



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Restaurant Manager

1^a EDIZIONE

1000 ore 40 CFU

Anno Accademico 2021/2022

ALFO123

Titolo	Restaurant Manager
Edizione	1 ^a EDIZIONE
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2021/2022
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 40 CFU
Presentazione	<p>Dalla collaborazione tra Universitas Mercatorum e Gambero Rosso, nasce il progetto Gambero University. Una offerta formativa unica di Corsi di Laurea, Master e Alta formazione riservato a giovani diplomati e lavoratori della filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo.</p> <p>All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - Restaurant Manager</p> <p>Restaurant Manager è un percorso caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica.</p> <p>Gli interventi formativi sono strutturati per mettere a disposizione dei beneficiari strumenti utili alla gestione del business ristorativo nella gestione quotidiana delle funzioni direttoriali e manageriali, dal business model alla progettazione dell'offerta food and beverage, alla comunicazione, passando per aspetti amministrativi e di controllo di gestione.</p> <p>Verranno affrontate tutte le tematiche coinvolte nella gestione di un'attività di ristorazione dallo studio dell'offerta food & beverage, al tema della formazione del personale di sala e di cucina, fino a toccare aspetti più tecnici, come gli adempimenti amministrativi e lo storytelling del cibo in ambito enogastronomico. Attenzione particolare sarà data alla progettazione del ristorante e della sua cantina, degli aspetti da considerare durante la creazione di un'attività ristorativa, come la costruzione del menu e della carta vini. In ultimo si analizzeranno casi di studio su asporto, delivery e catering.</p>

<p>Finalità</p>	<p>E' un percorso sulla gestione delle attività da ristorazione caratterizzato da un'impostazione fortemente pratica.</p> <p>Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende nell'ambito della ristorazione, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff. • rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza. • capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).
<p>Riconoscimenti</p>	<p>Il corso permetterà il riconoscimento di almeno 40 crediti formativi (salvo eventuali altri riconoscimenti da carriere universitarie pregresse) utili all'iscrizione al secondo anno della laurea triennale in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>L-GASTR - Gastronomia, Ospitalità e Territori</u> <p>N.B: Il riconoscimento dei CFU per l'iscrizione al secondo anno di uno dei CdL, avverrà a partire dall'anno accademico successivo a quello di iscrizione al Corso di Alta Formazione</p> <p>A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca. un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p>
<p>Docenti</p>	<p>Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prof. Andrea Zanlari • Prof. Francesca Barberini • Prof. Sergio Vitolo • Prof. Roberto Tomei • Prof. Jacqueline Tomei • Prof. Giorgio Mulè
<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lezioni video on-line</u> • <u>Webinar su tematiche trasversali</u> • <u>Materiale didattico appositamente preparato:</u> • <u>Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento):</u> • <u>Test di valutazione</u>

<p style="text-align: center;">Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo</td> <td>M-STO/04</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Antropologia del gusto</td> <td>M-DEA/01</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Menu e Wine list engineering</td> <td>SECS-P/08</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Food Cost</td> <td>SECS-P/07</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Progettazione di ristorante e cantina</td> <td>ICAR/13</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo</td> <td>SECS-P/08</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Testimonianze</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Prova finale</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	SSD	CFU	1	Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo	M-STO/04	6	2	Antropologia del gusto	M-DEA/01	5	3	Menu e Wine list engineering	SECS-P/08	5	4	Food Cost	SECS-P/07	5	5	Progettazione di ristorante e cantina	ICAR/13	6	6	Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo	SECS-P/08	5	7	Testimonianze		5	8	Prova finale		3	Totale			40
	Tematica	SSD	CFU																																						
1	Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo	M-STO/04	6																																						
2	Antropologia del gusto	M-DEA/01	5																																						
3	Menu e Wine list engineering	SECS-P/08	5																																						
4	Food Cost	SECS-P/07	5																																						
5	Progettazione di ristorante e cantina	ICAR/13	6																																						
6	Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo	SECS-P/08	5																																						
7	Testimonianze		5																																						
8	Prova finale		3																																						
Totale			40																																						
<p style="text-align: center;">Attività</p>	<p>Il corso è composto da 8 Moduli così articolati:</p> <p>MODULI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patrimonio enogastronomico: le origini e la storia del cibo • Antropologia del gusto • Menu e Wine list engineering • Food Cost • Progettazione di ristorante e cantina • Marketing enogastronomico: lo storytelling del cibo • CASI DI STUDIO: Nuove forme di offerta: asporto, delivery e catering • Testimonianze 																																								
<p style="text-align: center;">Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																								
<p style="text-align: center;">Termini iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">30 Giugno 2022</p>																																								
<p style="text-align: center;">Condizioni</p>	<p>L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 40 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p>																																								
<p style="text-align: center;">Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 600,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Offerta Mese di Giugno Offerta Valida fino al 30/06/2022</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Rata</th> <th>Scadenza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>300€ + € 50 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>300€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		Rata	Scadenza	1	300€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																															
	Rata	Scadenza																																							
1	300€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																																							
2	300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																																							

