



IL FOOD E BEVERAGE MANAGER

La figura del Food & Beverage Manager Disciplinare e Requisiti

Il Food & Beverage Manager è un professionista esperto del Food & Beverage e del Management. Le sue competenze spaziano dalla conoscenza dei prodotti di tutto il comparto di Enogastronomia, fino al Management di una azienda.

Il Food & Beverage Manager ha una competenza del settore vinicolo i cui compiti principali sconfinano dalla degustazione dei vini a competenze più complesse come gli abbinamenti con il cibo e la gestione del servizio del vino.

Il Food & Beverage Manager è la figura qualificata per la presentazione e il servizio del vino.

Il Food & Beverage Manager è un vero e proprio esperto di bevande. Questa figura si occupa soprattutto dei vini, è infatti un esperto che studia i vini, le aziende vinicole e le loro produzioni.

La sua professione è molto più complessa delle sue apparenze. La figura del **Il Food & Beverage Manager** è nota soprattutto per ciò che fa in sala, ma esistono tantissimi altri compiti che lui svolge. Quest'ultimi sono fondamentali per garantire al cliente un'esperienza di livello alto.

Il Food & Beverage Manager è una figura che prettamente lavora nella ristorazione, ma può lavorare in maniera autonoma come libero professionista e la sua competenza è richiesta anche da cantine, aziende vinicole e nel settore enogastronomico.

Il Food & Beverage Manager è impiegato in molteplici realtà aziendali, ultimamente anche nella GDO. Nei ristoranti si occupa della selezione dei prodotti, in accordo con la direzione della struttura, della redazione e dell'aggiornamento del Menù, della lista dei vini, alcolici e superalcolici, nonché della gestione del magazzino. Nella sala ristorante consiglia ai clienti piatti del menù ed il giusto vino da abbinare alle preparazioni dello chef.

Cura il servizio della cucina e della sala, la vendita dei vini e di tutte le bevande alcoliche.

Il Food & Beverage Manager si occupa del personale, lo seleziona, lo colloca nel team, lo prepara, lo supporta, lo motiva e lo rende produttivo ed efficiente. Guida la sala e la cucina.

Il Food & Beverage Manager ha competenze nel Marketing e Comunicazione, ed elabora strategie per la vendita ed il successo del locale. Guida la sala e la cucina.

Il Food & Beverage Manager è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto, il **Food & Beverage Manager** deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di fare un'analisi organolettica di un vino con termini appropriati. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni eno-tecnologiche.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Il Food & Beverage Manager si aggiorna costantemente sul mondo del SEO, sui Social e sulle Tecnologie, al fine di migliorare la promozione e la comunicazione del locale.

Le Origini.

Radici storiche della professione del Food & Beverage Manager

Possiamo dire che in Origine avesse un omonimo "l'Oste".

L'Oste era il padrone o conduttore di un'osteria, che altro non era che una locanda dove si trovava vitto e alloggio. Quindi possiamo trovare le origini storiche nella Osteria.

Il termine "osteria" viene dall'antico francese oste, ostesse (secoli XII e XIII) che a sua volta deriva dal latino hospite(m). Una delle prime attestazioni del termine hostaria si trova nei capitolari della magistratura dei Signori della Notte, che, come suggerito dal nome, vegliava sulla tranquillità notturna della Venezia del XIII secolo.

L'etimologia della denominazione attuale richiama la funzione del luogo che è appunto quella dell'ospitalità.

Locali simili alle osterie esistevano già nell'antica Roma chiamati enopolium, mentre nei thermopolium si servivano anche cibi e bevande caldi, mantenuti a temperatura in grandi vasi di terracotta incassati nel bancone: esempi ben conservati sono visibili presso gli scavi dell'antica Pompei.

Le osterie sorsero, come punti di ristoro, nei luoghi di passaggio o in quelli di commercio che nella fattispecie sono strade, incroci, piazze e mercati. Ben presto divennero anche luoghi d'incontro e di ritrovo, di relazioni sociali. Gli edifici, spesso poveri e dimessi, assumevano importanza in base al luogo dove sorgevano e alla vita che vi si alimentava. Il vino era l'elemento immancabile intorno al quale tutti gli altri facoltativi giravano: *il cibo, le camere da letto, la prostituzione.*

Già nel Trecento a Bologna si contavano ben 150 osterie. A partire dal XV secolo le osterie divennero sempre più numerose, punto di ritrovo di cittadini e intellettuali, fino a ricoprire un ruolo di aggregazione e dibattito molto importante nel tessuto sociale cittadino. Ancora oggi sono molti in città i locali improntati sull'antico concetto di osteria.

