



Manager della Ristorazione

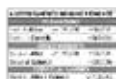
FOOD & BEVERAGE MANAGER

Corso executive

Restaurant Management

*Master training programme
for haute cuisine and tourism
in Alba, Langhe and Roero UNESCO landscapes*

*Alta formazione per la ristorazione e il turismo
nei territori d'eccellenza UNESCO
di Alba, Langhe e Roero*



Sede ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA C.so Barolo, 8 - 12051 Alba (CN)

Tel. 0173.28.49.22 - www.albaaccademia.it - accademia.alberghiera@aproformazione.it

Manager della ristorazione

Food&beverage manager

DURATA/DURATION: 30 gg da 6 ore (180 ore)/
30 days 6 hours per day (180 hours)

COSTO/ PRICE: € 3.000 (+IVA)

GRUPPO/ GROUP: minimo 5 pax

SEDE/ LOCATION: ALBA, Corso Barolo, 8

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION:

Il Food&Beverage manager formato in Accademia Alberghiera avrà una eccellente base culturale della cucina e dell'enologia italiana, attraverso un percorso di conoscenza del prodotto e del territorio dal quale provengono. Integrazione necessaria a creare una base tecnica manageriale di alto livello sarà l'acquisizione delle competenze trasversali economiche e gestionali. L'integrazione di tutti i moduli formativi darà modo al corsista di creare delle solide fondamenta. L'Accademia Alberghiera, attraverso la teoria ed i periodi di alternanza scuola-lavoro, renderà il profilo del Food&Beverage Manager professionalmente spendibile all'interno di un business complesso come quello della ristorazione, sia essa commerciale, collettiva e veloce, che dell'hotellerie.

The Food & Beverage Manager master training programme will focus on the acquisition of high-level managerial skills in the organisation and management of hotel, restaurant and catering industry.

This course requires basic knowledge of the Italian enogastronomy and puts an emphasis on its qualitative and emotional aspects. It will integrate this basic knowledge with a management training to combine these two aspects and train experts able to manage the complex business of modern catering companies.

At the end of the course, students will go deeper into the managerial aspects of creating a unique and effective offer, the Revenue Management and the Customer Satisfaction in order to be able to propose the best offer in the multifaceted Italian and foreign hospitality industry.

LA QUOTA COMPRENDE/ THE PRICE INCLUDES:

Coffee break mattino e pomeriggio/
Coffee breaks (in the morning and in the afternoon).

SERVIZI DISPONIBILI A RICHIESTA/ AVAILABLE ON REQUEST: Ospitalità presso strutture ricettive, disponibili in convenzione/ *Affiliated hotel*

CANCELLAZIONE/ CANCELLATION FEES:

Fino al mese precedente l'evento è riconosciuta la restituibilità del 60% del valore del corso. Oltre il sesto giorno nessuna quota sarà restituita.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation.

ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

L'Accademia di cucina di Alba, Langhe e Roero territorio parte del Patrimonio UNESCO e capitale mondiale dell'enogastronomia.

Il Food&Beverage manager formato in Accademia Alberghiera avrà una eccellente base culturale della cucina e dell'enologia italiana, attraverso un percorso di conoscenza del prodotto e del territorio dal quale provengono. Integrazione necessaria a creare una base tecnica manageriale di alto livello sarà l'acquisizione delle competenze trasversali economiche e gestionali. L'integrazione di tutti i moduli formativi darà modo al corsista di creare delle solide fondamenta. L'Accademia Alberghiera, attraverso la teoria ed i periodi di alternanza scuola-lavoro, renderà il profilo del Food&Beverage Manager professionalmente spendibile all'interno di un business complesso come quello della ristorazione, sia essa commerciale, collettiva e veloce, che dell'hotellerie.



ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

The Cooking Academy of Alba, Langhe and Roero region, UNESCO world heritage site and world capital of enogastronomy.

Alba Accademia Alberghiera will train Food & Beverage Managers having an excellent cultural background of the Italian cuisine and enology through the knowledge of products and ingredients offered by the territory. The acquisition of economic and managerial transversal skills will be fundamental to create a high-level technical management basis.

This programme foresees both theory lessons and internships. Alba Accademia Alberghiera will make the Food & Beverage Manager a professional able to work in the complex business of the hotel, restaurant and catering industry, for mass catering as well as for hotellerie.



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

<http://store.aproformazione.it>

telefono 0173.28.49.22

whatsapp 335.144.82.77

seguici su / follow us on:

