



Terza edizione

Online  
+ 4 sessioni in live streaming  
+ 1 incontro in presenza a Roma  
o in live streaming

5 Mesi

DAL 27 OTTOBRE 2025

Master

# Gestione delle imprese di ristorazione

Strategie per il successo aziendale nel  
settore del Food & Beverage

Treccani Accademia

Il settore della ristorazione in Italia sta vivendo una fase di recupero ma non senza sfide. Innovazione e sostenibilità stanno plasmando il futuro del settore. Si sta assistendo a un aumento dell'uso di tecnologie digitali nei ristoranti, che includono sistemi di ordinazione e pagamento digitali e una maggiore attenzione alle opzioni di cibo sostenibile e salutare come piatti a base vegetale e biologici.

In un contesto così dinamico per avviare, gestire o ampliare con successo un'attività nel settore della ristorazione è essenziale possedere una vasta gamma di competenze e padroneggiare diversi strumenti: dall'analisi di mercato e dei trend di consumo alla definizione delle strategie di posizionamento e branding, dalla gestione economica alla pianificazione finanziaria, dall'organizzazione del personale fino ad avere un presidio e monitoraggio continuo degli strumenti digitali e innovativi che possono favorire l'efficienza gestionale.

## Master Gestione delle imprese di ristorazione: strategie per il successo aziendale nel settore del Food & Beverage

Dal 27 ottobre 2025

5 mesi on demand

4 sessioni in live streaming

1 incontro in presenza o in live streaming

In collaborazione con



UNI EN ISO 9001:2015

Treccani Accademia S.r.l.,  
Piazza Enciclopedia Italiana 4, 00186 RM  
info@treccaniaccademia.it C.F./P.IVA 16260861006 - REA Roma1645116  
Iscritta all'Albo dei soggetti accreditati per i Servizi di Istruzione e Formazione  
Professionale presso la Regione Lazio (Determinazione n.G10135 24/07/2023).

# Il fare che nasce dal sapere

Un'offerta formativa che si contraddistingue per l'alta qualità dei contenuti, il prestigio e l'autorevolezza degli autori, l'integrazione con un network di eccellenza e le partnership con le più importanti aziende e istituzioni.

## Master Post Laurea con stage

Master full time per giovani neolaureati e laureandi della durata di 6 mesi di formazione in aula e 6 mesi di stage garantito. Una significativa opportunità per entrare con successo nel mondo del lavoro.

## Master Executive

Master part time per manager, professionisti e imprenditori che desiderano aggiornarsi e sviluppare le proprie competenze tecniche e funzionali. Un percorso di crescita per accelerare la propria carriera conciliando studio e lavoro.

## Formazione Aziendale

Un'offerta formativa su misura per le esigenze di ogni Azienda e Istituzione, con modalità, struttura e contenuti personalizzati.

## Aree tematiche


Arte e Cultura

Enogastronomia e Turismo

Gestione d'impresa

Diritto

Sanità e Psicologia



Formiamo professionisti del fare, grazie a un secolo di sapere.

Treccani Accademia è la scuola di management di Treccani che propone un'offerta formativa innovativa e di eccellenza dedicata a neolaureati, manager, imprese e professionisti. L'offerta formativa trova una continua fonte di innovazione e di aggiornamento nel vasto patrimonio editoriale e culturale di Treccani e si sviluppa su diversi temi.

# Master online

## Un modello didattico flessibile e interattivo

I Master online di Treccani Accademia prevedono un mix di modalità didattiche diverse:



### LEZIONI ON DEMAND

Videolezioni registrate da seguire dove e quando si desidera nell'arco di un anno. Le lezioni on demand sono fruibili da qualsiasi device e permettono una formazione autonoma e flessibile.



### SESSIONI IN LIVE STREAMING

Alcune sessioni di approfondimento in live streaming per un confronto diretto con i docenti e una didattica interattiva e collaborativa attraverso esercitazioni, analisi di casi studio e sessioni di dibattito.



