



MCCGE

Master in Comunicazione
e Giornalismo Enogastronomico

Settembre-Marzo



L'**MCGE** è un master full time, con frequenza obbligatoria quotidiana. Il numero dei partecipanti (max 20) è programmato per garantire la qualità e l'efficacia didattica.

Il programma prevede 568 ore di formazione d'aula + 220 ore di laboratorio sensoriale sul cibo e il vino.

OBIETTIVI DEL MASTER

Il master ha l'obiettivo di formare negli allievi le skills necessarie per operare nel mondo della comunicazione e del marketing del food&wine nelle aziende e nelle imprese del settore oltre a competenze nella produzione di contenuti per la carta stampata, i social media e il web journalism.

LA FACULTY

A tal fine il corpo docente è formato da manager della comunicazione ed esperti del giornalismo enogastronomico, docenti universitari, esperti di vino e cibo, antropologi e storici della gastronomia, chef e personaggi di spicco del settore.

LA DIDATTICA

Viene svolta utilizzando tecniche innovative e tradizionali, con metodi teorici-pratici quali lezioni frontali affiancate da project work e altre tecniche di apprendimento attivo.

SCEGLIERE IL MCGE

Eccellenza

Futuro

Unicità

Multimedialità

Passione

PERCHÈ

Per avere una formazione orientata al mondo del lavoro attraverso il network d'eccellenza sul cibo e il vino più autorevole del mercato.

Per imparare ad operare in uno dei settori di maggiore crescita e sviluppo: il food&wine.

L'MCGE è l'unica offerta formativa presente sul mercato che dal 2003 forma i futuri comunicatori e produttori di contenuti del food&wine.

Il percorso didattico si basa su un metodo teorico-pratico che fa riferimento a tutte le aree della comunicazione e del giornalismo sfruttando i contenuti e le opportunità di tutti i canali multimediali del network Gambero Rosso.

Perchè possiamo fare della tua passione la tua professione.

PROGRAMMA

Il piano didattico si articola in tre macro aree, due teoriche e una pratica di approfondimento:

COMUNICAZIONE E GIORNALISMO

Teoria e tecniche del giornalismo
Teorie e tecniche della comunicazione
Teorie e tecniche della pubblicità
Food writing
Marketing Planning
Branding
Web Marketing e new media
Organizzazione di eventi e relazioni pubbliche
Istituzioni, economia e statistiche di settore

CULTURA ENOGASTRONOMICA

Letteratura del cibo
Storia della gastronomia
Antropologia del cibo
Editoria enogastronomica
Critica e ristorazione
Management della ristorazione
Food photography
Merceologie: pasta, riso, verdure, pesce, carne, olio, erbe aromatiche e spezie.

I LAB

Vino italiano e internazionale: conoscere, degustare e scrivere di vino
Laboratorio sensoriale in cucina: conoscere e riconoscere la qualità
Laboratorio tecnico con gli studi televisivi di Gambero Rosso Channel (canale Sky 411)

ATTIVITÀ FORMATIVE ED EXTRA DIDATTICHE

Sono previste attività didattiche quali analisi di case histories aziendali, visite guidate in aziende, partecipazioni ad eventi e manifestazioni.

METODO DIDATTICO

Le metodologie didattiche integrano gli aspetti teorici con lezioni frontali, a quelli a carattere più specificamente operativo con prove pratiche, laboratori e project work.

DOCENTI

Il metodo di insegnamento è affidato a docenti universitari e professionisti del settore:

Marino Niola (antropologo) – Licia Granello (giornalista) – Poalo Di Paolo (scrittore) – Marco Lombardi (giornalista) – Alberto Mattiacci (La Sapienza) – Giuliana Antonucci (Luiss) – Stefano Carboni (MG Logos) – Laura Belviso (INC) – Ilaria Legato (IED) – Paolo Zaccaria (Gambero Rosso) – Mauro Rosati (Qualivita) – Clara Barra (Gambero Rosso) – Stefano Monticelli (Gambero Rosso Channel) – Marco Sabellico (Gambero Rosso) – Dario Laurenzi (Laurenzi Consulting) – Antonello Migliore (chef Gambero Rosso) – Tommaso Rotundo (La Sapienza) – Vittorio Castellani chef Kumalè (giornalista) – Riccardo Staglianò (La Repubblica) – Anna Morelli (Vandenberg Edizioni) – Massimo Roscia (scrittore) – Gabriele Zanatta (Identità Golose) – Andrea Febbraio (Ebuzzing)



