

Food & Beverage Manager e Banqueting Manager

CHI SONO IL FOOD & BEVERAGE MANAGER E IL BANQUETING MANAGER

Nelle strutture alberghiere e ristorative il **food & beverage manager** è incaricato di gestire e organizzare i reparti che si occupano di manipolazione e distribuzione di alimenti e bevande. Da questa figura dipendono i responsabili di cucina e di sala.



Il food & beverage manager: conoscenze e mansioni

Che cosa CONOSCE

- Lingue straniere
- Mezzi e strategie di comunicazione
- Tecniche di preparazione dei pasti
- Tecniche di servizio di sala e bar
- Criteri di redazione di menu e carte
- Metodi di organizzazione e gestione del magazzino

Che cosa FA

- Organizza e gestisce le risorse umane
- Individua politiche di vendita e gestione dei servizi
- Pianifica strategie di marketing
- Definisce il budget
- Monitora i costi e i ricavi di reparto
- Valuta e seleziona i fornitori
- Segue la gestione di acquisti e scorte
- Controlla il rispetto degli standard di qualità
- Si accerta dell'applicazione della normativa d'igiene e sicurezza

Il **banqueting manager** è incaricato dell'organizzazione dei servizi di banchettistica, che comprendono la gestione logistica degli spazi, l'allestimento della location e

l'intrattenimento degli ospiti. Il **banqueting manager** ha competenze tali da permettergli di seguire tutte le fasi dell'organizzazione dell'evento e di gestire i contatti con il committente.

Il banqueting manager: conoscenze e mansioni

Che cosa CONOSCE

- Mezzi e strategie di comunicazione
- Tecniche di marketing e di vendita
- Tecniche di cucina e di sala
- Criteri di redazione di menu e carte
- Metodi di organizzazione e gestione

Che cosa FA

- Assiste il committente nella definizione di tutti i dettagli
- Programma la suddivisione e la gestione degli spazi
- Stabilisce gli operatori necessari e le loro mansioni
- Definisce le tempistiche di tutte le attività
- Pianifica strategie di marketing
- Definisce il budget e monitora costi e ricavi
- Monitora la soddisfazione dei clienti
- Si accerta dell'applicazione della normativa d'igiene e sicurezza