

**Percorso biennale
"ESPERTO IN GESTIONE AZIENDALE NEL SETTORE FOOD" 2020-2022
(Rif. Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive)**

area	unità formativa	ore
Comunicazione e relazione	Tecniche di comunicazione e relazione	40
Comunicazione e relazione	Problem solving e decision making	30
Comunicazione e relazione	Negoziazione e tecniche di vendita	20
Trasversale	Orientamento, progetto professionale e visite aziendali	50
Trasversale	Business English	18
Trasversale	Sicurezza sul lavoro e Igiene degli alimenti	16
Management d'impresa	Il mondo del Food: origini, trend di sviluppo e tipologie di ristorazione nazionali e internazionali	30
Management d'impresa	Modelli di organizzazione e procedure nel sistema di qualità aziendale	40
Management d'impresa	Organizzazione e gestione dei servizi di ristorazione	140
Management d'impresa	Legislazione di settore	50
Management d'impresa	Gestione economica, finanziaria e patrimoniale nella ristorazione	80
Management d'impresa	Approvvigionamento di beni e servizi e gestione dei fornitori	70
Management d'impresa	La progettazione del prodotto/servizio enogastronomico	40
Management d'impresa	Enogastronomia: prodotti, ambiente, territorio	50
Management d'impresa	Project Management	70
Imprenditorialità	Fare impresa nella ristorazione	36
Vendita/marketing	Strumenti digitali per la promozione e la comunicazione nella ristorazione	80
Vendita/marketing	E-commerce e prenotazioni on-line nel settore ristorativo	40
Stage	Stage	900
Esame	Esame finale	0
Totale Biennio		1800