### INCONTRO IN PRESENZA

Sessione in presenza per la presentazione del project work, approfondimenti o attività utili per mettere in pratica gli strumenti e le competenze acquisite durante le lezioni in autoapprendimento e in live streaming.



### ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

I Master prevedono un Attestato per coloro che frequentano almeno l'80% del monte ore previsto (sessioni live streaming + videolezioni in autoapprendimento).

# Il sistema e-learning di Treccani Accademia

Un ambiente didattico unico dove accedere all'aula virtuale e alle videolezioni registrate in cui la formazione è garantita in tutta la sua completezza.

## LA PIATTAFORMA E-LEARNING

In questo ambiente formativo e comunicativo è possibile fruire – in ogni momento e da ogni postazione – del materiale didattico e delle lezioni online, comunicare con il tutor online. **Docenti e tutor interagiscono direttamente con gli studenti** attraverso gli strumenti offerti dalla piattaforma (**chat, forum, incontri live** ecc.). Tutto il processo formativo è finalizzato a rafforzare la collaborazione, la condivisione e la creatività collettiva e individuale.

## TUTOR DIDATTICO E ONLINE

Il percorso didattico è accompagnato da un **tutor didattico** che supporta i partecipanti all'utilizzo e alla fruizione dell'ambiente formativo-comunicativo.

## RISORSE A DISPOSIZIONE

- **Materiali didattici creati ad hoc dai docenti** per ogni singola lezione e scaricabili offline
- **Podcast in mp4 di tutte le videolezioni**, scaricabili e fruibili da diversi device
- **Test di autovalutazione intermedia e finale** per mettersi alla prova e testare la propria preparazione
- **Strumenti di confronto con partecipanti e docenti** per le lezioni in live streaming

# Percorso didattico

## A chi si rivolge

Il Master si rivolge a imprenditori, professionisti della ristorazione e a tutti coloro che desiderano aggiornare le proprie competenze nel settore.

## Obiettivi

Il Master fornisce ai partecipanti un ampio bagaglio di competenze e strumenti essenziali per la gestione ottimale di attività nel settore ristorativo. Attraverso un approccio completo e pratico, il Master delinea un percorso chiaro verso il successo imprenditoriale nel mondo della ristorazione.

Il programma si articola in diverse aree tematiche, ciascuna progettata per affinare le capacità gestionali dei partecipanti. Dalla fondamentale definizione del brand e strategia di comunicazione con la clientela, alla comprensione della funzione del bilancio e della costruzione efficace del budget, all'ottimizzazione dell'organizzazione e gestione del personale fino a esplorare le più recenti tecnologie digitali disponibili per gli imprenditori nel settore, imparando a selezionarle e a utilizzarle in modo strategico per migliorare le proprie attività.

In affiancamento alla formazione on demand, il Master prevede alcune lezioni in live streaming e in presenza.

### In live streaming

- 1ª sessione: 27 ottobre dalle 9.30 alle 13.30
- 2ª sessione: 24 novembre dalle 9.30 alle 13.00
- 3ª sessione: 26 gennaio dalle 9.30 alle 13.00
- 4ª sessione: 23 febbraio dalle 9.30 alle 13.00

### In presenza / live streaming: project work

- 23 marzo dalle 9.30 alle 18.00

# 4 moduli di studio

## I MODULO

**CONCEPT, BRAND STRATEGY E MARKETING DELLA RISTORAZIONE**

## III MODULO

**ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEL PERSONALE**

## II MODULO

**GESTIONE ECONOMICA: DAL BUSINESS PLAN AL CONTROLLO ECONOMICO FINANZIARIO**

## IV MODULO

**DIGITAL TRASFORMATION PER LA RISTORAZIONE**

## Metodologia Didattica

Il Master si distingue per una metodologia didattica **flessibile e innovativa** che integra **lezioni on demand** in autoformazione con alcuni approfondimenti in live streaming e/o in presenza. Le classi virtuali di Treccani Accademia rappresentano un ambiente digitale in cui **la didattica è garantita in tutta la sua completezza**.

