Tipologie di vini e loro caratteristiche
- Fondamenti di gastronomia regionale e internazionale
- Tendenze contemporanee nella ristorazione
- Tecniche di presentazione e valorizzazione dei piatti

Gestione della Qualità

- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Procedure di controllo qualità nella ristorazione

- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Attrezzature professionali per la conservazione
- Sicurezza alimentare e HACCP

Approvvigionamento e Fornitori

- Criteri di selezione dei fornitori
- Merceologia alimentare avanzata
- Procedure di approvvigionamento efficiente
- Valutazione delle offerte commerciali
- Gestione degli ordini e del magazzino

Gestione Economica e Marketing

- Tecniche di budgeting per il reparto F&B
- Analisi dei costi e determinazione dei prezzi
- Marketing della ristorazione
- Fidelizzazione della clientela
- Analisi del mercato della ristorazione

Livello di accesso Qualifica Professionale

Durata 100 h

Modalità di svolgimento Formazione a distanza sincrona / Aula



Visita la pagina sul nostro sito dedicata
alla misura **GOL Lombardia**