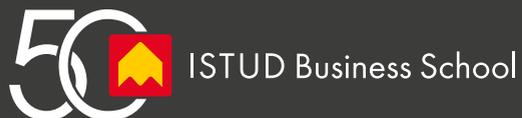


# Food & Beverage Management

Science & Economics

II edizione  
Baveno (VB), dal 9 novembre 2020



# scopri

le tue capacità. Guida il cambiamento

## Master in Food & Beverage Management

Il edizione

dal 9 novembre 2020  
al 17 settembre 2021

Il valore economico complessivo del settore F&B in Italia è di 260 miliardi di euro in costante crescita. Il valore dell'export sul fatturato negli ultimi dieci anni ha segnato un aumento del 75,7% per l'industria alimentare nel suo complesso e del 140% per le indicazioni geografiche e denominazioni d'origine protette. Il valore dell'export dell'agroalimentare italiano entro il 2020 raggiungerà la soglia dei 50 miliardi di euro. Il settore alimentare traina la ripresa dell'industria italiana, crescendo a ritmi doppi del PIL. Con 61 mila imprese sull'intero territorio nazionale, impiega 3,3 milioni di lavoratori in Italia (il 14% dell'intera occupazione nazionale), e anche negli anni della crisi ha prodotto lavoro.

I nuovi trend di mercato, dal Made in Italy alle indicazioni geografiche e denominazioni d'origine, dal bio al vegetariano/vegan, dal out of home al delivery, richiedono competenze tecniche, scientifiche ed economiche e la Talent Attraction delle aziende si rivolge sempre di più ai neolaureati in queste discipline.

Il **Master in Food & Beverage Management** è rivolto a laureati e laureandi in discipline economiche, scientifiche e tecnico/ingegneristiche interessati ad inserirsi in diversi ruoli in aziende del settore alimentare.

**Il Master prevede 4 mesi d'aula full time e 6 mesi di stage.**

## il programma in 3 passi

### L'aula

- Lezioni con **docenti ISTUD, consulenti, manager e professionisti**
- **Visite aziendali** e partecipazione a **fiere di settore**
- **Orientamento e Career Coaching**
- **Laboratori, business game ed esercitazioni**
- Uso delle **tecnologie digitali** per il potenziamento della formazione

### I project work

- **Knowledge in Action:** progetti di analisi critica su temi di management
- **Practice in Action:** lavori commissionati dalle aziende su progetti concreti da ideare o implementare in coerenza con le tematiche affrontate durante il percorso.

### Lo stage in azienda

Sei mesi di esperienza professionalizzante, in Italia o all'estero, con rimborso spese, in aziende del settore Food&Beverage, nella Grande Distribuzione Organizzata o nel mondo del Food Service.

# scegli

la prima Business School indipendente in Italia

Investire in un Master  
ISTUD significa crearsi un  
ricco bagaglio relazionale e  
professionale che porterai  
con te per tutta la vita



ISTUD è la **prima Business School indipendente in Italia**. Progetta e realizza programmi di formazione per manager di imprese e istituzioni, giovani con alto potenziale, professionisti sanitari.

Dal 1970 prepara il management italiano e contribuisce alla diffusione di una **moderna cultura di gestione**.

**60.000 dirigenti** e quadri hanno frequentato i suoi programmi e più di **2.800 neolaureati** si sono formati con i suoi Master.

La sua Faculty comprende **150 professionisti** tra formatori, ricercatori e manager d'azienda, italiani e stranieri.

