



La Scuola **MADE** in **Management dell'Accoglienza e Discipline Enogastronomiche** è un progetto di Fondazione Campus, svolto in collaborazione con Fondazione Palazzo Boccella.

La Scuola ha sede in un palazzo del XVI secolo, Palazzo Boccella, adibito a moderno e tecnologico Campus ubicato nel borgo di San Gennaro, nel comune di Capannori in Provincia di Lucca.

Il percorso formativo post-diploma MADE è rivolto a studenti e professionisti ed è composto da 6 mesi di lezione e 400 ore di stage. Nel periodo di lezione sono previsti l'obbligo di frequenza e l'opportunità, senza costi aggiuntivi, di risiedere a Palazzo Boccella



+39 0583 333420



info@scuolamade.it



scuolamade.it



SEDE DEL CORSO: Via Di Celli, 52
San Gennaro 55012 Capannori (LU)

SEGRETERIA: Via del Seminario Prima,
790 – 55100 Monte San Quirico (LU)

IN
COLLABORAZIONE
CON
FONDAZIONE

PALAZZO BOCCELLA



FONDAZIONE CAMPUS



MANAGEMENT DELLA
ACCOGLIENZA E
DISCIPLINE
ENOGASTRONOMICHE



PIANO STUDI

Il percorso di studio MADE si compone di sei mesi di attività formative, in aula e in laboratorio, e di 400 ore di stage in Italia o all'estero. Le attività in aula sono costituite da insegnamenti teorici, tenuti da docenti accademici:

- ANALISI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO
- MANAGEMENT DELL'ACCOGLIENZA
- MODELLI DI BUSINESS PER L'ENOGASTRONOMIA
- ORGANIZZAZIONE E SERVIZI DI RISTORAZIONE
- ANALISI SENSORIALE
- QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE (+HACCP)
- MARKETING DELLA RISTORAZIONE
- NUTRIZIONE
- CONTABILITÀ PER IL FOODSERVICE
- ANALISI DEI COSTI
- LEGISLAZIONE DELLA RISTORAZIONE
- TECNOLOGIE ALIMENTARI
- PROGETTAZIONE TERRITORIALE PER L'ACCOGLIENZA E L'ENOGASTRONOMIA



SBOCCHI PROFESSIONALI

Scuola MADE rappresenta una soluzione innovativa per coloro che intendono specializzarsi nei settori dell'enogastronomia e dell'accoglienza, in quanto forma profili qualificati in grado di gestire tutte le attività legate alla ristorazione: dalla conoscenza dei prodotti enogastronomici alle nuove tendenze dell'arte culinaria, dall'approvvigionamento al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande.

Lo studente sarà, inoltre, in grado di gestire l'organizzazione di eventi e servizi di banqueting; sarà in grado di accogliere i clienti, anche internazionali, ed esaudirne le molteplici richieste; avrà competenze economiche per la gestione del marketing, dei costi e della contabilità della ristorazione.



LABORATORI

I laboratori MADE, parte integrante del piano di studi, offrono attività ad alto contenuto professionalizzante e sono curati da formatori e professionisti dal mondo dell'impresa.

- LABORATORIO DI GASTRONOMIA
- LABORATORIO DI ACCOGLIENZA, ORGANIZZAZIONE SALA E BANQUETING
- LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE DI EVENTI
- LABORATORIO DI INGLESE PER L'OSPITALITÀ
- LABORATORIO DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA COMUNICAZIONE DELL'IMPRESA TURISTICA E DEL TERRITORIO



FORMULA COLLEGE

La vita a Palazzo Boccella è parte integrante dell'offerta formativa e contribuisce ad arricchire gli studenti con un'esperienza emozionale a 360°: il pernottamento è previsto nella parte residenziale del Palazzo, in spaziose camere condivise, inoltre gli studenti sono coinvolti in attività per la preparazione di colazione e cena.