

## Il food and beverage manager e banqueting manager

**Due figure professionali presenti nelle strutture ristorative altamente professionalizzate.**

*Il food & beverage manager* è il responsabile della pianificazione e dell'organizzazione generale del comparto [ristorativo di un albergo](#), di una nave da crociera o di un'azienda della [ristorazione collettiva](#).

La sua istituzione nasce dall'esigenza di tenere sotto controllo i costi di produzione del settore ristorativo, che notoriamente risultano maggiormente elevati rispetto al settore ospitalità (prenotazioni, accoglienza, gestione reparto camere, settore amministrativo/gestionale).

La figura professionale è di coordinamento tra i capi reparto del settore ristorazione (chef di cucina, maitre, barman, capo economo, magazziniere, ecc) attraverso un lavoro svolto in sinergia e con obiettivi condivisi. Svolge le attività assegnategli sentendo i pareri dei vari capi servizi attraverso riunioni (briefing) quotidiane. Ha compiti di pianificazione del settore ristorazione a partire dagli acquisti, passando per la trasformazione delle derrate alimentari e la vendita del servizio. A lui è spesso affidato la compilazione dei [menù](#) per banchetti, che realizza in collaborazione con lo chef di cucina e il banqueting manager, nonché la vendita degli stessi.

Si occupa di [marketing](#) aziendale; definisce i tipi di ristorazione da adottare (servizi di prima colazione, buffet, servizio banchetti, servizio alla carte, ecc. in relazione al mercato turistico), i relativi pacchetti di offerta ed è responsabile della gestione e dell'organizzazione delle risorse umane.

Nelle aziende ristorative di grandi dimensioni il suo lavoro viene supportato da collaboratori che svolgono attività di supporto come: ricerca di fornitori, attività operative relative al marketing, contatti con aziende, elaborazione di questionari di gradimento del servizio da somministrare alla clientela, ecc.

Le attitudini che si richiedono per lo svolgimento del compito del food and beverage manager sono: conoscenze del settore merceologico e dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, esperienza operativa nel settore di riferimento, capacità organizzative, di previsione, di gestione delle risorse umane, disponibilità al lavoro di gruppo e capacità di verifica degli obiettivi programmati.

La sempre maggiore complessità del lavoro nel settore ristorativo ha fatto sorgere una nuova figura professionale che si occupa principalmente del settore banchetti.



*Il banqueting manager* è una figura professionale al servizio dell'organizzazione e gestione di eventi quali ricevimenti, banchetti, [buffet](#), cocktail party, coffee break, ecc.

Egli coordina, gestisce e assume la responsabilità del servizio di ristorazione per le diverse manifestazioni, delle quali progetta e cura gli allestimenti anche sotto [l'aspetto scenografico](#). Si occupa della definizione dei contratti e della

vendita dei servizi che l'azienda è in grado di offrire.

Le attitudini che si richiedono per lo svolgimento di tale attività sono: capacità organizzativa, gusto estetico, capacità relazionali, disponibilità al lavoro di gruppo.

**Franco Tacconelli**