Come opera il Food e Beverage Manager.

- **Il Food & Beverage Manager** possiamo dire che è "l'Oste", che accoglie i clienti (o controlla chi per lui), ed è l'anima pulsante del locale
- **Il Food & Beverage Manager** seleziona il personale più idoneo per il target appropriato per il locale
- **Il Food & Beverage Manager** è un esperto di Survey, e svolge le indagini per individuare il corretto Target
- **Il Food & Beverage Manager** lavora con lo staff di sala e cucina per sviluppare il prodotto ed il servizio più idoneo per il Target.
- **Il Food & Beverage Manager** seleziona i fornitori più idonei per il Target del locale

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24

50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

- **Il Food & Beverage Manager** è un esperto di Food e Beverage Cost, analizza costantemente entrate ed uscite al fine di ottenere la migliore resa per il locale, creando maggiori profitti
- **Il Food & Beverage Manager** elabora strategie di Marketing e Comunicazione per condurre al successo il locale
- **Il Food & Beverage Manager** elabora Menù e Carta dei vini di un locale, analizzando la posizione geografica, il target del locale, che a sua volta è influenzato da costumi, tradizioni, etnia, eccellenze del territorio, optando la migliore scelta di abbinamento cibo-vino, in collaborazione con lo Chef, lo Chef de Rang ed il Sommelier
- **Il Food & Beverage Manager** organizza il magazzino sia del fresco che del secco, la cantina, si assicura che sia sempre ben fornita e che i prodotti, i vini e le bevande godano di un ambiente con umidità e temperatura controllata, al fine di preservare la conservazione e le proprietà organolettiche dei vini
- **Il Food & Beverage Manager** è generalmente il Responsabile HACCP, e si occupa che Frighi, Cucina, Cantina, Cambusa, Sala, Spogliatoi e tutti i locali, siano puliti, igienizzati, secondo il Manuale di Autocontrollo
- **Il Food & Beverage Manager** è il responsabile generalmente del personale e della loro formazione
- **Il Food & Beverage Manager** monitora costantemente l'offerta dei piatti, del servizio, dei prodotti acquistati dal punto di vista della soddisfazione del cliente, ed effettua le modifiche necessarie
- **Il Food & Beverage Manager** si preoccupa che non manchino mai le derrate alimentari, vini e bevande, prodotti igienizzanti, vettovaglie necessari alla produzione, somministrazione e vita giornaliera del locale

Requisiti richiesti di ammissione.

Sono richiesti uno dei seguenti Titoli di studio o di Esperienza:

- Diploma di Sommelier, Restaurant Manager riconosciuto da ASSOIP
- Laurea Triennale o Magistrale in Enologia, Servizi Tecnici Ristorativi, Agroalimentari, Gastronomia
- Master di Specializzazione in Enologia, Agronomia, Gastronomia, Servizi Ristorativi, Agroalimentari o similari
- Dottorato in Enologia, Agronomia, Gastronomia, Servizi Ristorativi, Agroalimentari o similari
- Eventuali altre candidature saranno sottoposte al Consiglio Direttivo
- Comprovata Esperienza Lavorativa di 10 anni nel settore come Food & Beverage Manager

Ogni candidatura sarà sottoposta al Consiglio Direttivo per l'approvazione.

Obblighi di aggiornamento:

L'associazione richiede la partecipazione con frequenza annuale ad un corso di aggiornamento della durata non inferiore a 16 ore, o 20 CFU

Formazione continua

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137

".... Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale secondo

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare. ..."

Strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:

l'assolvimento dell'obbligo formativo viene accertato attraverso la presentazione di idonea documentazione atta a certificare l'attività di formazione effettuata. Gli attestati di partecipazione agli eventi formativi organizzati direttamente dall'Associazione o da enti autorizzati da ASSOIP, devono essere inviati alla sede associativa presso la quale, per ogni associato, viene tenuta apposita cartella finalizzata al computo dei crediti formativi, e specifico database.

L'Associazione istituisce all'occorrenza classi di Specializzazione del **Food & Beverage Manager** da abbinare alla qualifica principale.

Approvato dal Consiglio nella seduta del 20 marzo 2020

Il Consiglio Nazionale

Il Presidente

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it