Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria – La Tua Scuola di Alta Specializzazione

# CORSO FOOD E BEVERAGE MANAGEMENT

## Per diventare un Manager di Successo!

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

# Il Docente

## Carlo Tofani

*Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria*

Sommelier e Manager.
Giudice al Migliore Chef Italia.
Nella Carriera: Manager di "Le Calandre" 3 stelle Michelen; "Il Mercato Restaurant" Taipei-Taiwan 1 Stella Michelin, "ORO Restaurant" in Venezia 1 stella Michelen. Direttore del Joia Milano 1 stella Michelen.

Ti aspetta per trasmetterti tutta la sua esperienza.

# Presentazione del Corso F&B Management



## Il Corso

L'Executive Programme in Food & Beverage Management è un percorso altamente formativo che genera competenze adatte a soddisfare le esigenze dei professionisti di un settore fondamentale per il nostro Paese, vivace e dalle grandi potenzialità.

I mestieri legati al food uniscono antiche tradizioni e raffinatezze tecnologiche, con un legame sempre più forte tra la sfera creativa e le conoscenze di carattere economico, organizzativo e manageriale.

## Destinatari

Il corso Food & Beverage Management vuole trasferire i principali strumenti utili a chi opera nel settore, per migliorare i processi interni e per una maggiore efficienza gestionale:

- F&B Manager
- Restaurant Manager
- Maître

Proprietari di ristoranti, di enoteche, di bar e quanti intendano avviare una nuova iniziativa imprenditoriale nel settore della ristorazione.

# I Numeri del Corso Food & Beverage Management



## Durata del Corso e Orari

- 3 mesi e ½ + Stage (facoltativo)
- 13 Giornate full Day
- Orari:
  Mattina dalle 10:00 alle 13:00
  - Pausa Pranzo
  Pomeriggio dalle 14:00 alle 17:00
- Il Lunedì si svolge a Milano
- Il Martedì si svolge a Firenze, Empoli

## Materiali Didattici

- Il libro di F&B Manager
- Durante il Corso avrai l'ausilio delle Slide in Classe

## Percorsi di Pratica

- Esercitazioni Pratiche
- Analisi di Mercato e Competitors
- Come presentare un Vino
- Come comunicare con il Vino
- Come comporre la carta dei Vini
- Esercizi di Comunicazione
- Esercitazione di Intelligenza Emotiva
- Esercizi di Controllo e Leadership
- Internship (facoltativo)

## Certificazioni e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma Professionale di F&B Manager
- Certificato Tecnico EQF4 Rilasciato dalla Regione
- Certificato delle Abilità Acquisite rilasciato da ASSOIP – Registro Italiano delle Professioni
- Inserimento nel ASSOIP - Registro Italiano delle Professioni come Consulente F&B Manager

# Acquisisci Capacità e Competenza

*Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria*

## Modulo 1

### OVERVIEW SUL SETTORE F&B

- Globalizzazione e nuovi mercati
- Il mercato della ristorazione
- I trend del settore Food & Beverage

## Modulo 2

### WINE BUSINESS

- Il mercato del vino, scenari e tendenze
- Case history e best practice di wine bar e ristoranti nella comunicazione del vino
- Gestione della Carta dei vini

## Modulo 3

### RELAZIONI INTERPERSONALI

- Relazioni efficaci e team management
- Leadership e performance improvement

## Modulo 4

### FOOD COST & OPERATION MANAGEMENT

- Introduzione al controllo dei costi
- Il mondo della ristorazione
- Food cost (attivo, passivo, costo primo) con esercitazioni pratiche;
- Budget del settore ristorativo
- Manning guide
- Tecniche di Menu Engineering

# Corso F&B Manager, la strada verso il Successo!

*Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria*

## Modulo 5
## GESTIONE DEI FORNITORI E LOGISTICA NELLA RISTORAZIONE

- Orientamento ai processi
- Il flusso dei materiali: elementi di logistica
- Gestione degli approvvigionamenti
- Gestione del magazzino
- Valutazione e selezione dei fornitori

## Modulo 6
## MARKETING E COMUNICAZIONE

- Il mercato della ristorazione
- Brand Management
- Il piano di Marketing di un ristorante
- Comunicazione 2.0 e web reputation

