



Unimarconi
LA PRIMA UNIVERSITÀ
DIGITALE ITALIANA

Corso di formazione

Management della ristorazione

MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE

Destinatari:

Aspiranti Restaurant Manager e operatori del settore ristorativo

Imprenditori e gestori di attività di ristorazione

Personale di sala e cucina interessato a sviluppare competenze gestionali

Appassionati del settore food & hospitality che desiderano acquisire una formazione strutturata e professionale.

Modalità:

On demand

Frequenza:

On line

Cfu:

4

Prezzo:

500,00 Euro

Informazioni e contatti

+39-06-37725767
formazione@unimarconi.it

CARATTERISTICHE DEL CORSO

Presentazione

Il corso di formazione in Management della Ristorazione, promosso dall'Università degli Studi Guglielmo Marconi, è pensato per offrire una visione completa, attuale e operativa del settore della ristorazione. Attraverso un percorso articolato in sette moduli, il corso affronta le principali aree gestionali, organizzative e strategiche che caratterizzano il lavoro del Restaurant Manager, figura chiave in un mercato sempre più competitivo e orientato alla qualità del servizio.

Dalla storia della ristorazione alle più recenti innovazioni digitali, dalla gestione del personale alla sostenibilità, il corso integra teoria e pratica, con un approccio multidisciplinare e orientato al mondo del lavoro. L'obiettivo è formare professionisti consapevoli, capaci di guidare con competenza e visione un'attività ristorativa, valorizzandone l'identità, la redditività e la reputazione.

Obiettivi

Il corso si propone di:

- Fornire una panoramica completa del settore della ristorazione, dalle origini storiche alle tendenze contemporanee.
- Sviluppare competenze operative nella gestione del servizio, della logistica e degli approvvigionamenti.
- Rafforzare le capacità di leadership, comunicazione e gestione del personale.
- Introdurre strategie di marketing e strumenti digitali per la promozione e la gestione della reputazione online.
- Offrire strumenti per il controllo di gestione, l'analisi dei costi e la pianificazione finanziaria.
- Migliorare la qualità del servizio attraverso la cura dell'esperienza cliente e la gestione delle relazioni.
- Promuovere pratiche sostenibili e l'adozione di tecnologie innovative nel settore food & beverage.



Programma

- Storia della Ristorazione: necessità, cultura e innovazione
- Panoramica del settore ristorativo
- Ruolo e responsabilità del Restaurant manager
- Organizzazione del servizio e del flusso di lavoro
- Gestione degli Approvvigionamenti
- L'Igiene degli Alimenti
- Tecniche di leadership e motivazione del team
- Gestione dei conflitti e comunicazione efficace
- Formazione del Personale
- Marketing Ristorativo
- Social media e marketing digitale per la ristorazione
- Gestione della reputazione online
- Controllo di gestione: Food Cost
- Margini di profitto e KPI nella ristorazione
- La Matrice di Kasawana e Smith
- Il Menù Engineering
- Bilancio e Gestione del Budget
- Budget per Ristoranti: Guida Completa
- Gestione dell'Esperienza Cliente nella ristorazione
- Tecniche di Fidelizzazione del Cliente
- Gestione delle Lamentele
- Sostenibilità nella Ristorazione
- Innovazione Tecnologica nella Ristorazione
- Case studies: Eataly, Zuma e Burgez



Docente di riferimento

Alessandro Gullotto

"il tuo sapere è la nostra priorità"



Unimarconi
LA PRIMA UNIVERSITÀ
DIGITALE ITALIANA

**Università degli Studi
Guglielmo Marconi**

Via Plinio, 44 - 00193 Roma
segreteriaamaster@unimarconi.it
Lun-Ven 9.00-18.00

unimarconi.it

