



**OGGETTO: Inizia il periodo di iscrizione al Master in Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione**

Piacenza, 21/11/2023 - L'Università Cattolica del Sacro Cuore è lieta di annunciare l'apertura delle iscrizioni per il Master in Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione. Con piacere vi invitiamo all'evento di apertura della Terza Edizione del Master Food & Beverage nella giornata titolata "DAL PRODOTTO AL CONSUMATORE: INSIEME PER FORMARE I NUOVI MANAGER DI DOMANI", trovate il programma in allegato.

Durante la giornata, esploreremo i temi chiave del nostro master, con l'obiettivo di evidenziare l'importanza della formazione dei futuri manager della ristorazione sostenibile. Gli studenti della II Edizione, il corpo docente e le aziende ospitanti condivideranno esperienze e conoscenze fondamentali per questo ruolo. Sarà un'opportunità per connettere teoria e pratica nel settore della ristorazione sostenibile nell'ottica Learning by Doing per cui il master fonda le sue origini.

L'evento si terrà in data 24 Novembre dalle h. 8.30 alle 18.00 presso la sede di Cremona dell'Università Cattolica del Sacro Cuore in Via Stefano Leonida Bissolati, 74, 26100 Cremona CR.

Il programma del master rappresenta un'opportunità unica per gli studenti e i professionisti desiderosi di approfondire le proprie conoscenze e acquisire competenze specialistiche nel settore alimentare e nel campo della ristorazione commerciale e collettiva.

Il Master in Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione offre un percorso formativo completo, progettato per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e per fornire una solida base teorica e pratica. I partecipanti avranno l'opportunità di approfondire argomenti grazie ai corsi di:

- *origine, autenticità e sofisticazione degli alimenti d'origine animale e vegetale,*
- *tecnologie di trasformazione e condizionamento della ristorazione,*
- *gestione delle diete speciali degli allergeni,*



- *certificazioni e legislazione sulla sicurezza e sulla rintracciabilità,*
- *analisi organolettica e tecnologie di preparazione e conservazione degli alimenti,*
- *ristorazione sostenibile,*
- *food cost & sustainability management,*
- *gestione del rischio e dei rischi emergenti,*
- *gare e capitolati d'appalto.*

Il programma si caratterizza per l'approccio interdisciplinare, che permette di comprendere a fondo le dinamiche complesse del settore. Attraverso una combinazione di lezioni teoriche, casi di studio, laboratori pratici e stage, gli studenti svilupperanno competenze tecniche, analitiche e manageriali essenziali per affrontare le sfide del mondo professionale. Nella scorsa edizione gli studenti hanno potuto confrontarsi e conoscere in soli 6 mesi più di 10 aziende operanti nel settore e apprendere da docenti accademici e più di 20 professionisti fra cui consulenti, manager, auditor, amministratori delegati e operatori tecnico pratici della filiera agro-alimentare.

Il Master è rivolto ai laureati di qualsiasi disciplina. La laurea triennale è il titolo minimo di ammissione: i titoli affini ai settori di studio del master sono preferibili, altri titoli di studio saranno oggetto di valutazione da parte del consiglio direttivo. Sono ammessi al master anche studenti lavoratori previa valutazione in sede di colloquio motivazionale.

"Ciascuna impresa facente parte del mercato della ristorazione deve oggi considerare un miglioramento continuo nella propria gestione dei pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economico in modo analogo agli sforzi compiuti dall'agricoltura e dai settori industriali ad esse annessi" ha affermato Ettore Capri, direttore del Master e del centro di ricerca OPERA, e prosegue "Dagli studi che abbiamo condotto sulla misura della sostenibilità nel settore ristorativo è molto grave l'impatto nello spreco del cibo, nel consumo energetico, e carente il rapporto sociale con la comunità ed i lavoratori. In generale il settore è abituato agli aspetti economici e di marketing, della tradizione alimentare made in Italy". "Il nostro programma offre un ambiente stimolante e un'esperienza formativa di alta qualità che permetterà ai partecipanti di distinguersi nel mercato del lavoro e di contribuire in modo significativo alla crescita del settore".

Le iscrizioni al Master in Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione sono aperte dal 30/04 fino al 31/10. Per ulteriori informazioni sul programma, sui requisiti di ammissione e sulle modalità di iscrizione, si prega di visitare il sito web <https://masterfoodandbeverage.it/>

### **Risultati delle scorse edizioni**



Nelle ultime due edizioni sono stati studenti del master 25 studenti, riportiamo di seguito alcuni i risultati dei sondaggi inviati ai coinvolti:

80% lavorano ad oggi nell'azienda dove hanno svolto lo stage

10 % lavorano in altre aziende ee hanno trovato facilmente un'occupazione nel settore di competenza grazie alle nozioni acquisite durante il master

10% sono liberi professionisti o hanno iniziato un percorso magistrale\*

*\*Agli studenti che si iscriveranno presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore al corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari saranno riconosciuti gli esami sostenuti durante il Master fino a un massimo di 12 Crediti Formativi Universitari.*

## Informazioni sull'Università Cattolica del Sacro Cuore

Fondata a Milano nel 1921, l'Università Cattolica è l'Ateneo cattolico più grande d'Europa, nonché l'unica Università italiana che può vantare una dimensione realmente nazionale, con i suoi cinque Campus nelle città di Milano, Piacenza, Cremona, Brescia e Roma. Forte di una tradizione quasi centenaria e grazie al riconosciuto prestigio del suo personale docente, l'Università Cattolica offre una formazione di eccellenza e un supporto qualificato a professionisti, imprese, pubbliche amministrazioni, istituti scolastici, sui diversi fronti della consulenza e del rafforzamento delle competenze

### **Contatti stampa:**

Roberto Di Pierro

[roberto.dipierro@unicatt.it](mailto:roberto.dipierro@unicatt.it)

347.0041164



Ettore Capri, Direttore Master Food & Beverage