

FOCUS GERMANY

Industria gastronomica e Management dei ristoranti



Il modulo si apre con seminari teorici e informativi (30%) in preparazione al programma di attività pratiche (70%) che riguarderà l'analisi pratica dell'industria gastronomica e il management dei ristoranti in Germania. IL corso si incentra sulle diverse aree dell'industria: fast-food, catene di ristoranti multinazionali e locali, teatri-ristoranti e gastro-intrattenimento così come i diversi aspetti del management: strategie per i prezzi, management del personale etc. almeno per 1-2settimane. I partecipanti incontreranno esperti nel settore, proprietari di ristoranti e managers di compagnie internazionali e locali. la parte pratica include anche visite agli uffici statali competenti. Vi preghiamo di comunicarci in anticipo i vostri obiettivi, in modo da organizzare gruppi di interesse e da contattare le più importanti organizzazioni e i ministeri competenti per organizzare il maggior numero di visite possibili:

1. Studenti e insegnanti – apprendimento e esperienza pratica nel campo della gastronomia
2. Gastronomi esperti a livello internazionali – Acquisizione di competenze tecniche e contatti
3. Compagnie gastronomiche –marketing internazionali, cooperazione locale e acquisizione di competenze tecniche
4. potenziali acquirenti e investitori – ricerca di candidati M&A nell'industria gastronomica locale
5. Informazioni generali di carattere economico – qualunque combinazione dei moduli sopraelencati e contatti per affari

Esempio di programma sull'industria gastronomica e il management dei ristoranti, 2 sett.

Sett. 1 Contenuti	Giorno 1: Seminario introduttivo tenuto da un esperto nel campo & preparazione allo studio di un caso con compiti di ricerca pratica	Giorno 2: visita ai quartieri generali di una multinazionale nel campo della gastronomia: strategie internazionali e locali.	Giorno 3: visita ad un ristorante locale 'tipico', es. agriturismo, tradizionale, etnico, vegetariano, per turisti, cocktail bar, cucina fusion euro-asiatica...	Giorno 4: visita alle autorità cittadine competenti per l'industria gastronomica locale: problemi attuali nella gestione dell'industria.	Giorno 5: visita e addetti all'"intrattenimento gastronomico". Discussione sulle tendenze locali.
Sett. 2 Contenuti	Giorno 6: visita ad un ristorante locale 'tipico', es. agriturismo, tradizionale, etnico, vegetariano, per turisti, cocktail bar, cucina fusion euro-asiatica...	Giorno 7: Visita ad un particolare teatro-ristorante: le nuove tendenze nella gastronomia	Giorno 8: discussione con manager dell'industria sulla determinazione dei prezzi e il design dei menù	Giorno 9: visita ad un ristorante locale 'tipico', es. agriturismo, tradizionale, etnico, vegetariano, per turisti, cocktail bar, cucina fusion euro-asiatica...	Giorno 10: Incontro finale presso EURASIA per l'analisi pratica di un caso con esperti nel campo, riepilogo e discussione degli incontri e delle visite. Presentazione dei casi studiati.