

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT

Tecnico superiore per il controllo, valorizzazione e marketing delle produzioni, agrarie agroalimentari e agroindustriali

Il corso ITS *Food and Beverage Management*, organizzato in partnership ASPI e ABI, offre agli studenti una base multidisciplinare per l'apprendimento del Management con particolare attenzione al settore Food and Beverage.



Durata

Il corso ha durata biennale per un totale di 2000 ore di cui 1000 ore d'aula e laboratorio e 1000 di stage presso aziende selezionate.

Insegnamenti

Le aree disciplinari trattate sono quelle relative alla legislazione del settore alimentare e delle aziende ristorative, alla conoscenza della filiera agro-alimentare e alla gestione di impresa. Largo spazio sarà lasciato alla Sommellerie, Mixology e Bartending, alla conoscenza della filiera agro-alimentare del territorio, dei processi di produzione e trasformazione dei prodotti, della filiera produttiva del caffè e al suo consumo. Dal punto di vista delle competenze trasversali viene dato rilievo al Marketing nei diversi settori dell'organizzazione del Food and Beverage e alle

competenze comunicative. La lingua inglese viene studiata sia come inglese generale ai fini del raggiungimento di una certificazione linguistica sia come Business English legato allo specifico settore di studio. Tutti i moduli legati al Food and Beverage Management, al Wine management, Mixology e Bartending, Specialty Coffee prevedono un monte ore di lezione in aula e un monte ore di laboratorio e di studio interattivo.

I singoli moduli sono completati dallo studio di Case History anche con l'intervento di testimonial aziendali. Le lezioni si svolgeranno oltre che nei laboratori didattici presso le aziende aderenti al progetto ITS.

Sarà possibile conseguire gratuitamente certificazione di Sommellerie (ASPI), ICDL, certificazioni linguistiche di livello B1/B2/C2 per le



lingue inglese e francese, certificazione HACCP, SCA (Specialty Coffee Academy), ABI

Figura professionale in uscita

Il percorso di alta specializzazione che fa riferimento alla figura di **Tecnico superiore per il controllo, valorizzazione e marketing delle produzioni, agrarie agroalimentari e agroindustriali** si propone di formare una figura professionale che opera in qualità di responsabile Food & Wine, gestisce tutte le attività legate alla ristorazione, sia nell'ambito di strutture alberghiere che ristorative, e nelle diverse forme attraverso cui si esprime una offerta enogastronomica (catering, eventi food and wine, etc.). Si tratta di un profilo esperto nell'organizzazione di occasioni ed eventi per la valorizzazione delle risorse presenti sul territorio, con particolare attenzione alle risorse food and wine. La figura è in grado di: gestire un'azienda ristorativa a partire dall'approvvigionamento, alla gestione del magazzino, all'organizzazione del personale fino al food cost e alla contabilità; promuovere e commercializzare – anche attraverso la padronanza di strumenti digitali e delle tecnologie 4.0 – itinerari di viaggio ed esperienze incentrati sul food and wine che siano in grado di soddisfare le richieste di diverse tipologie di target, sia nazionale che internazionale. Il Tecnico conosce le tendenze del gusto, della cultura del gusto e delle produzioni food and wine e favorisce lo sviluppo di iniziative di partnership fra imprese affinché le produzioni tipiche divengano a tutti gli effetti un attrattore per lo sviluppo del territorio. Conosce inoltre le nuove tendenze nell'ambito della Mixology e del mondo del caffè.

Sbocchi occupazionali

L'ITS mira a formare figure di operatori del *Food & Beverage department* nelle imprese ricettive, ma anche responsabili di unità ristorative

(ristoranti di catena, enoteche, ecc.), di agenzie di banqueting ed eventi; operatori del catering aeroportuale e della crocieristica; esperti di comunicazione e di turismo enogastronomico; addetti all'accoglienza e al marketing in aziende produttrici.

La formazione fornita da ITS permetterà anche di operare con efficienza in imprese di ristorazione autonome.

La conoscenza degli strumenti di gestione e di comunicazione, ottenuta sia in aula che tramite il contatto con le aziende, permette ai diplomati ITS Turismo un rapido inserimento nelle aziende ristorative.

- ▶ 1000 ORE
- ▶ 50% AULA E LABORATORI
- ▶ 50% STAGE
- ▶ CONSEGUIMENTO CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI

CERTIFICAZIONI

CERTIFICAZIONE HACCP
CERTIFICAZIONE SOMMELLERIE
CERTIFICAZIONE SCA
CERTIFICAZIONE ABI
CERTIFICAZIONE ICDL
INGLESE E FRANCESE
CERTIFICAZIONE LIVELLO B1/B2



PIANO DI STUDI

Primo anno

Insegnamento	Ore aula	Ore laboratorio e visite	Totale ore
Introduzione al management	20		20
Il project management nel settore del F&B	20	20	40
Food Safety management	20	20	40
Allestimento floreale		20	20
Economia e gestione di impresa			
	30		30
La filiera agro-alimentare	30	40	70
Wine management	40	20	60
Mixology e Bartending -I	40	40	80
Alimentazione e sostenibilità 1	15	15	30
Specialty Coffee - I	40	20	60
Marketing: elementi base	20		20
Comunicazione base	10	15	25
Soft skills	10	15	
Tecnologia e media nella ristorazione	20		20
Lingua inglese	40		40
Case History	20		20

Secondo anno

Insegnamento	Ore aula	Ore laboratorio e visite in azienda	Totale ore
Legislazione delle aziende ristorative	30		30
Organizzazione del lavoro e contabilità	30		30
Elementi di economia del turismo	20	10	30
Alimentazione e sostenibilità 2	15	15	30
Percorsi enogastronomici	30	30	60
Architectural flower		20	20
Mixology e Bartending -II	25	15	80
Specialty Coffee -II	20	20	50
Wine management – con modulo internazionale	30	30	60
Catering and banqueting	20	20	40
Marketing della ristorazione	15	15	30
Comunicazione	20		20
Soft skills	10		10
Tecnologia e gestionali nella ristorazione	20		20
Lingua francese	40		40
Case History	20		20
Project Work	30		30

UNO SGUARDO ALL'INTERNAZIONALITÀ

I corsi prevedono un programma di internazionalizzazione con il conseguimento certificazione sommelier internazionale ASI, certificazioni linguistiche Cambridge. Per i moduli di comunicazione è prevista full immersion in inglese. Per gli iscritti a entrambi i corsi ci sarà la possibilità di effettuare stage all'estero in Francia e Germania, Stati Uniti e Canada.

DOCENTI E TESTIMONIAL DAL MONDO DELLE AZIENDE

- Giuseppe Vaccarini** - Presidente Aspi
Dario Colloi - Colloi Event Plus E Ristogolf
Damiano De Crescenzo - Planetaria Hotel
Massimo Giubilesi - Giubilesi E Associati
Tommaso Arrigoni - Innocenti Evasioni
Giorgio Donegani - Tecnologo alimentare
Massimo Faroldi - Hotel Management Consultant
Gianmario Artosi - Abi
Vincenzo Della Monica - Neururale Hub
Matteo Pozzi - Coni
Andrea Annunziata - Coni
Paolo Porfidio - Aspi
Tiziano Grambone - Aspi
Roberto Brilli - Ipseoa Carlo Porta
Raffaele Romeo - Ipseoa Carlo Porta
Stefano Monda - Olona Club
Daniele Gigola - Harbour Club
Emanuele Stilo - Golf Tolcinasco
Franca Parrotta - Iis Lagrange

LANGUAGE POINT CENTER PER LA FORMAZIONE LINGUISTICA

I PARTNER

CONI LOMBARDIA & FEDERAZIONI SPORTIVE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA ORGANI DI STAMPA SPECIALISTICA

- CLUB SPORTIVI**
- ▶ HARBOUR CLUB
 - ▶ OLONA 1894
 - ▶ SPORTING CLUB MILANO 3
 - ▶ GOLF CLUB TOLCINASCO

- GRUPPI
ALBERGHIERI**
- ▶ STAR HOTELS
 - ▶ UNA HOTELS
 - ▶ UHC RESORT
 - ▶ GRAND HOTEL MILAN
 - ▶ MANDARIN HOTEL
 - ▶ PLANETARIA HOTEL
 - ▶ DELPHINA HOTELS & RESORTS

- RISTORAZIONE**
- ▶ LE SOSTE
 - ▶ COLLINE E OLTRE S.P.A

I corsi si terranno in orario prevalentemente pomeridiano presso l'IPSEOA Carlo Porta e presso le aziende di Milano che metteranno a disposizione i propri laboratori.

Per gli studenti fuori sede è prevista possibilità di vitto e alloggio presso strutture convenzionate



its@fondazioneminoprio.it - www.fondazioneminoprio.it

PRESENTA IL PROGETTO IN COLLABORAZIONE CON

IPSEOA CARLO PORTA

academy@carloportamilano.edu.it - **Telefono:** 0238003686

www.carloportamilano.edu.it

