

Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi.
Qualifica regionale di riferimento	Food & beverage manager
Descrizione qualificazione	Il Food & beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di gestire tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative.
Durata complessiva del percorso (ore)	600 – Formazione lunga
Durata delle attività in aula (ore)	288
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	60
Durata stage (ore)	312
formazione teorica in FAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari • Configurazione e ambientazione degli spazi • Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane • Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale • Progettazione del menù • Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare • Sviluppo di iniziative promozionali
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h