## Attestato di partecipazione

Alla fine del Master verrà rilasciato l'attestato di partecipazione a coloro che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore previsto.

## Attestato di partecipazione

A ciascuno studente verrà rilasciata la seconda edizione del volume "Il Ristorante", della collana "Le Bussole", edito da FIPE.

# Programma

## I MODULO CONCEPT, BRAND STRATEGY E MARKETING DELLA RISTORAZIONE

### La definizione del concept e del modello di business

- L'analisi della domanda
- Individuazione del concept e del format
- Evoluzione delle proposte della ristorazione: modelli tradizionali VS innovativi
- Requisiti: definizione del layout, logistica e visibilità

### La definizione del brand

- Brand identity: l'importanza di creare o rimodellare un'identità
- Come promuovere la propria unicità: la scelta del nome, brand
- Brand strategy e comunicazione online

### Marketing e comunicazione dell'impresa di ristorazione

- Le strategie di comunicazione offline e digitali
- Implementazione di strategie di content marketing
- Creazione di un piano strategico per i social media
- Comunicare con tecniche di storytelling
- Visual marketing e la vetrina web

### Gestione della brand reputation online

- Studio del target attuale e potenziale: raccolta dei dati, traffico del sito web, conversioni, interazioni
- Gestire le recensioni online
- Implementazione di strategie di fidelizzazione dei clienti
- Elementi di analisi per la valutazione della User experience online, e-commerce

### FOCUS

Definizione di un piano marketing di rilancio e riposizionamento di un'attività nel settore Food&Beverage

*In live streaming\**

### ESERCITAZIONE

Progettazione del brand, marketing e comunicazione

*In live streaming\**

## II MODULO LA GESTIONE ECONOMICA: DAL BUSINESS PLAN AL CONTROLLO ECONOMICO FINANZIARIO

### Bilancio e analisi di bilancio nel settore della ristorazione

- Il bilancio e la sua importanza per un ristoratore
- La funzione del bilancio

### Il budget: la definizione degli obiettivi di business ed il loro monitoraggio

- Il controllo di gestione nel ristorante: il budget
- I contenuti e la funzione del budget
- Approcci alla redazione del budget
- Tempistiche del budget
- Criticità del budget

### FOCUS

Analisi dei dati e reporting: utilizzo di business intelligence per analisi e report operativi e finanziari

### ESERCITAZIONE

La costruzione di uno strumento personalizzato di controllo di gestione, analisi dei costi e definizione dei prezzi

*In live streaming\**

### Valutazione degli investimenti e redazione di un business plan nel settore ristorativo

- Contenuti e metodologie di redazione del Business Plan
- Il Business Plan: cosa è e le sue finalità
- Il Business Model Canvas
- La struttura di un Business Plan
- Il Mercato e la concorrenza
- La Pianificazione Finanziaria

## III MODULO ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E GESTIONE DEL PERSONALE

### Ricerca, selezione e organizzazione del personale

- La scelta delle persone chiave: competenze, attitudini, valori
- La selezione del personale: un investimento e non un costo
- Il ruolo delle agenzie di reclutamento del personale e come interfacciarsi con queste
- Come definire i fabbisogni organizzativi per l'ampliamento dello staff
- Fonti, strumenti di selezione e i canali di ricerca del personale
- La costruzione ottimale della squadra in funzione del modello di servizio
- Motivazione del personale e capacità di fidelizzazione
- Sistemi premianti applicabili alla ristorazione

### L'applicazione del CCNL per avere risultati ottimali sull'organizzazione del lavoro

- Il CCNL: contestualizzazione nel settore ristorativo

- Le caratteristiche delle diverse tipologie contrattuali
- Il CCNL come leva di Welfare: buoni pasto, assicurazione sanitaria, previdenziale e bilateralità
- Le leve della formazione per la crescita professionale dei dipendenti

