



Tour study

Sono previste numerose iniziative outdoor, esercitazioni e testimonianze presso importanti aziende della filiera agroalimentare.

Faculty

La docenza è affidata a professionisti, chef e sommelier di fama nazionale e internazionale, manager, docenti universitari e consulenti. Sarà utilizzata una metodologia didattica basata prevalentemente sul trasferimento di competenze, conoscenze ed esperienze attraverso laboratori, esercitazioni e lezioni frontali.

Partner del Master

Fondazione Italiana Sommelier, Fortevillage, Palazzo Doglio, Palazzo Antica Fonte Fiuggi, Castelmonastero Siena, Tannico.it, Bibenda, Crai, Centro Cash, MARR, Cantine Argiolas, Cantine Antichi Poderi Jerzu, Cantine di Dolianova, Cantine Surrau, Caseificio Argiolas, Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso, Istituto Alberghiero Azuni, Demi Lavanderia industriale, le Primizie di Selecta, Comune di Pula.

Iscrizioni

La quota di partecipazione è di € 9.000,00 + Iva rateizzabile in tre soluzioni e comprende il materiale didattico, i tour study, il cross training residenziale, l'assistenza per gli stage e il placement.

Sono previste borse di studio individuali e collettive.

Per poter procedere con l'iscrizione è prevista una prova di selezione basata su un test psicoattitudinale, un questionario sulle conoscenze di base sulle materie inerenti il comparto enogastronomico e un colloquio conoscitivo e motivazionale

info@masterfivestars.com
Tel. (+39) 070 921 80 97
Tel. (+39) 338 600 12 66
www.masterfivestars.it



MASTER IN FOOD & WINE OPERATIONS MANAGEMENT

**HOTEL
BUSINESS
SCHOOL**

5 STARS MANAGEMENT COURSES

® FORTEVILLAGE



Formazione
chimica e
tecnologia
40 ore

Chef Academy
laboratori
di cucina
100 ore

Sommelier
vini, spumanti
e spirits
110 ore

Management
filiera
enogastronomica
130 ore

Esercitazioni
visite outdoor
20 ore

Project Work
studi,
business plan
40 ore

Cross Training
presso
Fortevillage
60 ore

Stage
3 o 6 mesi
500/1000 ore



Il Master in Food and Wine Operations Management è un percorso di alta specializzazione per formare figure professionali in grado di operare con successo nel settore enogastronomico nazionale e internazionale.

Mercato di riferimento e sbocchi professionali

I dati del comparto food and wine indicano per l'Italia straordinari tassi di crescita economica e occupazionale per i prossimi 10 anni. Il connubio tra la presenza di rare ricchezze ambientali e turistiche, rende l'Italia un mercato di riferimento mondiale per il food and wine. Le aziende vitivinicole, quelle di lavorazione e trasformazione di prodotti agricoli come i caseifici e l'industria alimentare, i birrifici artigianali, l'hotellerie, la ristorazione di qualità nelle città e nei piccoli borghi, sono solo alcuni ambiti di business in cui si registra una forte esigenza di competenze tecniche e manageriali.

Il Master ha l'obiettivo di specializzare dei profili professionali di livello operativo e manageriale in grado di ricoprire ruoli strategici nella filiera del food and wine e nel macro settore enogastronomico in generale, con particolare riferimento alle seguenti professioni:

-**Area wine e beverage:** sommelier, degustatore, assistente enologo, addetto produzione e vendita cantine e birrifici artigianali, addetto commerciale aziende vinicole

-**Area food:** restaurant manager, chef assistant, assistente di cucina, maitre, addetto commerciale o consulente nelle food company.

-**Area HORECA e GDO:** assistente F&B nel settore HORECA, responsabile di reparto GDO, manager e consulente nel settore HORECA e GDO.

-**Area management filiera agroalimentare:** tecnico vendite e marketing nell'agroalimentare, guida enogastronomica, assistente marketing manager, addetto commerciale, organizzatore eventi food and wine, professionista in aziende agroalimentari, imprenditore di filiera, consulente di start up.

Struttura del Master e durata

Il Master si articola in 1500 ore complessive di formazione, in modalità full time dal lunedì al giovedì, suddivise tra lezioni in aula, testimonianze, laboratori, esercitazioni, tour study, cross training, project work e stage.

Il modulo in food & wine operations fornisce una specializzazione operativa e di base in materia di cibo e vino (da intendersi nel senso più ampio del settore beverage).

Il modulo in food & wine general management è orientato a fornire una formazione di contenuti manageriali per operare da professionisti nella filiera enogastronomica e nel F&B business.



Oltre al project work, il master prevede un cross training residenziale di 8 giorni presso il Forte Village, Resort 5 stelle costituito da 9 hotel della categoria lusso e 20 ristoranti di cui alcuni stellati.

Lo stage avrà una durata variabile dai 3 ai 6 mesi e si svolgerà presso importanti realtà nei settori dell'F&B, dell'enogastronomia e della GDO.

Destinatari

Possono presentare domanda di iscrizione e partecipazione al Master:

- diplomati con esperienze nel settore o in uscita da scuole alberghiere o istituti agrari
- neo laureati
- liberi professionisti e consulenti del comparto F&B
- imprenditori.

Percorso formativo

Scienze dell'alimentazione

Scienze alimentari. Materie prime alimentari. Normativa e igiene nell'agroalimentare. Tecniche di conservazione alimentare. Tecnologie produttive nell'agroalimentare.

Food Academy

Verdure e ortaggi. Salumi e Formaggi. Pesce e crostacei. Pasta secca e fresca. Restaurant concept e food design. Carni. Pasticceria. Cucina vegana e vegetariana. Banqueting. Progettazione di un menù. Visita ed esercitazioni didattiche presso gli stabilimenti MARR. Visita ed esercitazioni didattiche nella GDO. Visita presso caseifici e industrie agroalimentari.

Percorso Sommelier

Viticultura, enologia, tecniche di degustazione, normativa di settore. Funzione e servizio del sommelier. Vini delle regioni italiane. Vini francesi. Vini nel mondo. Abbinamenti cibo vino. Carte dei vini. Birre. Spirits. Visite ed esercitazioni didattiche presso cantine e birrifici artigianali. Mixology.

Management nel Food&Wine

Team Building. Strategie commerciali nel settore HORECA. Filiera enogastronomica. Sales management. Comunicazione social e web. Organizzazione aziendale. Amministrazione e contabilità nella ristorazione. Food cost, beverage cost, Budgeting. Marketing management. Trade Marketing e mercati esteri. Fornitori e Supply chain management nella GDO. Comprare e vendere sul web. Brand management. Turismo enogastronomico. Immagini, fotografia e grafica nel food&beverage. Sala e mise en place. Logistica, galateo e ospitalità nell'F&B.

Diploma e certificazioni professionali

Durante il percorso formativo sono previste 3 sessioni di valutazione intermedia delle conoscenze e competenze professionali acquisite. A seguito del superamento delle relative prove d'esame, saranno rilasciati i diplomi inerenti il laboratorio di cucina e il corso per diventare sommelier professionista. Al termine del percorso formativo complessivo e dello stage, nel corso di una cerimonia sarà consegnato l'attestato di Master della Hotel Business School Forte Village.