



PEGASO

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

ALTA FORMAZIONE

F&B Management, haccp course

1ª Edizione

500 ore 20 CFU

Anno accademico 2023/2024

ALFO936



Titolo	F&B Management, haccp course
Edizione	1 ^a Edizione
Area	Motoria
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2023/2024
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 500 ore corrispondenti a 20 CFU
Finalità	<p>Il corso ha la finalità di fornire ai corsisti una serie di competenze tecnico operative e manageriali nel settore Food and Beverage. Il corso permette di acquisire le specifiche competenze in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sicurezza alimentare per il rilascio e/o rinnovo di certificati Haccp, riconosciuti dalla Regione Campania • Caratteristiche e tecniche del servizio nei principali comparti del mondo F&B (bar, ristorante, cucina) • maggiori tecniche volte alla massimizzazione e ottimizzazione del volume di affari nel settore turistico alberghiero <p>In merito alle competenze trasversali saranno approfondite le modalità di relazione con la clientela alla luce delle teorie più accreditate della comunicazione efficace.</p>
Strumenti didattici	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica "PegasOnline", dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni video on-line; • Documenti cartacei appositamente preparati; • Bibliografia; • Sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • Test di valutazione.

<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Haccp Course: Public Health, food Safety, haccp. La sicurezza alimentare per il rilascio e/o rinnovo di certificati Haccp, riconosciuti dalla Regione Campania</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>F&B Services: Bar services and techniques</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>F&B Services: Main Dining Room services and techniques</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>F&B Services: Buffet e Room services and techniques.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>F&B Services: Cucina e aree di conservazione degli alimenti</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Revenue Management: tourism sector effective revenue management strategies . Le maggiori tecniche volte alla massimizzazione e ottimizzazione del volume di affari nel settore turistico alberghiero (F&B)</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>On the Job ethic: work ethic, elements of a strong work ethic, how to demonstrate a strong work ethic?: L'importanza di una condotta professionale volta alla creazione di un sano ambiente di lavoro e alla soddisfazione delle esigenze dell'ospite</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Prova finale</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	Haccp Course: Public Health, food Safety, haccp. La sicurezza alimentare per il rilascio e/o rinnovo di certificati Haccp, riconosciuti dalla Regione Campania	6	2	F&B Services: Bar services and techniques	3	3	F&B Services: Main Dining Room services and techniques	3	4	F&B Services: Buffet e Room services and techniques.	2	5	F&B Services: Cucina e aree di conservazione degli alimenti	2	6	Revenue Management: tourism sector effective revenue management strategies . Le maggiori tecniche volte alla massimizzazione e ottimizzazione del volume di affari nel settore turistico alberghiero (F&B)	2	7	On the Job ethic: work ethic, elements of a strong work ethic, how to demonstrate a strong work ethic?: L'importanza di una condotta professionale volta alla creazione di un sano ambiente di lavoro e alla soddisfazione delle esigenze dell'ospite	2	8	Prova finale		Totale		20
	Tematica	CFU																													
1	Haccp Course: Public Health, food Safety, haccp. La sicurezza alimentare per il rilascio e/o rinnovo di certificati Haccp, riconosciuti dalla Regione Campania	6																													
2	F&B Services: Bar services and techniques	3																													
3	F&B Services: Main Dining Room services and techniques	3																													
4	F&B Services: Buffet e Room services and techniques.	2																													
5	F&B Services: Cucina e aree di conservazione degli alimenti	2																													
6	Revenue Management: tourism sector effective revenue management strategies . Le maggiori tecniche volte alla massimizzazione e ottimizzazione del volume di affari nel settore turistico alberghiero (F&B)	2																													
7	On the Job ethic: work ethic, elements of a strong work ethic, how to demonstrate a strong work ethic?: L'importanza di una condotta professionale volta alla creazione di un sano ambiente di lavoro e alla soddisfazione delle esigenze dell'ospite	2																													
8	Prova finale																														
Totale		20																													
<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti verranno richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del materiale didattico delle singole discipline preparato; • Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline; • Partecipazione alle attività di rete; • Partecipazione alle attività pratiche; • Superamento della prova finale (modalità scritta) 																														
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diploma di istruzione secondaria di secondo grado. 																														
<p>Requisiti di ammissione</p>	<p>Il corso sarà attivato al raggiungimento di 20 iscritti.</p>																														
<p>Termini iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">Iscrizioni sempre aperte</p>																														
<p>Condizioni</p>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: https://docs.unipegaso.it/postlaurea/cond_util_post.pdf</p>																														

<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 400,00</p> <p style="text-align: center;">ai quali si aggiungono € 116 per spese di bollo da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione (oppure mediante le seguenti rateizzazioni)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>200€ + € 116 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>200€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	200€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA								
1	200€ + € 116 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione								
2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione								
<p>Modalità pagamento</p>	<p>Il pagamento dell'intera retta/prima rata, oltre i 116 euro con cui l'Università adempirà per conto dello studente all'obbligo normativo della marca da bollo (che quindi non verrà più apposta) e a tutti gli altri costi previsti dalla normativa vigente, dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN:IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome, cognome, codice fiscale ed il pagamento della marca da bollo, seguito dal codice: ALFO936</p> <p>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>									
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito www.unipegaso.it trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati. In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it</p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy</p>									

Informazioni

Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:

- postlaurea@unipegaso.it (di carattere amministrativo e didattico);
- orientamento@unipegaso.it (per le iscrizioni presso la sede) o contattare il
- **Numero Verde 800.185.095**