Modalità pagamento

Nel caso in cui lo studente superi i 31 CFU di riconoscimento, verrà iscritto al 2° anno del corso di laurea. In questa fattispecie, lo studente dovrà versare la tassa regionale del primo e del secondo anno dell'importo di €140 per Anno Accademico, all'atto dell'iscrizione, così come da termini di legge.

Per l'iscrizione al secondo anno lo studente dovrà effettuare il versamento della Tassa Regionale (€ 140,00) sul conto corrente di seguito, specificando la seguente causale:

*T.R. (indicare l'anno accademico di riferimento) –
Intestazione Università + Cognome e Nome + Codice
Fiscale*

al seguente IBAN:

*LAZIO DiSCo
Tesoriere dell'Ente - Banca Popolare di Sondrio
IBAN IT 46 P056 9603 2110 00051111X93*

Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:

UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM

alle seguenti coordinate bancarie:

IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780

Indicare nella causale del bonifico "Nome, Cognome e Codice Fiscale del corsista" seguito dal Codice del corso e numero edizione. Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.

<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Attestato di Alta Formazione</p> <p>Per il rilascio dell'Attestato di Alta Formazione e il relativo riconoscimento CFU, lo studente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Superare gli esami intermedi</u> • <u>Superare la Prova Finale?</u> <p>A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore <u>Ho.Re.Ca.</u> un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p> <p style="text-align: center;">MODALITA' D'ESAME</p> <p>In considerazione dell'andamento nazionale dell'evoluzione della pandemia COVID-19, stante il corrente stato di emergenza e in attuazione delle disposizioni normative e ministeriali volte al contenimento del contagio (con particolare riferimento all'art. 1, comma 1, del D.L. 111/2021), l'Università assicura e garantisce che, per la durata dell'intero anno accademico 2021-2022, le attività didattiche e curriculari saranno svolte coerentemente alle previsioni normative vigenti.</p> <p>Pertanto, l'Università si appresta ad avviare le attività in presenza, successivamente al 31 marzo 2022, presso le sedi di Napoli, Roma, Palermo, Milano ma gli esami saranno svolti in modalità online fino al termine del corrente A.A. 2021/2022, salvo diverse disposizioni del Ministero che saranno tempestivamente ottemperate e comunicate agli studenti.</p> <p><u>Come prassi, nella sede di Roma gli esami si svolgeranno in forma orale, mentre nelle altre tre sedi in forma scritta.</u></p> <p>Resta inteso che il calendario delle sedi di Ateneo, già programmato ad inizio anno accademico, verrà svolto in modo da garantire, anche mediante modalità on line, e comunque salvo diverse disposizioni del Ministero che saranno tempestivamente ottemperate e comunicate agli studenti, la continuità nelle metodiche di studio e la valutazione dell'apprendimento e la tutela della salute e della sicurezza della comunità accademica tutta, rispettando le vigenti disposizioni sanitarie di contenimento e gestione, con particolare attenzione alle singole ipotesi di oggettiva impossibilità a presenziare.</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: orientamento@unimercatorum.it info allo 06.88.37.33.00</p> <p>N.B. Terminato il corso di Alta Formazione "Restaurant Manager", gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (L-Gastr Gastronomia, ospitalità e territori; L-12 Lingue e Mercati; L-15 Scienze del turismo; L-18 Gestione di impresa; LM-52 Relazioni internazionali per lo sviluppo economico; LM-77 Management), usufruiranno di uno sconto e verseranno una retta annuale di € 1.500,00.</p>