Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome	ANDREA
Cognome	APPOLLONI

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano	ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE
Inglese	ECONOMICS AND MANAGEMENT OF CATERING BUSINESSES

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A.	2025/26
	◉ L ○ LM ○ LM CU
CdS	Turismo Enogastronomico
Codice	
Canale	
CFU	6
Lingua	italiano

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome	
Cognome	

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano	
Inglese	

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano	Al termine del corso gli studenti dovrebbero essere in grado di: - Comprendere il ruolo del manager nelle Imprese di Ristorazione all'interno della strategia aziendale; - Identificare e gestire una serie di strumenti idonei per le decisioni operative in un'impresa ristoratrice (previsione, pianificazione e controllo); - Analizzare i processi presenti in una realtà aziendale di ristorazione con particolare riferimento ai processi di approvvigionamento, lavorazione e promozione; - Individuare le aree di miglioramento nelle imprese ristoratrici in termini di efficienza e efficacia ed anche le aree di miglioramento lungo i processi produttivi. La partecipazione al corso fornirà anche le conoscenze analitiche e i principali modelli della gestione dell'incertezza, del rischio e della complessità organizzativa in progetti riferiti al settore della ristorazione.
Inglese	At the end of the course students must be able to: - Understand the role of the manager in catering companies in the corporate strategy; - Identify and manage a series of suitable tools for operational decisions in a restaurant business (forecasting, planning and control); - Analyze the processes present in a restaurant business with a particular reference to the procurement, processing and promotion processes; - Identify all the areas for improvement in restaurant businesses in terms of efficiency and effectiveness and also areas for improvement along production processes. The participation to the course will also provide the analytical knowledge and the main management models of uncertainty, risk and organizational complexity in projects related to the restaurant sector.

Prerequisiti

Italiano	Nessun prerequisito
Inglese	No prerequisite

Programma

Italiano	Il corso di Economia e gestione delle aziende ristorative è dedicato alla formazione del manager dei servizi della ristorazione. Il corso quindi si propone di trasmettere tutte le competenze per “saper essere manager/gestore” esperto del settore del food and beverage. Il corso fornisce una panoramica iniziale del settore della eno-gastronomico in termini manageriali. Saranno visti gli aspetti peculiari del paese Italia e allo stesso tempo i fenomeni di internazionalizzazione collegati. Il Made in Italy ad esempio sarà oggetto di studio ma anche aziende the importano in Italia. Dopo una introduzione dei temi fondamentali, strettamente legati alla tradizione ristorativa presente nel tessuto italiano, verranno analizzati gli aspetti più innovativi legati ai settori che si stanno evolvendo negli anni.
Inglese	The Economics and Management of Catering Companies course is dedicated to training the manager of catering services. The course therefore aims to transmit all the skills to "know how to become a manager" expert in the food and beverage sector. The course provides an initial overview of the food and wine sector in managerial terms. The peculiar aspects of the country Italy and at the same time the connected internationalization phenomena will be seen. For example, Made in Italy will be studied but also companies that import into Italy. After an introduction of the fundamental themes, strictly linked to the restaurant tradition present in the Italian fabric, the most innovative aspects related to the sectors that are evolving over the years will be analyzed.

Modalità di valutazione

- [x] Prova scritta
- [x] Prova orale
- [x] Valutazione in itinere
- [ ] Valutazione di progetto
- [ ] Valutazione di tirocinio
- [ ] Prova pratica
- [ ] Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano	La verifica dei risultati di apprendimento verrà effettuata: - mediante il confronto durante le lezioni, mediante una prova scritta in itinere con domande a risposta aperta; - per frequentanti e non frequentanti, mediante una prova orale, che si terrà durante gli appelli d' esame. Coloro, fra i frequentanti, che conseguiranno un risultato positivo alle prove scritte, saranno esonerati dalla prova orale.
Inglese	The verification of the learning outcomes will be carried out: - by means of the classroom comparison, by one written test in progress with open-ended questions; - for attending and non-attending students, through an oral exam, which will take place during the exam sessions. Those attending, who will achieve a positive result in the written tests, will be exempted from the oral examination.

Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Testi adottati

Italiano	Testo suggerito: - Fierro Giuseppe MARKETING E MANAGEMENT DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting. Edizione 2015 Manuale di economia, gestione e legislazione delle imprese di ristorazione, Andrea Vitale, Giovanni Ferrazzi, Fabrizio Mendolia
Inglese	Suggested Text: - Fierro Giuseppe MARKETING E MANAGEMENT DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting. Edizione 2015 Manuale di economia, gestione e legislazione delle imprese di ristorazione, Andrea Vitale, Giovanni Ferrazzi, Fabrizio Mendolia

Bibliografia di riferimento

Italiano	Fierro Giuseppe MARKETING E MANAGEMENT DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting. Edizione 2015 Manuale di economia, gestione e legislazione delle imprese di ristorazione, Andrea Vitale, Giovanni Ferrazzi, Fabrizio Mendolia
Inglese	Fierro Giuseppe MARKETING E MANAGEMENT DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE Guida pratica per una gestione efficiente di qualità di ristoranti, bar, aziende di catering e banqueting. Edizione 2015 Manuale di economia, gestione e legislazione delle imprese di ristorazione, Andrea Vitale, Giovanni Ferrazzi, Fabrizio Mendolia

Modalità di svolgimento

☒ Modalità in presenza
☒ Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano	Il programma verrà affrontato mediante lezioni a distanza e con visite aziendali.
Inglese	The program will be dealt with through distance lessons and company visits

Modalità di frequenza

◉ Frequenza facoltativa
○ Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano	La frequenza, sebbene facoltativa, è fortemente consigliata.
Inglese	The attendance is optional, but strongly recommended