

Restaurant business management

L'esperto di Food & Beverage

Si tratta di una figura professionale nuova, che si confronta con lo chef, interagisce con il direttore d'albergo o il titolare, discute con il *maître d'hôtel* contribuisce al lavoro collettivo con l'obiettivo di soddisfare le (nuove) aspettative del cliente.

Nel corso dei due anni di studio e durante le 960 ore di stage svolto all'interno delle aziende formiamo un professionista che conosce i prodotti locali, distingue il cibo industriale da quello coltivato e prodotto giorno per giorno, impara ed applica la stagionalità, collabora e consiglia sulle scelte degli ingredienti e delle ricette.

L'esperto di Restaurant and Business Management ripensa e rinnova l'ormai anacronistica impostazione dei classici Menù alberghieri retaggio degli anni sessanta, costituiti da una scelta rigida, spesso preordinata il giorno prima per il giorno dopo e basata su una scelta tra 4/5 primi e 4 secondi con rotazione settimanale o bi-settimanale nel migliore dei casi.

Un modello che per quanto qualitativamente buono è ormai superato e fatica ad essere ancora competitivo ed attrattivo per quei clienti che vogliono essere sempre più liberi di fare le proprie scelte.

Il diplomato nel corso ITS di Restaurant Business Management di Jesolo, lavora nei ristoranti commerciali di qualsiasi tipologia, nei ristoranti d'albergo, nelle pizzerie, nelle società di catering, nelle imprese di ristorazione veloce come i fast-food, nelle catene di ristorazione e di accoglienza degli aeroporti.

Non è un cuoco, non è un cameriere, non è un sommelier non un receptionist. Eppure affianca la gestione del mondo della ristorazione e dell'accoglienza, ha una buona conoscenza dei vini con la consapevolezza che il settore bar e quello della sala ormai si fondono in un reparto unico.

Non è ancora un Food&Beverage Manager, figura non facilmente assorbibile per le piccole imprese per ovvie ragioni di costi, ma è una figura intermedia, giovane dinamica, propositiva che affianca semmai la Direzione nel rilanciare e rinnovare l'offerta della sua ristorazione.

Ama la gastronomia valorizza i prodotti tipici e conosce la storia della terra che li produce.

Si relaziona con tutti gli attori della ristorazione e dell'accoglienza in azienda su come organizzare e gestire una serata a tema, una cena tipica, un *banqueting*, consiglia su come personalizzare l'incontro con il cibo, il vino ed il bar.

Il diplomato in *Restaurant Business Management* sa che l'incontro con un cibo, un piatto, un vino, è un'esperienza che deve gratificare e non saziare lo stomaco.

È un professionista di marketing e comunicazione che conosce il mondo della ristorazione, dell'accoglienza, e sa organizzarlo e armonizzarlo inventando idee, promuovendo e proponendo attraverso i giusti canali di commercializzazione.

È cosciente che la proposta gastronomica è un universo variegato, vegetariano, onnivoro, vegano, colto e curioso, consapevole d'essere al centro dell'attenzione.

Sa fare controlli di qualità e quantità, conosce le problematiche relative alle allergie e intolleranze alimentari e le trasforma in ulteriori opportunità di vendita, verifica il grado di soddisfazione della clientela e appronta eventuali correttivi per migliorare l'efficienza del servizio.

L'esperto del Restaurant and Business Management è il presente ed il futuro della ristorazione e del turismo e ridisegna un modello di somministrazione più innovativo, più attento agli sprechi ed ai costi gestionali, più attento alle esigenze di un cliente sempre sensibile all'alimentazione, informato ed alla ricerca di nuove esperienze culinarie ma senza dimenticare la grande tradizione culinaria del nostro paese !