

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER RESTAURANT MANAGER

Il direttore di ristorante, anche detto restaurant manager, è una figura responsabile in grado di gestire diversi aspetti della ristorazione. Sue mansioni sono: Gestione economica dell'attività, budgeting e controllo dei costi; Supervisione del personale, dei turni, delle nuove assunzioni e delle dimissioni; Definizione dei menù con gli chef, i bartender e i sommelier; Colloqui di selezione, formazione del personale e onboarding; Controllo e periodica verifica dei KPI; Controllo di scorte e rimanenze della dispensa e del magazzino; Gestione di lamentele, feedback e garantire un ottimo servizio agli ospiti; Garantire che tutte le norme igienico sanitarie vengano rispettate. I restaurant manager, nel nostro Paese, lavorano in **contesti strutturati come alberghi o ristoranti di lusso**, ma anche in locali franchising. Non è escluso inoltre che questo lavoro non porti a viaggiare, magari tra store appartenenti allo stesso gruppo.

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di: gestire i principali processi lavorativi tipici delle aziende nell'ambito della ristorazione, anche con riferimenti agli aspetti relazionali dello staff; rilanciare la propria attività attraverso la valorizzazione del prodotto tipico e della territorialità, intesa come elemento di eccellenza; capire ed interpretare le dinamiche relative ai principali settori della ristorazione (gourmet, collettiva, turistica, a domicilio, catering e banqueting...).

Lo studio di questa figura professionale, delle sue principali mansioni e degli ambiti nei quali esercita la propria attività, è strutturato in 600 ore di formazione, che lo studente svolge accedendo alla piattaforma digitale, dove segue le lezioni in modalità e-learning disponibili h24;

Programma didattico: Business Plan; Concept Design (verifica dell'idoneità della location, progettare l'offerta food; progettare l'offerta beverage); Marketing e Comunicazione (la Brand Identity, digital marketing strategy); Formazione del personale; Amministrazione; Gestione; Normativa in tema di sicurezza.

CONSEGUIMENTO DEL TITOLO

A conclusione del percorso formativo, il corsista è chiamato a sostenere una prova d'esame, anch'essa telematica, per il conseguimento del titolo di certificazione delle competenze, valido e spendibile sul territorio nazionale e comunitario, dove richiesto, riconosciuto e consentito. Come previsto dal Testo Unico per la Salute e Sicurezza, il corso include la formazione e il relativo rilascio degli attestati di:

-Nozioni antincendio -Sicurezza nei luoghi di lavoro -Privacy aziendale e trattamento dati

COSTO DEL CORSO

Il costo totale di partecipazione al corso di formazione è pari a 1800,00 euro. Il costo del corso è pagabile a mezzo bonifico bancario/postale, in unica soluzione (con riduzione del 10%) o dilazionabile tramite Paypal.

SBOCCHI LAVORATIVI

A titolo conseguito, i curriculum vitae dei corsisti che ne daranno disponibilità, saranno posti all'attenzione delle migliori aziende di settore con copertura nazionale, per l'inserimento di personale nel proprio organico, oltre che alle associazioni interinali nostre partner.

Vista, letta e sottoscritta (LUOGO E DATA) _____ (____), il ____/____/____

Firma X _____