

SUPSI

Food & Wine Business Management

Conoscenze tecniche e capacità gestionali per un settore in continua espansione

Certificate of Advanced Studies



Advanced Studies⁺

La formazione continua universitaria

Il settore del Food&Wine è in grande espansione a **livello internazionale** ed ha oltrepassato i confini dell'artigianalità domestica ritagliandosi un ruolo di primo piano anche nel **settore turistico**. Questa crescita significativa in termini di interesse e di opportunità ha determinato la necessità di formare **figure manageriali specializzate** in grado di riconoscere i processi produttivi e qualitativi specifici del Food&Wine, ma anche, e soprattutto, di fronteggiare un mercato sempre più globale attraverso lo sviluppo di specifiche competenze gestionali e comunicative.

Il **Certificate of Advanced Studies in Food & Wine Business Management** fornisce una risposta integrata alle necessità sempre più articolate legate a questo settore, offrendo una formazione manageriale e gestionale generale, combinata allo sviluppo di **competenze specifiche della filiera**, per preparare manager specializzati in grado di affrontare le sfide del settore enogastronomico in un contesto internazionale e multiculturale. Il percorso formativo si basa sulla trasmissione di **solide basi tecniche nel campo del Food&Wine**, combinate a **processi e strategie gestionali** per una preparazione manageriale specificamente focalizzata al settore enogastronomico.

Il CAS Food & Wine Business Management nasce da una collaborazione tra **SUPSI, Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, Gambero Rosso Academy e GastroTicino** ed oltre alla presenza di relatori di prim'ordine sui differenti argomenti, prevede incontri e laboratori con professionisti del settore sia attivi sul territorio ticinese che internazionale.

Obiettivi

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:

- conoscere ed applicare le tecniche di processo e di approvvigionamento in ambito FOOD
- conoscere ed applicare le tecniche di processo e di approvvigionamento in ambito WINE
- completare ed aggiornare le proprie conoscenze nella gestione d'impresa
- completare ed aggiornare le proprie competenze in ambito Marketing e Comunicazione
- applicare i principi di pianificazione, gestione finanziaria e controllo di gestione al settore dell'enogastronomia

Destinatari

Il CAS Food & Wine Business Management si rivolge a professionisti del settore food & wine, o di ambiti ad esso strettamente correlati, che ambiscono ad intraprendere un percorso di crescita all'interno della propria organizzazione, ad avviare un'iniziativa imprenditoriale in un contesto ricco di opportunità ma sempre più complesso, e/o a completare il proprio percorso formativo attraverso l'ottenimento di un Certificato Universitario specificamente concepito per il settore dell'enogastronomia.

Metodologie didattiche e orientamento alla pratica professionale

Il corso è orientato a sviluppare competenze specialistiche nell'area del food & beverage. Per questa ragione si privilegia una formazione legata all'esperienza, in una prospettiva di condivisione delle conoscenze e di apprendimento operativo.

Il percorso di formazione ha un orientamento pratico, supportato da importanti elementi teorici. Alle lezioni frontali saranno abbinate analisi e discussioni di casi, esercitazioni di gruppo, testimonianze e visite a realtà locali.

Di conseguenza, oltre a fornire ai partecipanti le conoscenze fondamentali e le nozioni teoriche indispensabili, il corso si prefigge di promuovere un continuo allineamento all'attività professionale.

Certificato

Certificate of Advanced Studies SUPSI
Superata la prova finale scritta, si ottiene il titolo di Certificate of Advanced Studies in Food & Wine Business Management, con i relativi ECTS.

Crediti di studio

15 ECTS*

Durata

Il corso ha una durata di 160 ore-lezione. A queste giornate si aggiungono le ore necessarie per lo studio personale, per il lavoro in azienda (ca. 20 ore) e per la preparazione del progetto finale, ai fini dell'ottenimento dei crediti formativi.

