



Corso Food & Wine Operations Management – Syllabus (Versione Italiana)

Modulo	Titolo	ECTS	Ore	Descrizione
1	Introduzione alle Food & Wine Operations	1.25	32	Fondamenti del settore food & wine, panoramica delle imprese, cultura del servizio e standard operativi.
2	Gestione delle Imprese Food & Wine	1.25	32	Tipologie e modelli di imprese enogastronomiche. Best practices organizzative e operative.
3	Redditività, Budgeting & Relazioni con i Fornitori	1.25	32	Controllo finanziario, negoziazione con fornitori, strategie di approvvigionamento e gestione della redditività.
4	Progettazione di Menu Gastronomici e di Vini	1.25	32	Pianificazione dei menu, cucina mediterranea, tecniche di abbinamento vino-cibo e innovazione nei menu.
5	Controllo dei Costi & Strategie di Approvvigionamento	1.25	32	Approcci per ottimizzare i costi, strategie di acquisto, budgeting di cucina e cantina.
6	Leadership & Gestione dei Team	1.25	32	Pratiche di leadership, motivazione e supervisione dei team nelle operations food & wine.

7	Patrimonio Gastronomico e Vinicolo	1.25	32	Riscoperta della gastronomia e della cultura del vino delle regioni italiane, promozione delle tradizioni mediterranee.
8	Trend Globali del Food & Wine	1.25	32	Tendenze enogastronomiche e internazionali, standard di servizio e domande dei consumatori cross-culturali.
9	Strumenti Digitali, Innovazione & IA nel Food & Wine	1.25	32	Utilizzo di tecnologie, sistemi gestionali integrati e applicazioni di intelligenza artificiale per le operations enogastronomiche.
Tirocinio	Formazione Pratica Supervisionata in Aziende Partner	15	375	Esperienza pratica in hotel, ristoranti, cantine e aziende di catering partner, supervisionata da tutor con valutazione finale.
Tesi Finale / Project Work	Progetto Applicato o Ricerca	4	100	Progetto indipendente (es. piano evento food & wine, progetto gastronomico innovativo) presentato davanti a una commissione accademico- professionale.

Totale: 30 ECTS = ~763 ore

