

## MASTER in

# FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT





## MASTER in FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

L'industria alimentare è in continua crescita e la globalizzazione e la domotica portano a pensare nuovi modelli di creazione e gestione di imprese del settore anche in forma di catene e franchising, il cui mercato nazionale e internazionale è in forte sviluppo.

I prodotti italiani sono sinonimo di un livello di qualità riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo e hanno un "ruolo" sempre più dominante nel settore dell'ospitalità, che è un aspetto importante della nuova identità italiana.

Un mercato così in continua evoluzione, richiede un livello di competenze altamente specialistiche. Non si può pensare di dirigere un ristorante senza conoscere le tecniche di conservazione, senza conoscere le tecnologie moderne che ottimizzano spazi e tempi di lavorazione, senza sapere i tempi di preparazione e servizio di un piatto, senza monitorare quotidianamente l'andamento dei dati economici del controllo di gestione.

### PUNTI DI FORZA

- Costruzione di un programma didattico in linea con le ultime tendenze del mercato
- Corpo docente composto da manager del settore
- Attività di stage all'interno di aziende specializzate con azioni di work experience finalizzate alla creazione di impresa e costruzione di modelli di lavoro
- Contributo pubblico a parziale o totale copertura del master

### Sede del Master

Lecce, via Oberdan 13 G. c/o Scuola di Cucina Ulisse

### Date di inizio e fine

Data inizio: novembre 2018  
Data fine: entro il 31/12/2020

### Edizione del Master

I edizione

### Costi del Master

**€ 7.500,00 euro finanziabile** tramite voucher della Regione Puglia "Pass Laureati" o altre forme di finanziamento previste da ADSUM al momento dell'attivazione del master, a copertura totale del costo.

### Contatti per info

Tel. 0832240885 c/o Scuola di Cucina Ulisse



## METODOLOGIA

---

Il percorso didattico coinvolge gli studenti nella concreta attività di ricerca e progettazione e prevede simulazioni e progetti specifici in collaborazione con enti ed aziende private. È strutturato per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro, preparando figure professionali capaci di progettare e realizzare innovazione, affrontando le continue sfide tecnologiche e strategiche di un settore in grande evoluzione. Il cibo ormai da tempo non è solo un'esigenza primaria, ma un'esperienza dei sensi che va affrontata sotto tutti i punti di vista, dall'impiego delle materie prime fino all'analisi delle tendenze commerciali.

Il Master fornisce competenze trasversali, legate all'analisi e all'interpretazione dei bisogni e dei comportamenti dei consumatori, all'ideazione di scenari relativi ai nuovi prodotti, alla presentazione e alla comunicazione del proprio progetto, evidenziando i valori specifici che possono determinarne il successo.

La parte teorico pratica di 400 sarà supportata da approfondimenti e casi studio e visite ai produttori. Seguirà un percorso di 300 ore all'interno di aziende del settore affiancando le figure dirigenziali nella gestione aziendale.

Le competenze acquisite serviranno poi nella work experience nel simulare e seguire l'apertura di un'attività ristorativa direttamente all'interno dell'azienda.



## Programma e moduli

### GESTIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

---

- Storia della cucina: l'evoluzione del mondo del food
- Elementi di strategia aziendale e organizzazione d'impresa
- Il controllo di gestione e Activity Based Costing
- La gestione delle risorse umane
- I modelli di ristorazione a confronto e le nuove tendenze: Banqueting, Catering, ristorazione collettiva, ristorazione à la carte, fast food, global food, street food, all you can eat, ristoranti po-up
- Step amministrativi per la creazione d'impresa, definizione degli spazi e distribuzione
- Protocolli interni e comunicazione tra reparti: le procedure
- Salute e sicurezza sul lavoro: regolamenti e documenti
- Avvio di una start-up nel settore alimentare e delle bevande
- **Casi studio:** Il modello di franchising nello Street Food
- **Casi studio:** Grand hotel Villa d'Este e Molino Stucky Hilton Venezia

### GESTIONE DEL FOOD

---

- Progettazione del menu: menu design e menu engineering, strumenti di vendita e branding
- Carta dei vini, dell'olio e dell'acqua: come selezionare
- Scelta del fornitore e degli alimenti
- Controllo del prodotto e tracciabilità alimentare
- HACCP
- **Practice Lab: visite ai produttori**





## **MARKETING E COMUNICAZIONE: LA FRONTIERA DEL WEB**

---

- Gestione del marchio: immagine e identità del marchio
- Come creare buoni contenuti: content marketing, visual marketing, storytelling
- Packaging design and food design
- Il marketing del luogo: place design e mise en place
- I social media e il mondo on line: strumenti di comunicazione e di vendita
- Local and global marketing: la scelta degli strumenti: Seo, Facebook local, Google my business, mappe virtuali
- Brand reputation e la psicologia del cliente
- I nuovi canali di distribuzione: Influencer, micro-influencer eUGC
- **Intervista a specialisti del food marketing**

**Work Experience:** Pianificazione e gestione di un'attività ristorativa. Esperienza in azienda con vitto e alloggio presso struttura ricettiva.

## **DESTINATARI**

---

Laureati in qualunque disciplina.

## **OBIETTIVI DEL MASTER**

---

Il Master in Food and Beverage Management intende formare una figura specializzata, in grado di affrontare un mercato globale che combini le competenze specifiche della catena produttiva, dalle tecniche di cucina alla scelta delle materie prime, dalla gestione dei budget all'analisi delle tendenze di mercato fino alla creazione di marchi e aziende del settore food and beverage.

## **STRUTTURA**

---

Durata 1000 ore di cui 400 aula, 300 stage, 60 di work experience, 240 studio individuale