



- Modulo 1: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Modulo 2: Configurazione e ambientazione degli spazi
- Modulo 3: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane
- Modulo 4: Definizione del modello organizzativo
- Modulo 5: Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale
- Modulo 6: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro
- Modulo 7: Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi

all'offerta da erogare

Modulo 8: Progettazione del menu

## Dettaglio

---

Modulo 1: Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

- procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti
- tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività
- tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
- tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento

Modulo 2: Configurazione e ambientazione degli spazi

- sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
- tecniche di arredo, allestimento e mise en place della sala
- tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio o evento
- tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc

Modulo 3: Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane

- elementi di organizzazione aziendale
- elementi e tecniche di organizzazione del lavoro
- normativa sui contratti di settore
- tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- tecniche e strumenti di esercizio della leadership
- tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità

Modulo 4: Definizione del modello organizzativo

- standard di qualità del servizio
- strumenti e software a supporto della gestione dell'attività di progetto/impresa
- strumenti per la valutazione dei risultati

Modulo 5: Definizione delle caratteristiche dell'offerta di servizi in base al budget previsionale

- caratteristiche e aspettative dei target di utenza
- elementi di contabilità dei costi
- elementi di contabilità e budgeting
- elementi di marketing dei servizi turistici
- elementi e tecniche di progettazione e presentazione di servizi turistici, innovativi e tradizionali
- metodologie e strumenti di marketing turistico
- offerta turistica globale e territoriale
- tecniche di reporting
- tecniche di rilevazione di evoluzione delle opportunità di mercato

Modulo 6: Cura degli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro

- criteri e metodi per la valutazione dei rischi
- legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e importanza dell'applicazione delle norme di sicurezza
- metodi di sorveglianza
- misure generali di tutela
- organi di vigilanza, controllo, assistenza
- principali rischi e misure preventive/protettive in ambito lavorativo
- principali rischi legati all'uso di attrezzature
- principali soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi obblighi e responsabilità
- procedure di emergenza e primo soccorso
- uso e manutenzione dei principali dispositivi di protezione individuale

Modulo 7: Pianificazione e instaurazione dei rapporti con i fornitori di servizi connessi all'offerta da erogare

- standard di qualità dell'offerta da erogare
- tecniche di analisi del rapporto costi/benefici
- tecniche di analisi delle attività aziendali da esternalizzare
- tecniche di negoziazione commerciale
- tecniche di programmazione e controllo dei costi
- terminologia di settore in lingua straniera
- tipologie contrattuali relative alle attività di fornitura di servizi turistici

Modulo 8: Progettazione del menu

- criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu

- diverse tipologie di menu
- elementi di gastronomia
- politiche di prezzo
- principali diete moderne e loro caratteristiche nutrizionali: vegetariana, macrobiotica ed eubiotica
- principali vini italiani ed europei e tecniche di composizione degli abbinamenti cibo-vini
- principi nutrizionali dei diversi alimenti
- proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti