

# Enogastronomia Smart

## PIANO DI STUDI

### I anno

#### Transversal Skills Area

- F&B nei settori Travel and Hospitality 30
- Geografia Enogastronomica 30
- Business English 30
- Economia del settore enogastronomico 30
- Dieta Mediterranea e Made in Italy 30

#### Food & Beverage Management Area

- Applicazione del sistema di autocontrollo 50
- Sicurezza e igiene nel settore ristorativo 60
- Applicativi informatici del settore ristorativo 30
- Enogastronomia Digitale: Tecniche e Tradizioni 30
- Gestione della cucina e team building 30
- Gestione della fornitura e relazioni con i fornitori 30
- Approvvigionamento e Gestione del magazzino 30
- Trattamento delle materie prime 60
- Food&Beverage Operations e Management 60
- Prodotti e valorizzazione sostenibile del territorio 30
- Contabilità, budgeting e food costing 30
- Food Design ed elaborazione di menu personalizzati per una dieta salutare 10
- Marketing & Sales 30
- F&B Start up: Lab di autoimprenditorialità 30
- F&B Experience: Customer Satisfaction Lab 30

#### Specialistic & Innovation Area

- Brand Identity & ICT Specialist 30
- Digital e Web Marketing 30
- Piattaforme tecnologiche e software di settore 30
- Social Media Strategy 30
- Tecnologie 4.0 del settore turistico (AI, Cloud, Robot, IoT, ARVR) 60

#### Job Experience Area

- Tirocinio Aziendale 100

### II anno

#### Transversal Skills Area

- Business English 45
- Design Thinking Experience 15

#### Food & Beverage Management

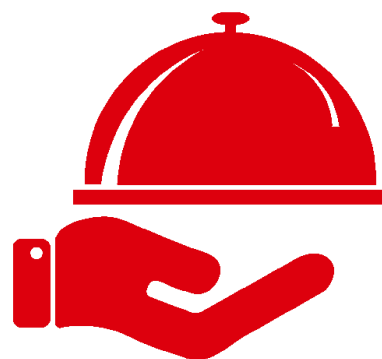
- Tecniche di gestione di cucina, sala e bar 30
- Restaurant Management 15
- Enologia & Sommelier Lab 25
- Events and Banqueting Lab 15

#### Specialistic & Innovation Area

- Digital & Web Marketing 25
- Tecnologie Immersive 15
- Channel Management 15

#### Job Experience Area

- Tirocinio Aziendale 800



ITS ACADEMY  
BACT

WWW.ITSBACT.IT