DESTINATARI E PROFILO IN USCITA

IL MASTER SI RIVOLGE a neolaureati e laureati (primo o secondo livello) in qualsiasi disciplina.

IL MASTER FORNISCE la preparazione necessaria per operare in aziende del settore, nei dipartimenti di comunicazione, marketing e social media, redazioni stampa e web, uffici stampa, società di consulenza del settore, eventi e relazioni pubbliche.



ORARIO

Dal lunedì al giovedì dalle 10:00 alle 13:30 e dalle 14:30 alle 18:00

SEDE

Città del gusto di Roma – Via Enrico Fermi 161

ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del master verrà rilasciato un attestato di frequenza.

90% (frequenza minima richiesta: 90% delle attività formative)

VALUTAZIONE E PROJECT WORK

Durante il master sono previsti momenti di valutazione al fine di verificare il livello di apprendimento degli allievi e il grado di capacità di applicazione delle competenze acquisite che valuteranno anche:

partecipazione alle lezioni e attitudine al lavoro di squadra, consegna e rispetto delle deadline per i project work, prove di valutazioni intermedie ed esame finale.

TIROCINIO FORMATIVO

Per completare il percorso formativo del master è previsto un training on the job 3 mesi presso le aziende e le imprese del network, remunerato secondo la normativa vigente.

Nelle precedenti edizioni, hanno concesso stage, tra gli altri:

GAMBERO ROSSO HOLDING – CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI - PASTIFICIO DEI CAMPI – QUALIVITA – WITALY – LAURENZI CONSULTING – PUNTARELLA ROSSA – SCATTI DI GUSTO – DISSAPORE – KABES DI ALLAN BAY – CANTINA ABRAXAS – CHEF KUMALE’ DI VITTORIO CASTELLANI – MAGENTA BUREAU – MCS & PARTNERS – BALADIN – INC ISTITUTO NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE – GROM – MASTROBERARDINO – FEUDI SAN GREGORIO – CASA BARONE – SAVINI TARTUFI – GRUPPO EDITORIALE HTML – MG LOGOS .

Alta Formazione Post Laurea Gambero Rosso

Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico

Responsabile Alta Formazione

Francesca Riganati

Requisiti di ammissione

Il master è rivolto a neolaureati e laureati di primo o secondo livello (non è richiesta laurea specifica).

Modalità di ammissione

La domanda di partecipazione ai colloqui di selezione è corredata dall'invio del cv a master@gamberorosso.it.

L'iscrizione al master è subordinata al superamento delle selezioni costituite da un colloquio motivazionale.

Costi

Euro 8.700

I testi e il materiale didattico sono inclusi.

Borse di tutorato

Sono previste borse di tutorato del 50% della quota in seguito a superamento del colloquio di selezione.

Modalità di pagamento

L'iscrizione è di 1500 euro (incluso nella quota totale).

Possibilità di rateizzazione del saldo:

I rata 3.600 euro entro ottobre

II rata 3.600 euro entro novembre

Per ulteriori informazioni:

Alta Formazione Gambero Rosso
Città del gusto di Roma
via Enrico Fermi 161

☎ 06 55112210

✉ master@gamberorosso.it

🌐 www.gamberorosso.it

📱 [@mastergr](https://www.instagram.com/mastergr)

📘 [Master in comunicazione e giornalismo enogastronomico](https://www.facebook.com/Masterincomunicazioneegornalismoenogastronomico)

BLOG: blog.gamberorosso.it/generazionegambero/

SPONSOR DELLA CITTÀ DEL GUSTO



SPONSOR TECNICO

