



La gestione di Sistemi di Ristorazione professionale

Il mercato oggi richiede operatori professionali definiti “**specialisti del food service**” dotati di approccio, conoscenze e competenze multidisciplinari in grado di generare una “catena del valore” da mettere a disposizione delle imprese, a favore dei clienti e a beneficio delle Istituzioni e dell’Autorità Competente.

I clienti professionali privati e pubblici richiedono un interlocutore in grado di rappresentare un **mondo di valori e di esperienze del food service** in grado di gestire e portare a compimento l’ideazione, la progettazione e la realizzazione di un sistema di ristorazione sostenibile, sicuro e gradito agli utenti.

Il corso si propone di formare una **nuova figura professionale** rispondente alle esigenze delle aziende operanti nel settore della ristorazione professionale (dall’approvvigionamento alla somministrazione degli alimenti, dalla gestione dei processi produttivi e di trasformazione alla vendita ed alla gestione del servizio).

Il percorso formativo è dedicato ad aziende e operatori della ristorazione professionale che intendono approfondire gli aspetti che interessano e interagiscono con il settore della ristorazione collettiva e commerciale, per conoscere e comprendere al meglio le aspettative del cliente finale.

Il percorso formativo inizia con una serie di attività propedeutiche finalizzate a garantire un corso “**taylor made**” analizzando con anticipo tutti gli elementi necessari per garantire l’efficacia del progetto:

- **l’analisi dei bisogni e la profilatura del target di utenti** per condividere gli elementi portanti (scopo, obiettivi, aspettative, indicatori, valutazione, marchio);
- **la selezione e il coordinamento del corpo docenti** per condividere l’esperienza e le competenze specialistiche messe in campo;
- **l’analisi organizzativa e logistica** per condividere la gestione tecnico-didattica (location, infrastrutture, calendario, tutoring, segreteria, corredo didattico);
- **la progettazione e la realizzazione del materiale didattico** per condividere i contenuti tecnico-scientifici e legislativi tarati sugli utenti.

Segue un’ipotesi di aree disciplinari per un percorso formativo completo (durata ca. 6 mesi)

- ↙ Strategia e Organizzazione
- ↙ Sviluppo delle capacità personali
- ↙ Gestione dell’impresa e marketing
- ↙ Cultura del cibo e degli stili alimentari
- ↙ Sistema legislativo sanitario, alimentare e ambientale
- ↙ Sistemi di progettazione e logistica alimentare
- ↙ Sistemi di trasformazione e distribuzione degli alimenti
- ↙ Scenari della ristorazione collettiva e commerciale