



**Universitas
Mercatorum**

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane



PERFEZIONAMENTO/AGGIORNAMENTO

Le sfide e l'esperienza per l'ospitalità e la ristorazione di successo

1^a EDIZIONE

800 ore 32 CFU

Anno Accademico 2019/2020

PERF016

Titolo	Le sfide e l'esperienza per l'ospitalità e la ristorazione di successo
Edizione	1 ^a EDIZIONE
Area	GIURIDICA ECONOMICA
Categoria	PERFEZIONAMENTO/AGGIORNAMENTO
Anno accademico	2019/2020
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 800 ore corrispondenti a 32 CFU
Presentazione	<p>Dalla collaborazione tra <u>Gambero Rosso Academy</u>, eccellenza nella formazione professionale e manageriale del panorama enogastronomico, e <u>Universitas Mercatorum</u>, l'Ateneo fondato dalle Camere di Commercio, nasce il progetto Digital Education.</p> <p>Obiettivo del progetto è la realizzazione di una nuova piattaforma digitale che eroghi percorsi formativi in modalità e-learning rivolti ad aziende, professionisti e appassionati del settore che intendano migliorare le proprie competenze avvalendosi delle migliori tecnologie della formazione a distanza e di consulenze personalizzate.</p>
Finalità	<p>Il primo corso online frutto della collaborazione, Le sfide e l'esperienza per l'ospitalità e la ristorazione di successo fornisce indicazioni e strumenti manageriali per gestire la ripartenza di due settori fondamentali per il paese.</p> <p>Casi di studio, moduli formativi, consulenze e forum sui temi di asporto, delivery, sicurezza sul lavoro, digitalizzazione, management, fisco, contrattualistica e i nuovi decreti: una panoramica completa per il rilancio dell'ospitalità e della ristorazione italiana.</p>

<p>Riconoscimenti</p>	<p>Per Frequentanti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rilascio di un Attestato di perfezionamento. • Riconoscimento di 32 CFU (Credito Formativo Universitario) per l'iscrizione al <u>secondo anno</u> del nostro <u>Corso di Laurea Triennale in Gastronomia, Ospitalità e Territori (LGASTR) e Scienze del Turismo (L-15)</u> <p>?Per Uditori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rilascio dell' Attestato di partecipazione.? <p>Nel momento in cui il corsista, tramite la procedura di riconoscimento CFU conferiti da questo corso, perfezionerà l'iscrizione ad uno dei nostri corsi di laurea, egli dovrà essere in regola con il pagamento della Tassa regionale per il diritto allo studio dovuta alla Regione Lazio di 140 euro.</p> <p>Nel caso in cui lo studente superi i 31 CFU di riconoscimento, verrà iscritto al 2° anno del corso di laurea. In questa fattispecie, lo studente dovrà versare la tassa regionale del primo e del secondo anno, all'atto dell'iscrizione, così come da termini di legge.</p>
<p>Direttore</p>	<p>Prof. Francesco Olivieri</p>
<p>Comitato Tecnico Scientifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Roberto Tomei • Massimo Liberali • Raffaele Pascarella • Emanuele Usai • Francesco Giudici • Roberta Garibaldi • Prof. Guido Mori • Prof. Riccardo Tiscini • Paolo Varuzza

Strumenti didattici

Le sfide e l'esperienza per l'ospitalità e la ristorazione di successo si tradurrà nella messa a disposizione di un accesso in piattaforma che offrirà:

- **15 CASI DI STUDIO** sui temi caldi con i **massimi esperti** del settore:
 - i dibattiti saranno registrati e poi resi disponibili a catalogo in piattaforma;
 - dopo ogni dibattito a tema, sul forum dedicato sarà aperta una discussione sull'argomento per il confronto e le consulenze.
- **FORUM** messo a disposizione di tutti gli iscritti per confrontarsi tra di loro e condividere le proprie esperienze e/o fare rete:
 - Moderatori dedicati al progetto (Tutor);
 - Amministratori tra i docenti di Mercatorum e gli esperti di Gambero Rosso (intervengono su richiesta dei moderatori).
- **12 CONSULENZE** dirette tramite apposito form online:
 - Docenti di Mercatorum e esperti di Gambero Rosso rispondono direttamente agli iscritti;
 - Creazione di una FAQ formata con tutte le richieste e le risposte divise per tema.
- **CATALOGO FORMATIVO** di base per il settore:
 - Moduli base sul Food and Beverage Management;

