

MASTER

RESTAURANT INNOVATION & MANAGEMENT

AULA A ROMA OPPURE ONLINE IN LIVE STREAMING | DAL 26 OTTOBRE 2020

12 SESSIONI

LUNEDÌ GIORNATA INTERA E MARTEDÌ MATTINA

3^o EDIZIONE



PARTNER:



MEDIA PARTNER:



FOOD&WINE

POWERED BY:



Bulgaria | Chile | Colombia | Costa Rica | Croatia | France | Hungary | Israel
Italy (HQ) | Mexico | Portugal | Romania | Russia | Spain | Turkey | Ukraine



GUARDIAMO AL FUTURO. IL TUO.

Dal vasto patrimonio culturale del Gruppo Giunti, con oltre un secolo di tradizione editoriale, nasce **GIUNTI ACADEMY – School of Management** con un’offerta formativa innovativa e di eccellenza dedicata a neolaureati, manager e professionisti sui temi di:

**ECONOMIA &
MANAGEMENT**

**HUMAN
RESOURCES**

**FOOD
& WINE**

**INNOVAZIONE
E TRASFORMAZIONE
DIGITALE**

**ARTE,
CULTURA
E TURISMO**

SANITÀ

L’offerta formativa trova una continua fonte di innovazione e di aggiornamento nei contenuti editoriali del **Gruppo Giunti**.

Un’offerta che si contraddistingue per il prestigio e l’autorevolezza degli Autori, la alta qualità dei contenuti, l’integrazione con un network di eccellenza attraverso le partnership con le più importanti realtà aziendali e istituzionali.

L’offerta si compone di:

- **Master full time** con stage per giovani laureati.
- **Master part time** per manager, imprenditori e professionisti.
- **Progetti su misura per le imprese.**
- **Servizi di consulenza e supporto alla carriera e alla crescita personale.**

La didattica di Giunti Academy punta sul talento di ogni singola persona e si propone di sviluppare abilità e competenze professionali, attraverso metodi didattici innovativi, offrendo un’importante opportunità di ingresso e di crescita nel mondo del lavoro.

I NOSTRI OBIETTIVI:

**VALORIZZARE I TALENTI, MAPPARE E SVILUPPARE LE COMPETENZE,
RAFFORZARE LA LEADERSHIP PER FAR CRESCERE
LE PERSONE E LE IMPRESE.**

Master

Restaurant Innovation & Management

12 SESSIONI NON CONSECUTIVE | 72 ORE DI FORMAZIONE

Orari di frequenza

- LUNEDÌ DALLE 10.00 ALLE 19.00
- MARTEDÌ DALLE 9.30 ALLE 13.30

Sede del Master

AULA a ROMA oppure **ONLINE IN LIVE STREAMING**



*“Il ristorante oggi non è più solo un luogo dove mangiare fuori casa. La scelta del dove mangiar fuori oggi è diventata una scelta di **stile di vita**, fatta di tanti elementi, che vanno dal buon cibo alla salute, allo stare bene in compagnia. Ma oggi selezioniamo con più attenzione i luoghi in cui spendere il nostro tempo e la nostra salute. Per questa ragione **il format e la gestione del ristorante ha bisogno adesso di uno studio attento, che tenga conto delle trasformazioni e di evoluzioni inimmaginabili finora**, aprendosi al pubblico nuovo e sapendo creare nuove forme di consumo più adatte ai tempi. È dunque necessario **uno sguardo completo sull’innovazione** in questo settore, uno sguardo **contemporaneo e cosciente**, che permetta di costruire e gestire oggi un **modello di ristorazione al passo con i tempi** che guardi al passato solo per sapersi meglio proiettare nel futuro.”*

Marco Bolasco

Direttore area Enogastronomica e Non Fiction

Giunti Editore



Quello della ristorazione è uno dei settori dell'economia italiana più colpito dalla crisi sanitaria e che, oggi più che mai, rappresenta un **mercato in continua evoluzione**. Il settore ristorativo dovrà riscoprire l'importanza del commercio di vicinato e il valore del territorio. E dovrà anche saper creare **nuove forme di esperienza e modalità di consumo**. Una sfida che richiede una profonda padronanza degli **strumenti di gestione** e la capacità di **comunicare** la propria brand identity, così da essere sempre più customer oriented.