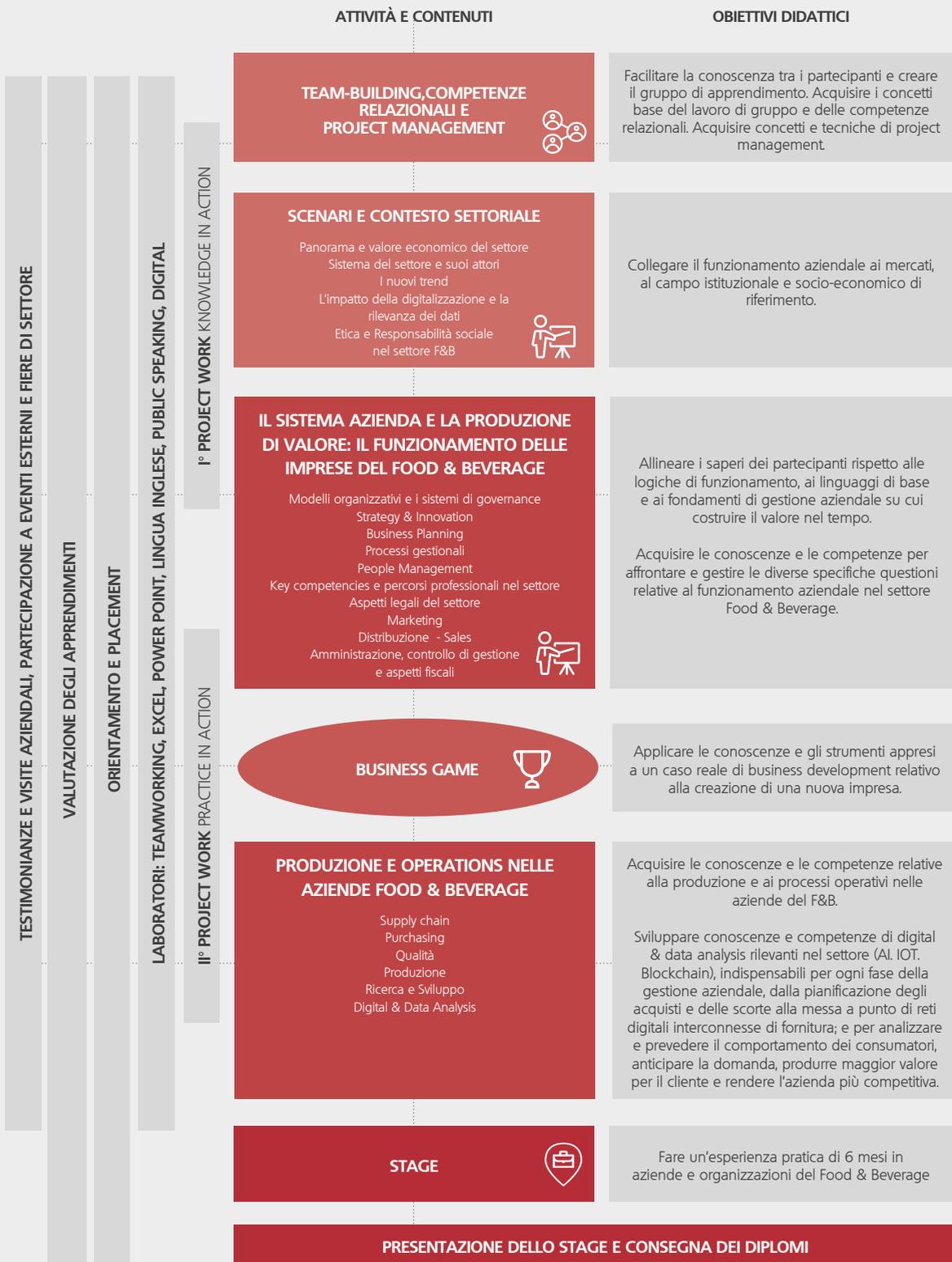
## Aziende e Organizzazioni Partner

I Partner hanno un ruolo fondamentale nella progettazione e nel miglioramento continuo del Master. Il **confronto con i manager e i professionisti** ci consente di allineare il programma formativo con le esigenze e le sfide del mercato del lavoro e con le trasformazioni in atto nelle organizzazioni.

Per la fase di stage verrà coinvolto tutto il network di aziende che già collaborano con ISTUD e che ogni anno offre più di 400 posizioni di stage ai partecipanti nei vari Master. Lo stage è considerato parte integrante del programma formativo.

### Alcune aziende e organizzazioni partner:





# affidati

alla nostra esperienza

Attraverso l'intervento in aula di docenti, professionisti e manager potrai confrontarti con esperienze e approcci differenti e differenziati, strettamente collegati agli argomenti trattati in aula.

## Alcuni docenti del Master

Arcadio Alfieri - R&S, Tecnologie Enogastronomiche

Francesco Alleva - Marketing

Marella Caramazza - Strategia e Organizzazione

Nicola Castelli - Teambuilding

Paola Chesi - Digital Storytelling

Matteo Figura - Ricerche di mercato

Ernesto Ghigna - Trade Marketing

Andrea Gillio Tos - Acquisti

Laura Giusto - Marketing

Marco Gottardo - Informatica

Adriano La Vopa - Innovazione

Marco Leonzio - Teambuilding

Manuela Maio - Career Coaching

Virgilio Maretto - Food Tech

Guido Mariani - Time management

Gianfranco Mele - Economics

Maria Meloni - Legal

Enzo Memoli - Project Management

Maria Naciti - Soft Skills

Deborah Palma - HR

Cristian Paonessa - Trend di consumo

Luca Quaratino - Organizzazione aziendale

Luigi Ronchetti - Imprenditorialità e management

Gaia Romani - Marketing

Fiorenza Sarotto - Marketing

Fabio Salvati - Retail

Davide Scaccabarozzi - Sales e trade marketing

Luigi Serio - Management e imprenditorialità

Alessandro Siviero - Business Model

Giuliano Tosi - Sales and Trade Marketing

Francesco Ungaro - Public speaking & presentation skills

# sbocchi professionali

del Master

Il **Master in Food & Beverage Management** è un percorso intensivo e completo, multi-prospettico, che descrive il settore F&B italiano e internazionale nei suoi diversi aspetti, per permettere di sviluppare una maggiore versatilità, indispensabile nel mercato del lavoro.

