



# MASTER RESTAURANT MANAGEMENT

Direttore del master: **John Christopher Niser**

È rivolto ai professionisti dell'industria della ristorazione intenzionati a sviluppare ed affinare le proprie conoscenze e competenze per migliorare la qualità del proprio lavoro ed aumentare il livello di soddisfazione dei propri clienti.

## LA FIGURA PROFESSIONALE

La figura formata con il master in Restaurant management possiede conoscenze specifiche di marketing, gestione finanziaria, design, tendenze e informatica applicata al settore.

## OBIETTIVI

Il master in Restaurant management è strutturato in modo da formare professionisti completi, in grado di gestire un servizio di ristorazione grazie a conoscenze nei settori chiave dai quali dipende lo sviluppo e l'aggiornamento di un'attività. I partecipanti al master valuteranno **le tendenze più attuali per quanto riguarda la presentazione, il servizio di ristoro e le tecniche di amministrazione**; esamineranno inoltre il potenziale delle nuove tecnologie per la gestione dei dati e lo sviluppo dei prodotti. Seguiranno anche seminari, guidati da esperti e critici del settore, sulle opportunità che offre l'evoluzione del mercato.

## DURATA E STRUTTURA

Durata totale: 2 settimane + stage in azienda

Sede: Borgo Palace Hotel di Sansepolcro (Arezzo)

## PROGRAMMA GENERALE

- › Gestione del servizio di ristorazione
- › Sviluppo dell'attività commerciale
- › Ideazione e progettazione degli spazi e dei menu
- › Tendenze nell'alimentazione
- › Informatica per il settore

Massimo 30 partecipanti



## MASTER RESTAURANT MANAGEMENT

---

### STAGE

A conclusione del master è previsto uno **stage in azienda di 480 ore (3 mesi)** che sarà assegnato sulla base dei risultati ottenuti dallo studente.

### BORSE DI STUDIO

Per ogni edizione del master sono disponibili **una borsa di studio a copertura totale** dei costi e **una a copertura parziale**.

### QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione è di 5.800 Euro.

### GLI SBOCCHI PROFESSIONALI

Il professionista formato con il master in Restaurant management potrà lavorare nel settore della ristorazione con molteplici funzioni, grazie alla sua preparazione e alle sue conoscenze in più campi d'attività.

### INCAMPUS

InCampus è nato come **un nuovo modo di vivere l'università**; è un **campus privato universitario** studiato e strutturato per rispondere alla domanda crescente di una **formazione completa e approfondita** da affiancare a quella accademica tradizionale. È rivolto a chi cerca un insegnamento completo che permetta di sviluppare le abilità di ogni studente e **accrescere le capacità interpersonali, di problem solving e di autovalutazione**.