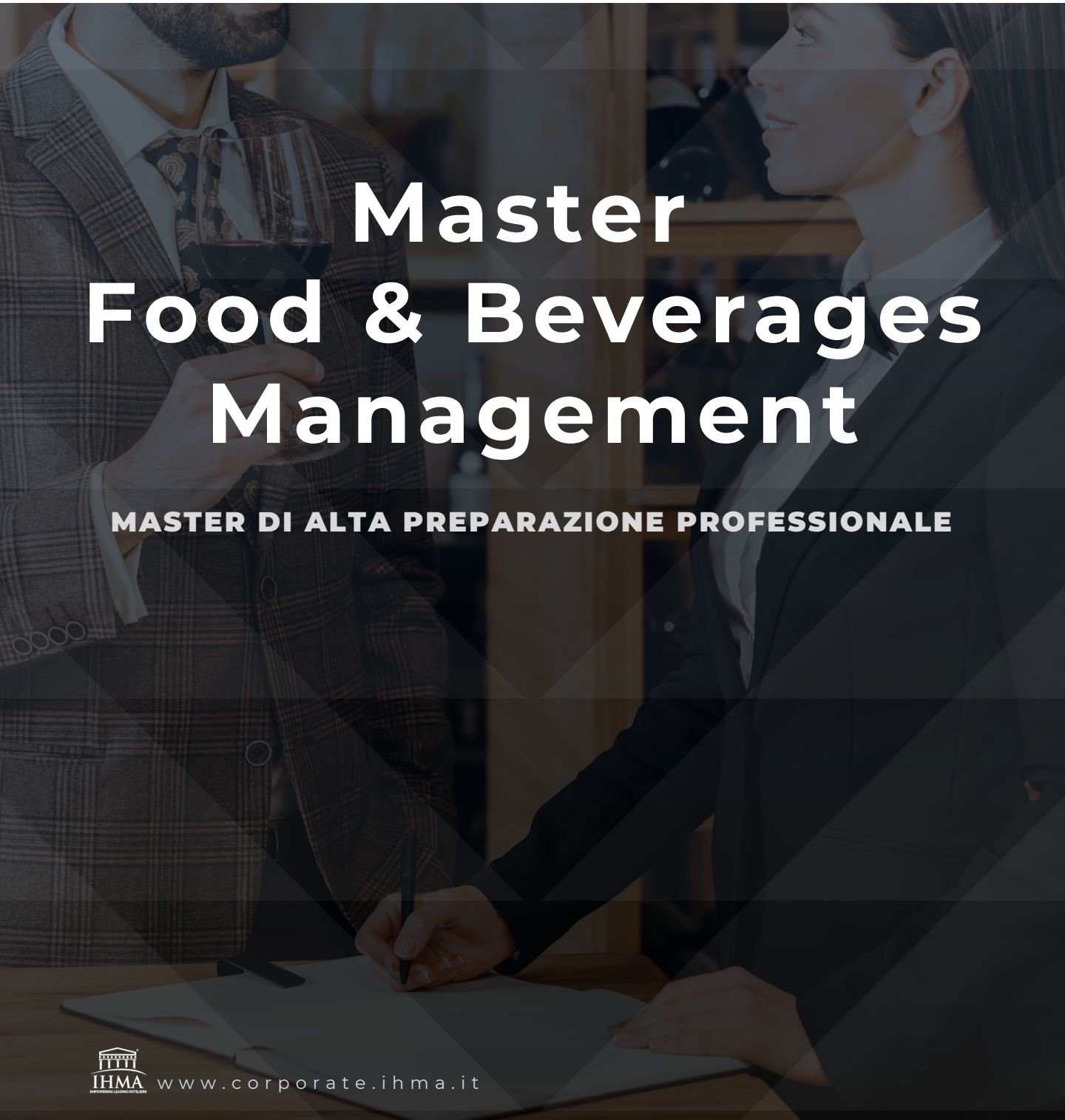
IHMA

EMPOWERING LEADING HOTELIERS



Master Food & Beverages Management

MASTER DI ALTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE

4 MASTER IHMA DI ALTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE



1. Master Food & Beverages Management

2. Master Front-Office Management

3. Master Revenue Management

4. Master Marketing & Sales Management

IHMA

www.corporate.ihma.it

MASTER DI ALTA PREPARAZIONE PROFESSIONALE

FOOD & BEVERAGES MANAGEMENT

Il **Master in Food & Beverages Management**, organizzato da IHMA (International Hospitality Management Academy), rappresenta uno dei nostri percorsi di alta preparazione professionale pensato per formare manager altamente qualificati nel settore alberghiero e della ristorazione.



Questo master offre una formazione completa e approfondita, indispensabile per gestire con successo uno dei dipartimenti più strategici e complessi. Attraverso un approccio pratico e orientato ai risultati, i partecipanti acquisiranno competenze avanzate in gestione operativa, controllo dei costi, strategie di menu, leadership del personale e pianificazione strategica.

Il programma si svolge in un contesto reale che consente di applicare immediatamente le conoscenze apprese, rendendo i candidati pronti a rispondere alle esigenze del mercato del lavoro.