Obiettivi

Il Master fornisce le competenze necessarie per **avviare o gestire un'attività ristorativa**. Durante il percorso si analizzano **tutti gli aspetti e gli elementi che compongono un format di successo** e che si traducono in un'**esperienza gastronomica coerente**: conoscenza del mercato e delle tendenze del food & beverage; definizione del *pricing* di un piatto e di una *drink list*; ideazione e organizzazione di un menu e di una carta dei vini; gestione dei canali di comunicazione per incrementare la propria visibilità; valutazione e organizzazione del personale, definizione dei contratti di lavoro.

A chi si rivolge

Manager della ristorazione e dell'hospitality. Imprenditori e professionisti che desiderano aprire un'attività nel settore. Diplomi in corsi di cucina e Sommelier.

Metodologia e materiale didattico

La metodologia didattica adottata è **orientata all'operatività** e prevede un mix di lezioni frontali e di esercitazioni pratiche.

La docenza è affidata a specialisti del settore, chef, sommelier e consulenti che assicurano un apprendimento diretto e concreto tramite la **presentazione di casi** aziendali e di **simulazioni**.

Tutti i partecipanti avranno a disposizione, in formato digitale, le dispense appositamente realizzate dai docenti per il Master.

Grazie al vasto **patrimonio editoriale del Gruppo Giunti** saranno inoltre distribuiti una selezione di testi utili per integrare la preparazione acquisita durante il Master.

Programma

IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE E IL DIALOGO CON IL MONDO DELL'INFORMAZIONE	FOOD, BEVERAGE AND COSTING MANAGEMENT 	LA PROGETTAZIONE E IL LANCIO DI UN NUOVO RISTORANTE
MARKETING E COMUNICAZIONE NEL MONDO RISTORATIVO E TURISTICO	LA GESTIONE DELLA CANTINA E DELLA CARTA DEI VINI	CONTRATTUALISTICA E GESTIONE DEL PERSONALE

È possibile scegliere la modalità di frequenza:
in aula a Roma oppure a distanza attraverso **webinar live**.



Training on the job

Una giornata guidati da uno Chef e un Food & Beverage Manager per scoprire le dinamiche dell'alta ristorazione. Dalla scelta delle materie prime a come si costruisce il costo di un piatto. La gestione della macchina ristorativa.

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Ottobre 26-27 | Novembre 2-3; 9-10; 23-24; 30 | Dicembre 1; 14-15

Al termine di ogni sessione sarà sottoposto un test di verifica delle competenze acquisite.

Attestato di partecipazione

Alla fine del master verrà rilasciato un attestato di partecipazione a coloro che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore.



PROGRAMMA

IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE E IL DIALOGO CON IL MONDO DELL'INFORMAZIONE

- Storia della ristorazione italiana
- I padri fondatori della ristorazione di oggi
- La critica e le guide
- I diversi tipi di ristorazione: commerciale, turistica e collettiva
- I nuovi stili e modelli di consumo
- Cosa sono le dark kitchen
- La nuova cucina italiana: dal fine dining al fast casual
- Food Experience: creatività e regole scientifiche
- I format della ristorazione



IL DIALOGO CON IL MONDO DELL'INFORMAZIONE

- L'ufficio stampa e le digital PR: strumenti e regole
- Crisis management e reputazione online

FOOD, BEVERAGE AND COSTING MANAGEMENT

- La definizione e il controllo dei costi
- Analisi Costi-Volumi-Profitti (Break-even Analysis) e i metodi basati sul profitto
- Il Budget Finanziario
- Analisi dei costi e fattibilità: il business plan
- La definizione del prezzo di un piatto
- L'incidenza del costo dei vini sul business plan



FOCUS

La gestione finanziaria: Analisi Costi-Volumi-Profitti



TRAINING ON THE JOB

Una giornata guidata da uno chef o da un Food & Beverage Manager per scoprire le dinamiche dell'alta ristorazione. La gestione della macchina ristorativa: dalla scelta delle materie prime a come si costruisce il costo di un piatto.

