

European Certification

CORSO PROFESSIONALE 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 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;

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 1.800,00€. Il costo del corso è pagabile a mezzo bonifico bancario/postale, in unica soluzione (con riduzione del 10%) o dilazionabile con quote mensili (pari a 10), da versare obbligatoriamente giorno 01 del mese.

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

Firma x _____