Grazie a **13 giorni di alta formazione a Roma**, compatibili con un'attività professionale, e docenti di fama internazionale, IHMA garantisce competenze solide, stage personalizzati e un tasso di placement del 95%. Scegli la tua strada e costruisci il tuo futuro.

HIGHLIGHTS DEI MASTER

Formazione intensiva
13 giorni di alta formazione a Roma, compatibile con impegni professionali.

Materiali esclusivi
materiale didattico internazionale e alla IHMA LIBRARY.

Flessibilità didattica
Full time, morning only, part-time verticale, part-time à la carta, moduli specialistici e giornate a libera scelta.

IHMA Recruiting Day
Incontri con i recruiter delle più grandi aziende del settore.

Programma completo
13 aree tematiche che coprono tutti gli aspetti del Food & Beverages Management.

Titolo riconosciuto
Diploma di Master di Alta Specializzazione professionale.

Docenti d'eccellenza
Professionisti e consulenti di rilievo nel settore dell'hospitality.

Stage su misura
6 mesi in Italia o all'estero, personalizzati in base al progetto formativo individuale.

Metodo ACTIVE-LEARNING
Il 50% del tempo dedicato a esercitazioni pratiche per un apprendimento immediato.

Supporto Career Placement
Servizi per favorire opportunità lavorative post-tirocinio.

Esperienza sul campo
Formazione in una struttura alberghiera per massimizzare la concretezza tecnica.

Selezioni obbligatorie
Processo selettivo per garantire l'accesso ai candidati più idonei.



RISULTATI IN BREVE

I Master garantiscono una formazione intensiva che consente di acquisire competenze tecniche e manageriali, indispensabili per raggiungere rapidamente ruoli di responsabilità:

- Presenti dal 2009, con 27 edizioni realizzate.
- 1.496 candidati formati con un tasso di soddisfazione del 97%.
- 95% di placement post-formazione.
- Partecipanti provenienti da oltre 37 paesi nel mondo.
- Oltre 1.200 aziende partner a livello globale.

VANTAGGI ESCLUSIVI

Strumenti esclusivi per il tuo successo:

- Accesso alla prestigiosa IHMA Library, una risorsa internazionale con materiali didattici avanzati.
- Incontro diretto con i recruiter delle principali aziende del settore per l'IHMA Recruiting Day.
- Servizi di Career Services per garantire placement post-stage.
- Supporto durante la fase di ricerca lavoro post-stage.



IHMA www.corporate.ihma.it

Obiettivi del Master

Formazione completa per i futuri leader del settore Food & Beverage

Il **Master in Food & Beverages Management** si propone di formare figure professionali altamente qualificate, capaci di gestire in modo efficiente ed efficace il dipartimento Food & Beverage in strutture alberghiere e ristorative di alto livello. Gli studenti apprenderanno le migliori pratiche e strategie per ottimizzare le risorse e migliorare la redditività.

- Gestione operativa del dipartimento Food & Beverage
- Creazione di menu strategici e innovativi
- Controllo dei costi e gestione delle risorse
- Leadership e gestione del team
- Revenue management per ottimizzare la redditività
- Sviluppo di progetti e concept ristorativi





SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Master prepara i partecipanti a intraprendere una carriera di successo in vari ambiti del settore ristorativo e alberghiero, sia a livello nazionale che internazionale.

Le competenze acquisite offrono un ampio ventaglio di opportunità professionali, che spaziano dalla gestione operativa alla pianificazione strategica.

I diplomati possono ricoprire ruoli come:

- Food & Beverage Manager in hotel e ristoranti
- Responsabili di banqueting e catering
- Direttori della ristorazione per strutture di lusso
- Project Manager per lo sviluppo di nuovi concept ristorativi
- Manager in aziende multinazionali del settore F&B



DESTINATARI

I Master sono rivolti a:

- Giovani laureati/diplomati desiderosi di entrare nel settore alberghiero.
- Professionisti del settore che vogliono accelerare la loro carriera.
- Candidati in fase di riconversione professionale.
- Imprenditori e manager del settore alberghiero che desiderano applicare le migliori pratiche internazionali nella gestione delle loro strutture.
- Figli di imprenditori alberghieri, con l'obiettivo di affrontare il passaggio generazionale.
- Futuri imprenditori del settore alberghiero

SELEZIONI & AMMISSIONE

- Invio della richiesta online, allegando un CV aggiornato.
- Pre-screening telefonico per valutare il profilo del candidato.
- Definizione della data di selezione, che avverrà online (durata 2 ore).
- Test di cultura generale, test d'inglese e colloquio motivazionale per approfondire la preparazione e le motivazioni del candidato.
- Esito della selezione comunicato entro 48 ore.



DURATA MASTER

I Master hanno una **durata complessiva di 13 giorni** e sono organizzati in modalità full time, morning only, part-time verticale, part-time à la carta su diverse edizioni, nonché in moduli specialistici o giornate a libera scelta.