- Le principali figure all'interno di un ristorante: brigata di cucina e sala.
- Menù Engineering.



LA PROGETTAZIONE E IL LANCIO DI UN NUOVO RISTORANTE

- Dall'analisi del contesto all'individuazione del concept imprenditoriale
- La definizione del modello di business
- La scelta della location e lo studio di fattibilità
- Geomarketing, analisi dei flussi e della concorrenza
- L'individuazione della clientela target e della tipologia di cucina scelta
- Studio e analisi del layout del ristorante
- Gli elementi distintivi del servizio di sala
- Analisi dei costi e fattibilità: il business plan



ESERCITAZIONE

Dalla **costruzione dell'idea** alla redazione di un **Business Plan** per l'avvio di una nuova attività ristorativa.

MARKETING E COMUNICAZIONE NEL MONDO RISTORATIVO

- Le strategie di comunicazione applicate alla ristorazione
- Leggere i dati per conoscere i propri clienti e offrire un servizio personalizzato
- Social crisis management: gestire l'esperienza del cliente online
- Il piano marketing e brand identity
- Visual marketing
- Digital marketing strategy: che impatto ha e come viene applicata al settore
- Menu online, menu design e menù digitali

FOOD DELIVERY E VENDITA ONLINE:

- Come migliorare le vendite online (casi studio: Justeat, Deliveroo, Deliverart).
- Normative, condizioni, numeri e opportunità del food delivery
- Food delivery: strumenti e strategie per essere competitivi



FOCUS

Progettare e gestire la presenza sui social media

LA GESTIONE DELLA CANTINA E DELLA CARTA DEI VINI

- La cantina e la sua gestione
- La scelta e la creazione della carta del vino
- Come indirizzare il cliente

CONTRATTUALISTICA
E GESTIONE
DEL PERSONALE

- La scelta del personale: i principali elementi di valutazione
- Le principali figure: brigata di cucina e brigata di sala
- I contratti di lavoro e gli adempimenti amministrativi



LABORATORIO MANAGERIALE

La costruzione e la gestione della squadra: team e **leadership**



Faculty

Francesco Apreda

Executive Chef - Idyllo by Apreda, The Pantheon Iconic Rome Hotel

Filippo Bartolotta

Giornalista e Wine Educator

Marco Bolasco

Direttore Area Enogastronomica e Non Fiction - Giunti Editore

Federico De Cesare Viola

Giornalista e critico enogastronomico

Brand Ambassador e Direttore editoriale FOOD&WINE Italia

Maria Cristina Fiacconi

Avvocato

Dario Laurenzi

Founder & CEO - Laurenzi Consulting

Nicoletta Polliotto

Founder - Muse Comunicazione

Fabio Scognamiglio

Founder e CEO - Value Academy



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il master è a numero chiuso. Le iscrizioni possono essere effettuate:

- Online: compilando il modulo di iscrizione online ed effettuando il pagamento con carta di credito o tramite bonifico bancario, intestato a Giunti e Treccani Academy S.r.l., IBAN IT69N0103002801000001917392, indicando la commessa 713473
- Offline: compilando il modulo di iscrizione e inviandolo all'indirizzo email info@giuntiacademy.com

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 2.500,00 + IVA

La quota è comprensiva di tutto il materiale didattico ed è rateizzabile in più soluzioni senza interessi.