Le figure professionali preparate dal Master potranno inserirsi in diversi tipi di imprese e settori: **Multinazionali del largo consumo, Food Industry, Beverage Industry, White goods Industry, Retail, Food Service, Ho.re.ca, Out of Home.**

Le aree aziendali e ruoli di inserimento sono quelli in cui sono richieste - o rappresentano un plus - le competenze tecnico-scientifiche ed economiche, oltre che di management:

- **Marketing e vendite** in ruoli come: product manager, brand manager, category manager, innovation manager, technical sales account
- **Produzione e operations** in ruoli come: supply chain manager, buyer, operations manager, logistic manager, demand & production planner, food technologist specialist, quality specialist, data analyst
- **Ricerca e Sviluppo** in ruoli come: innovation manager, R&D specialist

# i plus

del Master in Food & Beverage Management

## Campus ISTUD

Per vivere appieno l'esperienza del Master anche oltre l'aula, puoi alloggiare insieme agli altri studenti presso il **Campus ISTUD**. Gli appartamenti si trovano nella stessa struttura di svolgimento del Master e possono ospitare da 2 a 5 persone.

## Blog Free Your Talent

Parteciperai attivamente al piano editoriale del blog con la produzione di articoli, interviste e con la pubblicazione degli elaborati dei project work.

[www.freeyourtalent.eu](http://www.freeyourtalent.eu)

## ISTUD Box e Learning Room

Avrai accesso a uno spazio on line e a una app dove troverai i programmi settimanali, i materiali didattici, le valutazioni dei lavori di gruppo e individuali sempre a tua disposizione.

## Laboratori

**Teamworking:** imparerai a mettere a disposizione del gruppo le tue esperienze, abilità e caratteristiche personali e a condividere i risultati.

**Excel e PowerPoint:** per migliorare la conoscenza di due strumenti fondamentali per il lavoro.

**Digital Storytelling:** imparerai ad utilizzare uno strumento innovativo che integra contenuti e narrazione creando prodotti digitali efficaci per presentazioni, comunicazioni ed eventi.

**Public Speaking:** per migliorare la capacità di tenere presentazioni durante riunioni, seminari, incontri.

## Attività di orientamento

Attraverso i colloqui di **orientamento**, ti aiuteremo ad acquisire consapevolezza delle tue potenzialità e attitudini e a definire i tuoi obiettivi professionali. Verrai affiancato nella scrittura del tuo curriculum, nella preparazione alle selezioni, nella valutazione dell'esito dei primi colloqui.

## Networking

Il **network di testimoni** provenienti dal settore, coinvolti nelle diverse attività didattiche, sarà una preziosa occasione per entrare in contatto diretto con il mercato del lavoro e per sperimentare gli apprendimenti nelle fasi di stage e di successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Il Master si configura come un hub in cui convergono persone, esperienze, occasioni di apprendimento, relazioni e network utili per il tuo futuro professionale.

## Improve your English

Una piattaforma online con tool e argomenti personalizzati per il tuo livello di conoscenza e lezioni individuali con insegnanti madrelingua.

Oltre al general english, potrai focalizzarti sui corsi specialistici per il Business e le professioni.



# partecipa

alle selezioni

## Come partecipare alle selezioni

Il Master si rivolge a laureati e laureandi in discipline scientifiche ed economiche. I partecipanti hanno caratteristiche e attitudini personali come impegno, curiosità, intraprendenza e propensione alle relazioni interpersonali.

Candidature provenienti da laureati/laureandi in altre discipline saranno valutate caso per caso dalla direzione del Master

Per partecipare alle selezioni invia il tuo curriculum attraverso il nostro sito e verrai ricontattato dal Team ISTUD disponibile a fornirti tutte le indicazioni relative al Master e alla procedura di iscrizione.

La selezione avviene tramite test psicoattitudinali, colloqui individuali motivazionali e l'accertamento della conoscenza della lingua inglese.

Le date e le sedi di svolgimento delle selezioni saranno comunicate sul sito [www.istud.it/food-beverage](http://www.istud.it/food-beverage)

## Costi e borse di studio

Il costo del Master è di Euro 7.200 + IVA e comprende le attività previste dalla fase d'aula, i laboratori e il materiale didattico.

Il pagamento è suddiviso in 3 rate. L'iscrizione viene formalizzata con la firma del modulo di iscrizione e il versamento della prima rata pari a Euro 2.000 + IVA.

Possibilità di **Borse di Studio** a copertura totale e parziale dei costi di partecipazione. Sono previsti inoltre prestiti a tasso agevolato presso un Istituto di Credito convenzionato.

### **Dove siamo**

Il Master in Food & Beverage Management si svolge presso il centro didattico di ISTUD a Baveno, sul Lago Maggiore. La sede comprende 5 aule e 5 aulette per i lavori di gruppo dotate di collegamento wireless.

### **Responsabile Master e Programmi per i Giovani**

Roberta Geusa

### **Informazioni**

ISTUD Business School  
Strada Nazionale del Sempione Oltrefiume, 25  
28831 Baveno (VB)

Telefono 0323.933.801  
WhatsApp 393.909.1288  
area\_giovani@istud.it  
www.istud.it/master

**Facebook:** FondazioneISTUD

**Youtube:** FondazioneISTUD

**Instagram:** ISTUD\_IT