

LE SFIDE

E L'ESPERIENZA PER L'OSPITALITÀ E LA RISTORAZIONE DI SUCCESSO





UNIMERCATORUM

L'Università del Mondo Produttivo

GAMBERO ROSSO

Leader del Settore Enogastronomico





IL PROGETTO DI DIGITAL EDUCATION DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E DELL'OSPITALITÀ

Dalla collaborazione tra **Gambero Rosso Academy**, eccellenza nella formazione professionale e manageriale del panorama enogastronomico, e **Università Mercatorum**, l'Ateneo fondato dalle Camere di Commercio, nasce il primo progetto di **Digital Education**.

Una **nuova piattaforma digitale comune** erogherà 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.

UN CORSO ONLINE PER AFFRONTARE LE NUOVE SFIDE

Un corso professionale che tiene conto delle necessità del presente e di un futuro che sarà inevitabilmente segnato dagli stravolgimenti del 2020. Non per questo, però, il settore della ristorazione e dell'ospitalità deve rinunciare alle proprie ambizioni.

“Le sfide e l'esperienza per l'ospitalità e la ristorazione di successo”, non a caso, è il titolo del corso che Gambero Rosso e Mercatorum hanno creato insieme per fornire indicazioni e strumenti manageriali per gestire la ripartenza di due settori fondamentali per il Paese.

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.





METODO DIDATTICO E INSEGNAMENTI

*“Le sfide e l’esperienza per l’ospitalità e la ristorazione di successo”
si potrà seguire interamente online dalla piattaforma che offrirà:*

15 CASI DI STUDIO

sui temi caldi con i massimi esperti del settore. I dibattiti saranno registrati e poi resi disponibili nel catalogo in piattaforma; dopo ogni dibattito a tema, sul forum dedicato sarà aperta una discussione sull’argomento per il confronto e le consulenze.

1 FORUM

messo a disposizione di tutti gli studenti per confrontarsi tra di loro, condividere le proprie esperienze e fare rete.

12 CONSULENZE

tramite apposito form on line: docenti di Mercatorum ed esperti di Gambero Rosso rispondono direttamente agli studenti. Gli argomenti delle consulenze trattate genereranno una FAQ divisa per tematiche.

1 CATALOGO FORMATIVO

composto da moduli di base sul food and beverage management.

Asporto e Delivery: come muoversi
Roberto Tomei

**Digitalizzazione dell'attività: dall'arrivo delle merci
alla fidelizzazione del cliente**
Roberto Tomei

Il servizio di sala
Marco Reitano - Simone Pinoli

Metodi e strumenti per una comunicazione efficace
Emanuele Usai

Contratti di lavoro e lavoro AGILE
Paolo Varuzza

Sanificazione: linee guida ristorazione
Raffaele Pascarella

Management del turismo enogastronomico e turismo di prossimità
Roberta Garibaldi

Il Decreto Legge "Cura Italia", opportunità e nuove regole per l'Ho.Re.Ca
Guido Mori

Fisco e contabilità per l'HoReCa
Riccardo Tiscini





CATALOGO FORMATIVO IN PIATTAFORMA

Argomenti:

LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE NELL'AMBITO DEI SETTORI DELLA GASTRONOMIA, L'OSPITALITA' E LA RISTORAZIONE

LAYOUT DI RISTORAZIONE, CUCINA E CANTINA

SELEZIONE DEI FORNITORI E CONTROLLO DEI COSTI

DIGITAL MARKETING PER I SETTORI DELLA GASTRONOMIA, L'OSPITALITA' E LA RISTORAZIONE

STORYTELLING E COMUNICAZIONE

MENU E WINE LIST ENGINEERING

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

ROBERTO TOMEI

Amministratore Delegato Ginevra Consulting

RAFFAELE PASCARELLA

Biologo, Esperto in Sicurezza degli Alimenti
e in Tutela della Salute

EMANUELE USAI

Digital Strategist & Content Creator

ROBERTA GARIBALDI

Esperta di Turismo Enogastronomico, Enoturismo e Cultura

RICCARDO TISCINI

Professore Ordinario di Economia Aziendale

PAOLO VARUZZA

Biologo della Fauna Selvatica e Consulente
in Gestione Ambientale e pianificazione faunistica per Atc





ISCRIZIONE ON-LINE IN CONVENZIONE

400 € invece di 650 € attraverso Ei-Point EOLNET
+ 50 € spese di segreteria

www.gamberorosso.unimercatorum.it

Tieni a portata di mano i seguenti documenti:

- documento di riconoscimento
- tessera sanitaria
- copia titolo di studio o autocertificazione
- inserisci nella casella: Centro formativo di appartenenza

EIPOINT EOLNET

Entra a far parte del Network delle Camere di Commercio e della rete di stakeholders nel settore enogastronomico di Gambero Rosso

Università
Mercatorum



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

GAMBERO ROSSO®



TITOLI RILASCIATI

RILASCIO DI UN ATTESTATO DI PERFEZIONAMENTO UNIVERSITARIO

RICONOSCIMENTO DI 32 CFU (Credito Formativo Universitario)
per l'iscrizione al secondo anno del nostro Corso di Laurea Triennale in

- **Gastronomia, Ospitalità e Territori (LGASTR)**
- **Scienze del Turismo (L-15)**

IL PERCORSO DI ECCELLENZA

Alla fine del corso i ristoratori potranno richiedere, oltre all'attestato, un bollino da esporre nei propri locali con marchio Gambero Rosso Academy e Universitas Mercatorum





IL COSTO IN CONVENZIONE

Il costo in convenzione è di:

400,00 euro divisibili in 2 rate
+ 50,00 euro di diritti di segreteria

Possono usufruire di un'agevolazione economica gli studenti già iscritti ad uno dei corsi di laurea di Università Mercatorum o chiunque voglia iscriversi tramite un polo didattico "Ei-Point Uni-Mercatorum" presente sul territorio

EIPOINT EOLNET



UNIEOLIE

Via Vittorio Emanuele 247 - 98055 Lipari (ME)
0909814257 - 3738740643
info@unieolie.it - www.unieolie.it

Riservato solo agli studenti o ex studenti di Gambero Rosso Academy e Mercatorum e a tutti i centri formativi convenzionati (EiPoint)

**Università
Mercatorum**

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

GAMBERO ROSSO®


PER INFORMAZIONI



UNIEOLIE

Via Vittorio Emanuele 247 - 98055 Lipari (ME)
0909814257 - 3738740643
info@unieolie.it - www.unieolie.it