### FOCUS

La costruzione e la gestione della squadra: team e leadership

*In live streaming\**

## IV MODULO DIGITAL TRASFORMATION PER LA RISTORAZIONE

### La digitalizzazione del settore ristorativo

- Innovazione della presentazione dei menù attraverso menù digitali interattivi
- Sistemi di prenotazione online e gestione no-show
- Pagamenti digitali e POS intelligenti
- I sistemi di CRM per la gestione dei clienti

### Tecnologie emergenti

- Intelligenza Artificiale (IA) e automazione: uso di chatbot per assistenza clienti
- Come ricorrere alla Blockchain per migliorare la tracciabilità degli alimenti e garantire la sicurezza

## PRESENTAZIONE PROJECT WORK FINALE

Il project work finale mira a integrare e applicare le competenze acquisite durante il master in un progetto pratico e concreto. I partecipanti saranno invitati a elaborare un piano d'impresa completo per l'avvio di un'attività nel settore della ristorazione.

*\*lezioni recuperabili on demand.*

# Faculty

### Salvatore Aloe

Co-founder  
Berberè

### Daniele Antonelli

Founder  
Casa Manfredi

### Andrea Chiriatti

Responsabile lavoro - area relazioni sindacali, previdenziali e formazione  
FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi

### Ignazio Cogotti

Senior Advisor  
Valur4You

### Paolo De Bernardi

Consulente senior Risorse umane

### Federico De Cesare Viola

Editor in Chief  
Food & Wine Italia

### Virgilio Maretto

Ceo  
pOsti Srl

### Roberta Parollo

Docente e consulente marketing e comunicazione

### Nicoletta Polliotto

Docente e consulente digital marketing specialist e brand strategist

### Fabio Scognamiglio

CFO e CEO  
Value4You

### Luciana Squadrilli

Senior editor  
Food & Wine Italia

### Rudy Travagli

Maître&Sommelier  
Enoteca La Torre

# Modalità di iscrizione

## Quota di partecipazione

La quota di partecipazione è pari a **€ 2.000 + IVA**, comprensiva di tutto il materiale didattico e rateizzabile in più soluzioni senza interessi.

Le iscrizioni possono essere effettuate online compilando il modulo di iscrizione scegliendo una delle opzioni indicate per il pagamento.

## Agevolazioni e sconti

- 10% sconto early booking per iscrizioni entro la data indicata sul sito
- 10% sconto per iscrizioni multiple
- 30% sconto per i soci FIPE
- 10% sconto per gli studenti provenienti da Istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- Importo dilazionabile in più soluzioni senza interessi

Aggiornamenti disponibili sul sito [www.treccaniaccademia.it](http://www.treccaniaccademia.it)

## Prestito d'onore "Per Merito" Intesa Sanpaolo

Il prestito consente il finanziamento totale della quota del Master e a tutte le spese necessarie per

fronteggiare il proprio percorso di studi. È possibile personalizzare un piano di rimborso con un tasso e una rateizzazione particolarmente vantaggiosi.

## Sede

Il Master è fruibile online, on demand e in live streaming.

La lezione in presenza è tenuta presso Treccani Accademia, Piazza Paganica, 13 - 00186 Roma

## Coordinamento didattico

### Loriana Pitarra

[l.pitarra@treccaniaccademia.it](mailto:l.pitarra@treccaniaccademia.it)

Tel. +39 06 68982645


Cell. +39 3452714999


È possibile effettuare un colloquio informativo e di orientamento.




# Treccani Accademia

Scopri tutta l'offerta formativa su  
**TRECCANIACCADEMIA.IT**

 @treccaniaccademia

 @treccaniaccademia

 @TreccaniAcca

 @treccaniaccademia

 **TRECCANI**

**Digit\*Ed Partner**

Piazza Paganica, 13, 00186 Roma RM