Partner

Centro di Competenze Agroalimentari Ticino
Gambero Rosso Academy
GastroTicino

** European Credit Transfer System è il sistema europeo di accumulazione e trasferimento dei crediti. Si tratta di un sistema incentrato sul carico di lavoro richiesto ad uno studente per raggiungere gli obiettivi formativi.*

Programma

Evento Cooking Team Building
3 maggio 2018

Modulo 1

Management per l'enogastronomia

14-15 maggio, 25-26 giugno, 9 luglio 2018

- ♦ La gestione delle risorse umane nel settore F&B
- ♦ La progettazione estetica funzionale e architettura degli spazi
- ♦ Contabilità e controllo di gestione
- ♦ Adempimenti amministrativi e sicurezza

Modulo 2

Food Management

3-4 e 24-25 settembre, 15 ottobre 2018

- ♦ Selezione dei fornitori e controllo dei costi
- ♦ Menù engineering
- ♦ Layout di ristorante e cucina
- ♦ Gestione della distribuzione

Modulo 3

Beverage Management

12-13 novembre, 17-18 dicembre 2018,
14 gennaio 2019

- ♦ Selezione dei fornitori e controllo dei costi
- ♦ Lista dei vini engineering
- ♦ Layout di cantina
- ♦ Gestione della distribuzione

Modulo 4

Comunicazione per l'enogastronomia

11-12 febbraio, 11-12 marzo, 15 aprile 2019

- ♦ Marketing base
- ♦ Digital marketing
- ♦ Neuroscienze applicate al Food & Beverage
- ♦ Storytelling e Contest social media audio video

Ogni modulo è strutturato per poter essere seguito anche singolarmente.

Docenti

Il corpo insegnante è costituito da professionisti con esperienze significative nel proprio ambito d'insegnamento, affiancati da professori e collaboratori scientifici universitari qualificati, impegnati e riconosciuti in Svizzera e all'estero.

Responsabili

Andrea Martone, SUPSI.
Camilla Carrega Bartolini, Responsabile didattica
Gambero Rosso.

Lingua

Le lezioni saranno in lingua italiana.

Documentazione

Ogni partecipante riceverà la documentazione di base relativa al corso, che servirà da supporto alle attività in aula.

Iscrizioni

Entro e non oltre il 16 aprile 2018.

Orari

Le lezioni si svolgono di prevalenza dalle 09.00 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.00.

Costo

CHF 7500.–

incluse le spese d'insegnamento e il materiale distribuito in aula.

Luogo

SUPSI, Dipartimento economia aziendale, sanità e sociale, Stabile Suglio, via Cantonale 18, Manno.

Informazioni tecniche

andrea.martone@supsi.ch
alan.righetti@supsi.ch
loretta.corona@supsi.ch

Informazioni amministrative

SUPSI, Dipartimento economia aziendale, sanità e sociale
Stabile Suglio, Via Cantonale 18, CH-6928 Manno
T +41(0)58 666 61 73 F +41(0)58 666 61 21
www.supsi.ch/fc

Condizioni generali

www.supsi.ch/fc/chi-siamo/condizioni



Domanda di iscrizione al CAS in Food & Wine Business Management

Dati personali

Cognome

Nome

Data di nascita

Attinenza (per stranieri luogo di nascita)

Professione

Funzione

Indirizzo per invio delle comunicazioni e l'addebito della tassa di iscrizione

Azienda/Ente/Istituto

Via e N.

CAP

Località

Cantone o Stato

Telefono

E-mail

Membro SUPSI Alumni

Sì

No

Data

Firma

La firma del modulo di iscrizione vale quale accettazione delle condizioni SUPSI e quale riconoscimento di debito ai sensi della LEF
Da spedire entro il 16 aprile 2018 via posta, via fax al +41 (0)58 666 61 21, via email
a deass.economia.fc@supsi.ch. È possibile iscriversi online: www.supsi.ch/fc

Informazioni

SUPSI, Dipartimento economia aziendale,
sanità e sociale
Stabile Suglio, Via Cantonale 18, CH-6928 Manno
T +41(0)58 666 61 21
deass.economia.fc@supsi.ch

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+

+