Contenuti

	Tematica	SSD	CFU
1	La gestione delle risorse umane nell'ambito dei settori di Gastronomia, ospitalità e ristorazione.	SECS-P/10	8
2	Digital Marketing per i settori della Gastronomia, l'ospitalità e la ristorazione.	SECS-P/08	4
3	Storytelling e comunicazione	L-ART/06	4
4	layout di ristorante, cucina e cantina	ICAR/13	4
5	selezione dei fornitori e controllo dei costi	SECS-P/07	8
6	Menu e Wine list engineering	SECS-P/08	3
7	Prova Finale		1
Totale			32

<p>Attività</p>	<p>Contenuto primi 9 Casi di Studio</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Asporto e Delivery: come muoversi – Roberto Tomei</u> • <u>Il distanziamento e il servizio nel settore Ho.Re.Ca. – Massimo Liberali / Raffaele Pascarella</u> • <u>Sicurezza sul lavoro e igienizzazione - Massimo Liberali / Raffaele Pascarella</u> • <u>Comunicazione digitale: strumenti e metodi – Emanuele Usai / Francesco Giudici</u> • <u>Digitalizzazione dell'attività: dall'arrivo delle merci alla fidelizzazione del cliente - Roberto Tomei</u> • <u>Management del turismo enogastronomico e turismo di prossimità – Roberta Garibaldi</u> • <u>Il Decreto Legge "Cura Italia", opportunità e nuove regole per l'Ho.Re.Ca – Prof. Guido Mori</u> • <u>Fisco e contabilità per l'HoReCa – Prof. Riccardo Tiscini</u> • <u>Contratti di lavoro e lavoro AGILE – Paolo Varuzza</u> <p>Catalogo formativo Moduli E-Learning</p> <p>Food & Beverage Management e Communication</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>La gestione delle risorse umane nell'ambito dei settori di Gastronomia, l'ospitalità e la ristorazione</u> • <u>Layout di ristorante, cucina e cantina</u> • <u>Selezione dei fornitori e controllo dei costi</u> • <u>Digital Marketing per i settori della Gastronomia, l'ospitalità e la ristorazione</u> • <u>Storytelling e comunicazione</u> • <u>Menu e Wine list engineering</u>
<p>Termini iscrizione</p>	<p>Iscrizioni sempre aperte</p>
<p>Condizioni</p>	<p>L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 50 partecipanti.</p>

Quota di iscrizione

€ 650,00

(ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)

Standard

	RATA	SCADENZA
1	250€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	200€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

€ 400,00

(ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)

GAMBERO-MERCATORUM
IN CONVENZIONE GAMBERO-MERCATORUM

	RATA	SCADENZA
1	200€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione

Modalità pagamento

Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:

UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM
alle seguenti coordinate bancarie:
IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780

Indicare nella causale del bonifico "Nome Cognome e Codice Fiscale del corsista" seguito dal Codice del corso "PERF016" e numero edizione. Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.

<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Il corso può essere fruito, seguendo due modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frequentanti <p>Per i Frequentanti è <u>obbligatorio</u> frequentare il corso (casi di studio e moduli e-learning) e svolgere, al termine di esso, l'<u>esame finale in Digital Education</u></p> <p>. Per questi ultimi avverrà il:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rilascio di un Attestato di perfezionamento. • Riconoscimento di 32 CFU (<u>Credito Formativo Universitario</u>) per l'iscrizione al <u>secondo anno</u> del nostro <u>Corso di Laurea Triennale in Gastronomia, Ospitalità e Territori (LGASTR)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Uditori <p>Per gli Uditori o <u>obbligatorio</u> fruire di almeno l'80% del corso totale, ma <u>non obbligatorio</u> svolgere l'esame finale. Per questi ultimi avverrà solo ed unicamente il:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rilascio dell' Attestato di partecipazione.
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati con la riservatezza prevista dal Regolamento UE n. 2016/679, GDPR.</p>