AGEVOLAZIONI E SCONTI

-20% early booking per iscrizioni entro il 30 luglio 2020

-10% per iscrizioni multiple (sconto cumulabile).

BORSE DI STUDIO E FINANZIAMENTI

Giunti Academy mette a disposizione una **borsa di studio a copertura totale** della quota di iscrizione per il tutor d'aula.

Sono, inoltre, attive convenzioni per finanziamenti agevolati presso importanti istituti di credito.

SEDE

Roma

Coordinamento didattico

Il coordinamento didattico del Master è affidato a

Mariacristina Pinto

Tel. +39 3371618950

mariacristina.pinto@giuntiacademy.com

È possibile prenotare un colloquio informativo e di orientamento con il coordinatore didattico.

L'inizio delle lezioni sarà confermato al partecipante entro 7 giorni lavorativi antecedenti la data prevista di avvio del Master.

MODULO DI ISCRIZIONE*

AGEVOLAZIONI

Dati partecipante

NOME*

COGNOME*

DATA DI NASCITA*

LUOGO DI NASCITA*

gg

mm

aa

INDIRIZZO/N. CIVICO*

CITTÀ*

PROVINCIA*

CAP*

CODICE FISCALE/P.IVA*

TELEFONO*

EMAIL*

FUNZIONE*

SOCIETÀ*

Dati di fatturazione (Compilare solo se diversi dai dati del partecipante)

INTESTATARIO FATTURA

P.IVA/CODICE FISCALE (obbligatorio)

INDIRIZZO/N. CIVICO

CITTÀ

PROVINCIA

CAP

CODICE SDI

LUOGO E DATA*

FIRMA*

* **Iscrivendoti dichiari di aver letto e accettato integralmente la nostra Informativa sulla privacy al sito www.giuntipsy.it/informazioni/privacy.**

* Campi obbligatori

Pagamento tramite bonifico bancario: IBAN IT69N0103002801000001917392 intestato a:

Giunti e Treccani Academy S.r.l. - Monte dei Paschi di Siena 1801 Firenze

Causale bonifico: Master Restaurant & Innovation Management commessa n. 713473

In caso di Ente Pubblico esente ex Art. 10 D.P.R. 633/72 come modificato dall'Art. 14 L. 537/93, barrare la casella

Si dichiara che la spesa oggetto del presente contratto non rientra nell'ambito di applicazione della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari in quanto trattasi di spesa sostenuta dai cassieri, utilizzando il fondo economale, non a fronte di contratti di appalto.

Modalità di recesso: ai sensi del D.Lgs. 206/2005 e s.m.i., Lei avrà facoltà di recedere, senza dover corrispondere alcuna penale e senza dover specificare il motivo, entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla firma del presente modulo. Il recesso dovrà essere esercitato entro il predetto termine con comunicazione scritta a mezzo lettera racc. A/R al seguente indirizzo ovvero, entro lo stesso termine, mediante telegramma, telex, posta elettronica e fax, a condizione che sia confermata mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento entro le quarantotto ore successive, utilizzando i seguenti recapiti: Giunti e Treccani Academy Via Fra' Paolo Sarpi 7/A - 50136 Firenze. A seguito del recesso da parte Sua, esercitato come sopra, entro 30 giorni dalla data del recesso, provvederemo a riaccreditarLe gli importi da Lei eventualmente pagati. Oltre il termine di cui sopra e fino al giorno stesso dell'iniziativa, Lei potrà recedere pagando un corrispettivo pari al 25% della quota di iscrizione, che potrà essere trattata direttamente dalla nostra società, se la quota è già stata versata. La nostra società provvederà ad emettere la relativa fattura. In assenza di recesso nei predetti termini, l'obbligo di pagamento dell'intera quota sussiste a prescindere dalla Sua effettiva frequentazione dell'evento formativo.

GIUNTIACADEMY.COM

