

**“Management delle Scienze Gastronomiche per il benessere”:
nasce il corso di laurea magistrale per i nuovi professionisti del cibo grazie alle Università di Roma “Sapienza” e di Viterbo “Tuscia”**

Dall’anno accademico 2021-2022 al via il corso di laurea magistrale in **“Management delle scienze gastronomiche per il benessere”**: forma i manager della ristorazione (anche collettiva) e gli esperti in wine and hospitality management.



**Corso di Laurea Magistrale in
“Management delle scienze gastronomiche per il benessere”**

(LM-GASTR)

Sede Amministrativa

Sapienza Università di Roma

Piazzale Aldo Moro, 5—00185 Roma

Dipartimento di Medicina
Sperimentale
Unità di Ricerca di Scienza
dell’Alimentazione e
Nutrizione Umana

Prof Lorenzo M. Donini
Tel: +39 06.4991.0996;
+39 06 4991.0162
Lorenzomaria.donini@uniroma1.it



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

Grazie alla collaborazione delle Università di Roma "Sapienza" e di Viterbo "Tuscia", si diventa dottori in "**Management delle scienze gastronomiche per il benessere**".

Il corso di laurea magistrale ha l'obiettivo di formare figure professionali che opereranno nel campo della gestione, dell'amministrazione, della pianificazione e del controllo di aziende in particolare orientate alla **ristorazione** anche collettiva e al **wine and hospitality management**.

Il CLM si rivolge in particolare a laureati di I livello in:

- L-GASTR - Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia
- L-13 - Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana
- L-15 - Scienze del turismo
- L-18 - Scienze dell'economia e della gestione aziendale
- L-20 - Scienze della comunicazione
- L-26 - Scienze e tecnologie alimentari
- L-SNT/3 - Dietistica

La complementarietà dei due Atenei permette di offrire competenze per sviluppare competenze nel management dei sistemi agroalimentari, enogastronomici e dell'ospitalità.

Il corso di laurea è caratterizzato da una formazione accademica di eccellenza attraverso un percorso didattico interdisciplinare che coinvolge più di quindici diversi Dipartimenti delle due Università coinvolte.

Sono previsti due profili professionali

1. **Manager delle scienze gastronomiche** che potrà avere le seguenti funzioni:

- coordinamento delle attività lungo l'intera filiera alimentare;
- organizzazione e gestione dei flussi di comunicazione interni ed esterni alle aziende di ristorazione;
- formazione e aggiornamento continuo del personale di ristorazione;
- conoscenza della contabilità e fiscalità della ristorazione;
- analisi dei comportamenti alimentari degli utenti della ristorazione;
- analisi della percezione della qualità dell'offerta della ristorazione;
- gestione dei rapporti con i committenti, le istituzioni e gli utenti;
- dare indicazioni tecniche per l'elaborazione di capitolati d'appalto e di offerte alle gare d'appalto;
- divulgare e monitorare l'applicazione del disciplinare per la trasformazione del cibo;
- valutazione di efficienza ed efficacia del sistema nel raggiungimento degli obiettivi;
- elaborazione di strategie di valorizzazione e comunicazione del progetto di ristorazione.

Sbocchi occupazionali:

Il Manager delle scienze gastronomiche potrà trovare spazio nelle grandi aziende che si occupano ristorazione anche collettiva scolastica, ospedaliera, aziendale, carceraria, di associazioni assistenziali o di singole strutture che necessitano di attivare/gestire in autonomia un servizio di ristorazione.

2. **Responsabile del wine and hospitality (W&H) management** che potrà avere le seguenti funzioni:

- coordinamento di tutte le attività legate all'ospitalità del cliente e alla gestione delle cantine;
- analisi del beverage cost e del service cost, e gestione dei prezzi di vendita e della revenue;
- promozione dei prodotti;
- organizzazione e gestione delle risorse umane;
- organizzazione e gestione delle strategie di comunicazione interna ed esterna per le aziende vinicole e di ospitalità;
- conoscenza della contabilità e fiscalità del W&H
- analisi dei comportamenti alimentari degli utenti del W&H;
- formazione e aggiornamento continuo del personale di servizio;
- valutazione di efficienza ed efficacia del sistema nel raggiungimento degli obiettivi;
- elaborazione di strategie di valorizzazione del progetto di W&H a livello locale, nazionale e globale.

Sbocchi occupazionali:

Il Responsabile del wine and hospitality management potrà trovare spazio nelle aziende alberghiere, ristorative, enoteche e catering, nelle aziende vitivinicole ed agrituristiche.