

# Master in **FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT** i restaurant managers si formano qui

5a Edizione speciale con 40 borse di studio

Inizio master: 04 Novembre 2019

chiusura selezioni borse di studio: 18 Ottobre 2019



*net profit!*



*Diamo forma  
al tuo lavoro.*



FoodManagement  
F&b Professional School





La SESEF è una **scuola di management, socio aggregato ASFOR**, che svolge dal 2004 istituzionalmente e con continuità annuale progettazione gestione ed organizzazione di attività didattica nel campo della **formazione d'eccellenza**.

La Scuola ha la propria sede amministrativa a **Bari** e sedi didattiche nella stessa città oltre che a **Roma, Torino, Bologna, Londra**.

Per ogni Master la SESEF organizza **solo una edizione all'anno**, evitando così di formare troppi professionisti non assorbibili dal mercato del lavoro

Questo permette di ottenere **alti standard qualitativi didattici** in aula con il risultato correlato di formare corsisti ben preparati che più facilmente trovano possibilità di inserimento lavorativo. Tutto questo si traduce in **un placement del 90%** a sei mesi dalla fine del corso frequentato.

# il Master in FOOD & BEVERAGE Management

Il **Master in F&B Management**, organizzato **solo una volta all'anno**, è il percorso formativo per chi vuole una carriera manageriale nel settore ristorativo e in generale del food. Il business legato al food è una vera scienza, studiare e approfondire le tecniche più moderne di gestione e di promozione vuol dire avere un vantaggio competitivo enorme rispetto ai concorrenti.

Le sue **500 ore di didattica** tra lezioni frontali in modalità intensive full-time, project work e aula virtuale su piattaforma e-learning, hanno l'obiettivo di formare dei moderni F&B Manager in grado di fare la differenza all'interno del loro team di lavoro.

In questo percorso di studi **niente è lasciato al caso**:

- **location didattica a Roma**
- **alloggio gratuito a Roma** durante la parte d'aula;
- **40 borse di studio** messe in palio dalla SESEF.



### Destinatari

Il Master è a numero chiuso e si rivolge ad un massimo di **40 partecipanti**. Sono ammessi:

**laureati** e **laureandi** in ogni disciplina, con una laurea triennale o specialistica.

**diplomati** con pregressa esperienza professionale

Saranno considerati elementi preferenziali per l'accesso al Master:

- a) la conoscenza di almeno una lingua straniera;
- b) l'uso del PC e dei principali programmi informatici;
- c) la disponibilità al trasferimento sul territorio nazionale ed estero;
- d) lettere di referenza attestanti esperienze e capacità professionali maturate dal candidato.

### Durata e frequenza

- **200 ore a ROMA** di formazione frontale
  
- **150 ore** di project work assistito tramite webinar con redazione di un elaborato finale + **150 ore** di formazione in modalità e-learning su piattaforma SESEF
  
- **500 ore di stage (3 mesi)** a partire dalla fine della parte didattica.

### Formatori e metodologie didattiche

Il corpo docente è composto totalmente da formatori professionisti esperti del turismo scelti dalla **Faculty interna della SESEF**.

Tutti i docenti intervengono nella fase di progettazione e coordinamento delle attività didattiche dei moduli di propria competenza.

La scelta dei docenti avviene sulla base delle schede di valutazione redatte dai corsisti delle precedenti edizioni.

**Questa regola permette alla SESEF di scegliere solo coloro che hanno avuto le valutazioni migliori.**

Ogni docente si impegna a svolgere in modo ponderato sia **attività didattiche frontali** che **esercitazioni pratiche** quali l'analisi di casi studio, workshop, esercitazioni in outdoor e role-playing.

### Il tutor SESEF

La Scuola mette a disposizione degli studenti un **tutor d'aula con esperienza in aula consolidata**. Il tutor è un vero e proprio professionista sempre presente in aula, un punto di riferimento costante per tutti i corsisti.

## Gli stage

Il programma di studi di ogni singolo Master termina con uno **stage di almeno 500 ore** (3 mesi).

Gli stage possono essere svolti in Italia su tutto il **territorio nazionale o all'estero (Inghilterra o Spagna)** .

Il **corsista determinerà direttamente il proprio stage** orientandosi tra le aziende fornite dalla Scuola o tramite altri canali di ricerca. Quindi l'attivazione dello stage è il momento del Master in cui il **corsista è maggiormente impegnato**. A questo scopo la SESEF ha istituito per i propri alunni il **Placement Management Tools** che consiste nel:

- assistere gli studenti per individuare i loro obiettivi professionali in relazione ai propri interessi e valori;
- fornire una formazione specifica sulle tecniche di ricerca stage, scrittura professionale del CV e della cover letter, preparazione al colloquio.
- fornire un elenco dettagliato di aziende che offrono stage;

Attraverso questi strumenti la scuola garantisce il supporto ed i consigli pratici per l'attivazione del migliore stage. Il 90% dei nostri studenti viene assunto con diverse tipologie di contratto entro 6 mesi dalla conclusione del Master

## Selezione e assegnazione borse di studio

Per partecipare al Master è necessario superare le prove di selezione.



*Le selezioni si svolgeranno totalmente on-line e saranno automatizzate in modo da renderle il più oggettive possibile.*

Il test di selezioni sarà fruibile on-line a tutti coloro che si candideranno al master seguendo la procedura indicata su internet sul sito della sefef.

Ogni candidato avrà a disposizione un solo tentativo per completare il test on-line. Una volta terminato, il sistema, registrerà automaticamente le risposte date segnando quelle corrette e quelle inesatte attribuendo così un punteggio.

