# PIANO DI STUDI

Its Academy Turismo
EMILIA-ROMAGNA

# Digital Food & Beverage Manager for Tourism

Imola

## Moduli Tecnico-Professionali

Analisi dei trend del settore food & beverage e dei comportamenti dei consumatori; eccellenze enogastronomiche del territorio (prodotti tipici, marchi di qualità, filiere locali); progettazione dell'offerta gastronomica con sviluppo di menu e wine list coerenti con l'identità del locale e del territorio; ideazione di nuovi format ristorativi ed esperienze food innovative, anche in relazione al turismo e agli eventi; organizzazione e gestione operativa dei servizi di ristorazione, con coordinamento dei reparti (cucina, sala, bar, cantina) e dei servizi di catering e banqueting; attrezzature professionali, software gestionali e strumenti digitali per la gestione del servizio; gestione economica dei servizi, con controllo di food cost, beverage cost e redditività; gestione dei fornitori e selezione delle materie prime; gestione dei canali di prenotazione e vendita (piattaforme digitali, food delivery, e-commerce); comunicazione e promozione dell'offerta food & beverage; content creation, food photography e storytelling per la valorizzazione dei prodotti e dei territori; customer journey e customer satisfaction nei servizi di ristorazione; relazione con il cliente, tecniche di vendita, galateo internazionale; business intelligence e AI predittiva; design e gestione degli spazi con attenzione a ergonomia, funzionalità, domotica, IoT ed efficienza nella gestione dei servizi F&B; normativa, igiene, sicurezza e accessibilità nel settore della ristorazione; sostenibilità ed eco-gestione dei servizi ristorativi; inglese per il turismo, gli eventi e la comunicazione professionale.

## Moduli di base e trasversali

Utilizzo di strumenti digitali e intelligenza artificiale per migliorare la produttività individuale e di gruppo, organizzazione del lavoro con gestione efficace del tempo e delle risorse, capacità di scrivere, comunicare e presentare in modo chiaro in contesti professionali, utilizzo di dati per analizzare informazioni e supportare le decisioni, gestione delle relazioni professionali e lavoro in team, sviluppo del problem solving per affrontare situazioni nuove e complesse.

## Metodologia didattica

Il percorso prevede numerose opportunità di applicazione pratica in ambito food & beverage, attraverso la partecipazione a laboratori esperienziali e attività di formazione outdoor; l'utilizzo di strumenti digitali e tecnologie di ultima generazione, inclusa l'intelligenza artificiale predittiva e generativa; lo sviluppo di project work su incarico di imprese ed enti del settore, basati su casi reali di innovazione dei servizi e delle attività; incontri con professionisti e aziende; partecipazione a study tour in Italia e all'estero per il confronto con realtà d'eccellenza e modelli innovativi; svolgimento di stage presso imprese ed enti, con attività coerenti con il profilo professionale in contesti operativi reali.