



**Inn.Form.**

Innovazione Formazione & Ricerca  
per la PMI

Sede legale

Via degli Archi 6 - 02049 Torri in Sabina (RI)  
Tel. 0765/62370 - Fax. 0765/602965

# Gestore della Ristorazione

*Corso di Formazione Professionale*

**300 ORE**  
di formazione  
**60 ore**  
di Stage formativo

## SEDE DELLO SVOLGIMENTO DEI CORSI

c/o Liceo Statale Classico Scientifico "Lorenzo  
Rocci"  
via Colle della Felce, 28 e 30/b  
02032 Passo Corese - Fara in Sabina (RI)

c/o Istituto Statale di Istruzione Superiore "E.Mattei"  
Via Settevene Palo Nuova, snc 00052 Cerveteri (RM)

c/o Scuola Media Statale "Salvo D'Acquisto"  
Via Settevene Palo, 33 00052 Cerveteri (RM)

## SEDI OCCASIONALI ACCREDITATE:

c/o IIS "C. Rosatelli" Viale Fassini, 1 02100 Rieti (RI)

c/o "Autoscuola 2/G" Via L. Odiscalchi, 73  
00055 Ladispoli (RM)

E-mail:

Innform@agroantellini.it  
info@innform.it  
carlo.antellini@agroantellini.it

Web:

[www.innform.it](http://www.innform.it)



# Gestore della Ristorazione

## Corso di Formazione Professionale



Il Corso Professionale in Tecnico Gestore della Ristorazione (Food and Beverage Manager) si pone come obiettivo quello di fornire al discente una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione di tutti i fattori che concorrono ad una corretta gestione della ristorazione.

La figura del Restaurant Manager è una delle più richieste dal mercato del lavoro; molte aziende reclamano la difficoltà a reperire profili qualificati ed adatti a ricoprire una mansione che presuppone conoscenze di marketing, management, budgeting, gestione delle risorse umane ecc.

Il Corso ha una durata di 300 ore di cui 60 di stage formativo

#### A CHI SI RIVOLGE:

Si rivolge a quanti già operano nel settore della ristorazione e intendono accrescere le proprie competenze; dal controllo dei costi alla gestione delle risorse umane, dal budgeting al marketing della ristorazione.

Il corso inoltre fornisce le competenze necessarie per avviare un'attività nel settore della ristorazione e sono sprovvisti delle conoscenze di base.

#### I prerequisiti di accesso saranno

- Età non inferiore a 18 anni compiuti entro l'anno di avvio del progetto
- Possesso del permesso di soggiorno per i migranti
- Propensione al ruolo proposto dal profilo professionale
- Disponibilità alla frequenza giornaliera dell'intero percorso formativo

#### Attestazione di frequenza

I partecipanti dovranno rispettare gli orari prestabiliti e frequentare tutte le Unità formative previste per ciascun corso.

È consentito un massimo di assenze pari al 20% del monte ore di ciascun corso.

Per ciascun corso verrà rilasciato un attestato di frequenza indicante: la regolare partecipazione, il superamento della prova di esame, i contenuti e il numero di ore per Unità formativa.

Attestazione rilasciata Attestato di Qualifica di Tecnico Gestore della Ristorazione

#### CONTENUTI DEL CORSO:

temi trattati:

- Organizzazione aziendale;
- la linea di condotta di un ristorante;
- il marketing della ristorazione e dell'ospitalità;
- la vendita di qualità;
- la programmazione della produzione in cucina;
- la pianificazione del menu;
- il catering e banqueting management;
- la legislazione e la sicurezza degli impianti;
- l'approvvigionamento dell'area ristorazione;
- food cost-beverage cost;
- l'analisi dei costi;
- le metodologie e le tecniche di controllo;
- l'organizzazione e la gestione nell'area ristorazione;
- la gestione delle risorse umane.

per maggiori informazioni contattare l'Ente: 0765/62370 - [inform@agroantellini.it](mailto:inform@agroantellini.it)