Agli idonei verranno assegnati in base alla graduatoria:

- **20 borse di studio** del valore di **5.500,00€** a copertura totale della quota di iscrizione.
- **20 borse di studio** a copertura parziale della quota di iscrizione.

*Inoltre la SESEF offre a tutti i partecipanti :*

- **Alloggio gratuito** a Roma per la parte d'aula

Per il regolamento completo visitare il sito [www.sefef.net](http://www.sefef.net)



### Modalità d'iscrizione

I candidati che hanno superato le selezioni ed hanno ottenuto la Borsa di studio a copertura totale o parziale dei costi dovranno confermare la propria iscrizione inviando l'apposita domanda che verrà inviata via e-mail contestualmente alla comunicazione, da parte della SESEF, del superamento della selezione.

### Quota di partecipazione

La quota di partecipazione al Master è di €5.500 e comprende:



Supporto professionale per la ricerca dello stage



Materiale didattico (presentazioni e dispense) caricato nella sezione riservata di ogni studente sulla piattaforma e-learning



Corredo didattico, borsa, penne, blocco appunti



Possibilità di dilazionare la quota in 6 rate (solo per chi versa la quota senza borse di studio)



Attestato finale e attestato di stage rilasciati alla fine del Master



80% di sconto su tutto il catalogo corsi e-learning della SESEF

### INOLTRE

**Attestato di qualificazione** riconosciuto a livello Europeo

**alloggio gratuito** a Roma per la parte d'aula

## Servizio placement e job opportunities

I corsisti di un Master SESEF non perdono mai questo status. Aggiornamenti formativi, possibilità di inserimento lavorativo, partecipazioni a seminari, convegni e altro ancora, vengono segnalati a tutti i corsisti SESEF dai nostri uffici.

I corsisti vengono seguiti anche dopo l'eventuale inserimento lavorativo, spesso alcuni allievi dopo aver maturato significative esperienze professionali possono offrire la loro esperienza ai nuovi corsisti intervenendo in aula. Il raggiungimento di questo obiettivo professionale è per noi prezioso segno di qualità, efficacia ed efficienza dei nostri percorsi formativi.



# Programma per macro aree del Master

## **LEGISLAZIONE TURISTICA ITALIANA**

*La riforma sulla legge quadro sul turismo*

*La struttura turistica locale prima e dopo la legge 217 del 1983*

*La normativa in materia di viaggi*

*Organizzazione privata del turismo*

*Le imprese turistiche nella legge quadro n.217 del 1983*

*Le imprese turistiche nella legge quadro n.135 del 2001*

## **L'IMPRESA TURISTICA ALBERGHIERA**

*Il sistema ricettivo in Italia*

*Classificazione delle imprese alberghiere*

*Gli alberghi nel mondo ed in Europa*

*Organizzazione alberghiera*

*I vari dipartimenti dell'hotel e loro funzioni*

*Le professionalità più diffuse in hotel*

*Gestione delle prenotazioni alberghiere*

*Il contratto d'albergo*

## **EVENT MANAGEMENT E MEETING INDUSTRY**

*Definizione e Analisi del Mercato degli eventi*

*Gli attori del Mercato degli eventi*

*Le Figure Professionali del Mercato degli eventi*

*Tipologie di Eventi*

*Creare, Organizzare e gestire un evento*

*Il Marketing dell'Evento*

## **COMUNICAZIONE EFFICACE E TECNICHE DI VENDITA**

*La vendita moderna*

*Il prodotto e il mercato*

*Il cliente: bisogni, aspettative, ragioni d'acquisto*

*La gestione delle obiezioni: trasformare le obiezioni in oppor-tunità*

*I mezzi della comunicazione*

*Il linguaggio non verbale: il corpo convince*

*Il linguaggio verbale: il vocabolario del venditore*

*L'analisi transazionale*

## **WEB MARKETING E MARKETING TERRITORIALE**

*Internet come strumento di comunicazione*

*Gli strumenti della visibilità e della comunicazione su internet*

*Le strategie dei Tour Operator*

*La strategie delle catene alberghiere*

*Le strategie dei vettori (aerei e navali)*

*La strategia di marketing territoriale*

*La capacità competitiva di un sistema territoriale*

*Gli strumenti della comunicazione del territorio*

## **L' F&B MANAGEMENT**

*La ristorazione e la gestione economica*

*Introduzione alla ristorazione*

*Organigramma e ruoli*

*Indici di efficienza del personale nei vari ruoli*

*Manning Guide*

*Magazzino*

*Lifo e Fifo*

*Alcuni incarichi particolari dell' F&B Manager (Grandi Eventi, Studio e*

*Ricerca, Ispezione, ecc.)*

*Il Budget della ristorazione di un albergo con vari reparti*

*Prezzi di vendita*

*Determinazione del punto di pareggio*

*Programmazione del Menù e delle schede di lavoro*

*Menu design*

*La comunicazione e il marketing del food*

*Marketing della ristorazione*

*Scala dei valori*

*Il Marketing Mix e le 5P (Prodotto – Placement – Promozione –Prezzo – Personale)*

*Le azioni possibili su ogni leva*

*La scala dei Valori e il loro posizionamento (Trout e Revinski)*

*Il piano di marketing*

*Organizzazione aziendale*

*La leadership nel ristorante*

*Il Team Building*

*Haccp*

*Norme di Sicurezza*

*Personale*

S.E.SE.F. SrL  
Società Europea per i Servizi e La Formazione Srl  
Via Posca, 19 - 70124 Bari  
tel. +39 080 2070027 - fax +39 080 2070030  
[www.sesef.net](http://www.sesef.net) - [info@sesef.net](mailto:info@sesef.net)