I partecipanti possono concentrarsi su aree specifiche, in base alle proprie esigenze e obiettivi professionali.

La struttura garantisce massima flessibilità e compatibilità con un'attività professionale.

METODOLOGIA DIDATTICA

Un approccio pratico e immersivo

I Master di Alta Preparazione Professionale adottano il **metodo ACTIVE-LEARNING**, che privilegia l'apprendimento attraverso la pratica immediata.

Durante il programma, il **50% del tempo è dedicato a esercitazioni pratiche**, permettendo ai partecipanti di mettere subito in pratica le conoscenze acquisite.

Le lezioni non si limitano alla teoria: l'apprendimento avviene d**irettamente in una vera struttura alberghiera**, simulando le dinamiche quotidiane del settore e offrendo un'esperienza immersiva e concreta. Questo approccio garantisce una preparazione completa, pronta ad affrontare le sfide professionali nel mondo reale.



MASTER IN FOOD & BEVERAGES MANAGEMENT

Piano di Studi	Gestire in maniera professionale il **FOOD & BEVERAGES DEPARTMENT**
RISTOMETRICS Ratio & Key Performance Indicator di gestione per la ristorazione	**RESTAURANT MARKETING** : progettazione vincente dalla A alla Z di un nuovo CONCEPT
SUBLIME CUSTOMER EXPERIENCE nella ristorazione	**PRICING MANAGEMENT** professionale per l'F&B Departement
La **GESTIONE STRATEGICA** del Menu	**BANQUETING MANAGEMENT** professionale dalla A alla Z : Strumenti operativi & metodologie professionali
SUBLIMINAL-SELLING : La vendita emotiva nella ristorazione	**WINE MANAGEMENT :** La gestione finanziaria del capitale vino e della cantina
PROFESSIONAL COST-CONTROL nella ristorazione	**RESTAURANT REVENUE-MANAGEMENT** : tecniche di REVENUE - MAXIMIZATION nel F&B
La **GESTIONE DEL PERSONALE** dalla A alla Z - PART 1	**La GESTIONE DEL PERSONALE** dalla A alla Z ADVANCED SEMINAR

Stage

Il trampolino verso il successo professionale

Il master include uno **stage di 6 mesi**, che può essere svolto sia in Italia che all'estero, in base al progetto formativo individuale.

L'obiettivo è offrire ai partecipanti un'esperienza diretta nel settore, permettendo loro di entrare in contatto con i migliori operatori del mercato.

Grazie alla collaborazione con oltre 1.200 aziende partner in 43 paesi, i partecipanti avranno l'opportunità di svolgere lo stage in alcune delle catene alberghiere più prestigiose, arricchendo il proprio percorso formativo con esperienze concrete.



ACCOR

BELMOND

Hilton

BVLGARI

HYATT

FOUR SEASONS

IHG
HOTELS & RESORTS

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

MANDARIN ORIENTAL
THE HOTEL GROUP

Marriott
HOTELS · RESORTS · SUITES

nH
HOTELS &
RESORTS

Dorchester
Collection

Radisson

ROCCO FORTE HOTELS

STARHOTELS
L'ITALIA NEL CUORE

VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

Sheraton

starwood
Hotels and
Resorts

UNAHOTELS

Sol Melia
HOTELS & RESORTS

ALCUNI NOSTRI
PARTNERS

COSTI DI PARTECIPAZIONE

L' investimento mirato alla tua crescita professionale, con diverse opzioni di pagamento flessibili pensate per agevolarti:

- Pagamento in due rate:
  - 30% al superamento della selezione.
  - 70% entro un mese dall'inizio del master.
- Sconto del 10% per chi sceglie il pagamento in un'unica soluzione.
- Possibilità di un piano di pagamento personalizzato su richiesta.

COSTO COMPLESSIVO:

€ 2.340 + Iva

COMPRENSIVO DI FASE IN AULA + STAGE

CONTATTI

INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT ACADEMY

Via Attilio Friggeri, 55
Roma, 00136

+39 340 5369934

info@ihma.it

P.Iva 17264721006

I NOSTRI PATROCINI

EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

A.I.D.A
ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DIRETTORI D'ALBERGO

CONFINDUSTRIA ALBERGHI

GIOVANI ALBERGATORI FEDERALBERGHI

INTERNATIONAL CHRIE
Council on Hotel, Restaurant, and Institutional Education
The Hospitality & Tourism Educators

FEDERTURISMO CONFINDUSTRIA

L'OSPITALITA' ITALIANA
FEDERALBERGHI

FEDERCONGRESSI &EVENTI

CONFINDUSTRIA AICA

Associazione Italiana Formatori
AIF

AMFORHT

UNINDUSTRIA

FEDERALBERGHI ROMA

Hotrec
Hospitality Europe

UNWTO
World Tourism Organization

EBIT
ENTE BILATERALE INDUSTRIA TURISTICA

MANAGERITALIA

AICR
SYMBOLE DE L'ACCUEIL

formazione turismo.com

IHG academy

IHMA

EMPOWERING LEADING HOTELIERS



Scegli IHMA per dare una svolta al tuo futuro