Parte il Master dell’Università IULM per formare manager della ristorazione

L’ateneo milanese ha annunciato, per febbraio, l’inizio delle lezioni della prima edizione del Master in Restaurant Business Management, in collaborazione con Identità Golose e TheFork

Il **Master in Restaurant Business Management** dell’Università IULM a Milano si rivolge ai giovani aspiranti manager della ristorazione ma anche agli imprenditori che desiderano acquisire strumenti, idee e competenze da spendere in nuove imprese o in format già esistenti. Gli appuntamenti avranno inizio il 5 febbraio 2024, in collaborazione con **Identità Golose** e TheFork.

Cosa si studia al Master in Restaurant Business Management

Dalle strategie di marketing alla gestione operativa, il programma del Master affronterà diversi temi come business plan, strategie di management, marketing e comunicazione, gestione delle

risorse umane, project work con professionisti del settore, studio delle tendenze della ristorazione ed elementi di social e digital marketing.

Questo il concept alla base della nuova offerta formativa dell'Università IULM, unito all'approccio del learning by doing. Gli argomenti trattati, infatti, saranno sempre supportati da case study e simulazioni volte a trasmettere le conoscenze necessarie per creare format di ristorazione funzionali.

Direzione scientifica e presentazione

La direzione scientifica del Master è affidata al **Prof. Vincenzo Russo**. Tra le numerose cariche accademiche ottenute, è professore ordinario di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing alla IULM, direttore scientifico del Centro di ricerca di Neuromarketing "**Behavior and Brain Lab IULM** " e di master di successo in Food and Wine Communication. La co-direzione scientifica, invece, è affidata a **Claudio Ceroni**, presidente di MAGENTAbureau e fondatore di Identità Golose, mentre il coordinamento didattico a **Gabriele Zanatta**, giornalista gastronomico per Identità Golose e caporedattore della Guida ai ristoranti di Identità Golose.

> «Questo master è una novità assoluta nel panorama italiano grazie alla collaborazione di due istituzioni importanti come la nostra Università e Identità Golose, per il coinvolgimento di docenti ed esperti del mondo della ristorazione di altissima competenza e anche notorietà. – spiega il **Prof. Vincenzo Russo** – Oltre alle classiche competenze gestionali, si segnala una particolare attenzione alle più innovative applicazioni neuroscientifiche e tecnologiche nel campo del management della ristorazione».

> «Questo progetto rappresenta un contributo decisivo nell'innalzamento del livello culturale, tecnico e operativo della grande ristorazione. – aggiunge **Claudio Ceroni** – Soprattutto servirà a giovani che aspirano a diventare manager della ristorazione ad avere gli strumenti per affrontare anche imprese di grandi dimensioni e dai grandi numeri. Oggi nella ristorazione non mancano solo cuochi e personale di sala ma anche figure apicali preparate e versatili, pronte ad affrontare le sfide del futuro».

Docenti del corso

Il corpo docenti è stato scelto ad hoc per preparare i futuri studenti ad entrare in questo settore lavorativo, a cominciare da **Enrico Bartolini** (lo chef italiano più stellato di sempre, capace di riportare le 3 stelle a Milano per la prima volta dai tempi di Gualtiero Marchesi), **Claudio Liu** (Iyo Experience e Iyo Aalto, eccellenze di cucina giapponese in Italia), **Matias Perdomo** (chef e co-fondatore di Contraste/Exit), **Matteo e Salvatore Aloe** (Berbere, 18 pizzerie gestite tra Italia e Londra), **Stefano Guzzetti** (Ciacco, gelaterie creative a Milano e Parma), **Dom Carella** (fondatore di Carico Milano e consulente importante nel mondo del bartending), **Marco Amato** (direttore di Imàgo, ristorante contenuto nello storico Hotel Hassler di Roma) e tanti altri in via di definizione.

L'expertise tecnica invece, è stata affidata alle mani di professionisti come **Carlo Carollo** (Country

Manager TheFork Italia), **Sara Porro** (Giornalista e autrice), **Slawka Scarso** (Consulente e docente di marketing del vino), **Silvio Siracusano** (Presidente e fondatore 4bites) e molti altri.

Date e durata del percorso formativo

Il Master in Restaurant Business Management **dura dal 5 febbraio 2024 al 9 aprile**, con un totale di **144 ore di lezionie** (in presenza o da remoto) che si terranno nell'edificio IULM 6, in via Carlo Bo 7, e Identità Golose Milano, in via Romagnosi 3.

Le lezioni saranno suddivise in 18 moduli da 8 ore ciascuno e si terranno ogni lunedì e martedì, dalle ore 9 alle ore 18. Per informazioni e iscrizione, visitare il sito www.iulm.it.

Data di creazione
01/12/2023
Autore
redazione