*Non c'è un Ristorante di Successo che non abbia un Manager Competente. Il Successo si muove su Conoscenza, Competenza e Abilità. Scopri nel corso come acquisirle.*

# Percentuale di Successo di un Manager Qualificato

*Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria*

## Corso da F&B Manager

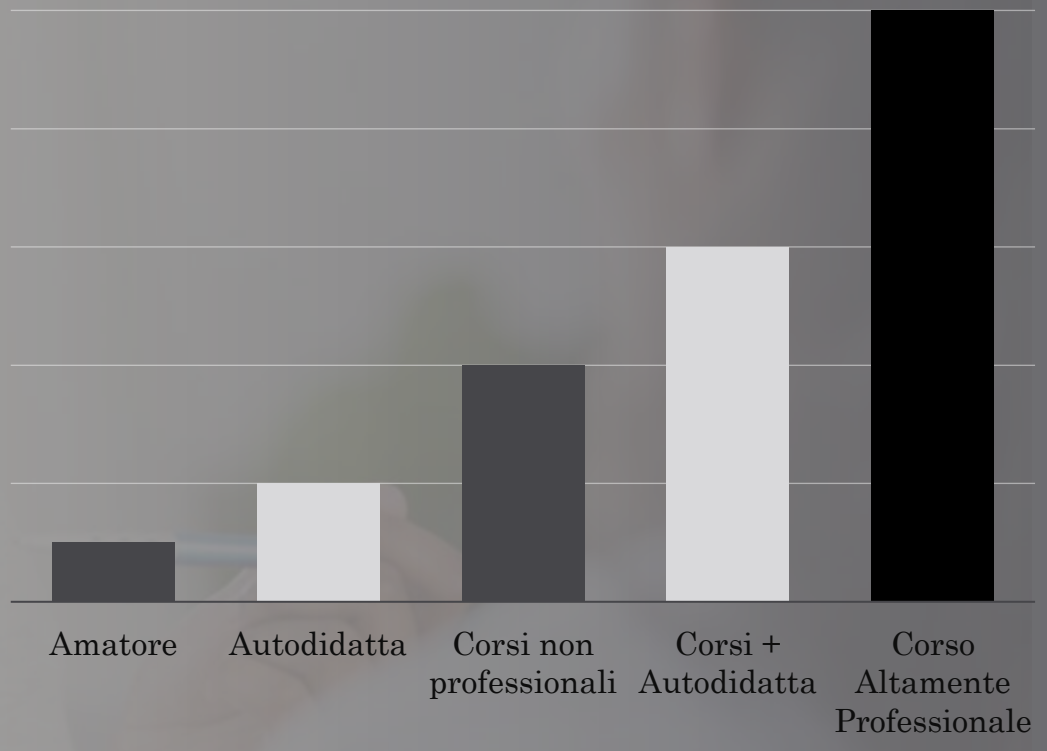
Non è un comune corso, ma un percorso studiato da un esperienza maturata sul campo. E' progettato dallo Chef Simone Falcini che vanta oltre 30 ristoranti avviati e da Carlo Tofani, Sommelier e Manager indiscusso nel panorama Internazionale della Ristorazione Stellata. Studiato per chi desidera proiettarsi in un ambito professionale lavorativo di alto livello e migliorare le sue Capacità.

Il successo del **F&B Manager** non è dovuto a ***"fattori di Casualità"*** ma si muove su specifiche certezze assodate.

***La Conoscenza, l'Abilità ed infine la Competenza,*** si acquisiscono principalmente da un percorso professionale studiato ***"ad hoc".***

Questo corso ti fornirà gli strumenti per diventare un **Manager di Successo.**

## Quanto conta la Tua Formazione



# Perché frequentare  il corso di F&B Manager



### Know How

Acquisire la Conoscenza del F&B Manager

### Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie

### Food&Beverage

Analizzare i costi, il mercato e competitors per una ristorazione Vincente

### Control e Leadership

Acquisire Controllo e Leadership di un Manager

### Marketing & Comunication

Conoscere come applicare il Marketing e la Comunicazione

### Success in the Profession

Acquisire la Capacità di ottenere Successo nella professione F&B Manager

# Diventa un Manager di Successo!

Corso F&B Manager

# Ti aspettiamo in Classe!

## Chef Simone Falcini e Carlo Tofani

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria
segreteria@istitutoitalianodellacucina.it
375.650.7778