



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Restaurant Manager

1^a Edizione

1000 ore 52 CFU

Anno accademico 2022/2023

ALFO244

Titolo	Restaurant Manager
Edizione	1 ^a Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2022/2023
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 52 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 31 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>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>

Contenuti	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 75%;">Tematica</th> <th style="width: 15%;">SSD</th> <th style="width: 5%;">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>Le basi della nutrizione umana</td> <td>MED/49</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>La narrazione per la gastronomia</td> <td>L-FIL-LET/14</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Testimonianze</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Prova finale</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td>52</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	Le basi della nutrizione umana	MED/49	4	8	La narrazione per la gastronomia	L-FIL-LET/14	8	9	Testimonianze		5	10	Prova finale		3	Totale			52
		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	Le basi della nutrizione umana	MED/49	4																																																
	8	La narrazione per la gastronomia	L-FIL-LET/14	8																																																
	9	Testimonianze		5																																																
10	Prova finale		3																																																	
Totale			52																																																	
Attività	<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 • Le basi della nutrizione umana • La narrazione per la gastronomia • CASI DI STUDIO: Nuove forme di offerta: asporto, delivery e catering • Testimonianze 																																																			
Adempimenti richiesti	<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> 																																																			
Titoli ammissione	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																																			
Termini iscrizione	31 Luglio 2023																																																			

<p>Condizioni</p>	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p>																								
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 1500,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Standard</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">750€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">750€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 1500,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Standard - Piano 4 rate</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">375€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">375€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">375€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">375€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 3° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	750€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	750€	dopo il 1° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	375€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	375€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	375€	dopo il 2° mese dall'iscrizione	4	375€	dopo il 3° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																							
1	750€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																							
2	750€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																							
	RATA	SCADENZA																							
1	375€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																							
2	375€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																							
3	375€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																							
4	375€	dopo il 3° mese dall'iscrizione																							
<p>Modalità pagamento</p>	<p>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:</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</p> <p>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>																								
<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Attestato 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>																								

Trattamento dati personali	I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente
Informazioni	Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: orientamento@unimercatorum.it info allo 06.88.37.33.00