



FMTU

EXECUTIVE PROGRAM **F&B PROFESSIONAL**

FAKULTET ZA MENADŽMENT U
TURIZMU I UGOSTITELJSTVU

12. listopada 2026. - 26. veljače 2027.

ISKUSITE NOVU RAZINU IZVRSNOSTI U UPRAVLJANJU USLUGAMA HRANOM I PIĆEM

F&B Professional je program cjeloživotnog obrazovanja namijenjen profesionalcima koji žele unaprijediti svoja menadžerska znanja i razviti kompetencije potrebne za uspješno upravljanje poslovanjem hrane i pića u suvremenom hotelijerstvu i restoraterstvu.

Program objedinjuje akademsku izvrsnost i praktična iskustva, pružajući polaznicima cjelovit uvid u suvremene procese upravljanja hranom i pićem. Kroz spoj teorijskih sadržaja, praktičnih primjera i rada na stvarnim poslovnim izazovima, polaznici razvijaju znanja i vještine iz područja strateškog upravljanja, financijskog poslovanja, organizacije rada, upravljanja kvalitetom, gastronomije, vina i drugih pića te razvoja vrhunskog iskustva gosta.

F&B Professional nije samo program obrazovanja – **to je ulaganje u znanje, profesionalni razvoj i budućnost uspješnog vođenja poslovanja hrane i pića.**

- **Trosatna online interaktivna predavanja** koja objedinjuju suvremena teorijska znanja, analizu primjera iz prakse, studije slučaja i raspravu s predavačima
- **Praktične radionice uživo** koje objedinjuju primjenu stečenih znanja, rad u manjim grupama, analizu stvarnih poslovnih situacija te razmjenu iskustava s profesorima i stručnjacima iz prakse
- **Cjelodnevna terenska nastava** u vodećim hotelskim tvrtkama, restoranima i vinarijama, uz neposredno upoznavanje primjera dobre prakse i suvremenih modela poslovanja.
- **Profesionalno umrežavanje** i razmjena iskustava s kolegama, profesorima i vodećim stručnjacima iz područja hotelijerstva i restoraterstva.
- **Svečana promocija** na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu u Opatiji



JEZIK
HRVATSKI



TRAJANJE PROGRAMA
1 SEMESTAR / 10 TJEDANA / 400 SATI



FORMAT
ONLINE + PRAKTIČNA NASTAVA



LOKACIJA
FMTU OPATIJA

GLAVNI CILJEVI PROGRAMA

1. **Razumjeti** kako ekonomski funkcionira odjel hrane i pića.
2. **Donositi** strateške poslovne odluke.
3. **Razvijati** kreativna i inovativna rješenja u formiranju F&B ponude.
4. **Upravlјati** zadovoljstvom gostiju u F&B odjelu.
5. **Savladati** upravljanje troškovima i resursima za održivo poslovanje.

12. listopada 2026. - 26. veljače 2027.
10 TJEDANA (5 ONLINE + 5 ONSITE)

Cijena: 5 100 €

Cijena uz HZZ vaučer: **3 718,02 €**
(školarina)

Cijena: 4 590 €

Cijena uz HZZ vaučer: **3 208,02 €**
(jednokratno plaćanje – popust 10%)

Cijena: 4 335 €

Cijena uz HZZ vaučer: **2 953,02 €**
(članice UPUHH-a, HGK, HSK, HKS, BARMEN.HR, Alumni FMTU i partneri – popust 15%)

Cijena: 4 080 €

Cijena uz HZZ vaučer: **2 698,02 €**
(pet i više polaznika programa dolazi iz iste tvrtke – popust 20%)

Cijena: 3 825 €

(studenti Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu – popust 25%)



Iskoristite HZZ vaučer
za subvencioniranje programa.



RASPORED NASTAVE (ONLINE TJEDAN & ONSITE TJEDAN)

*Okvirni primjer

	PON	UTO	SRI	ČET	PET	SUB	NED
JUTRO	Online predavanja MS Teams	Online predavanja MS Teams	Online predavanja MS Teams	Online predavanja MS Teams	Online predavanja MS Teams	-	-
POSLIJEPODNE	-	-	-	-	-	-	-

	PON	UTO	SRI	ČET	PET	SUB	NED
UJUTRO	Rad u grupama	Rad u grupama	Masterclass gastro radionica	Cjelodnevna terenska nastava	Prezentacija projekta	-	-
RUČAK	Pauza za ručak	Pauza za ručak	Pauza za ručak		Pauza za ručak	-	-
POSLIJEPODNE	Rad u grupama	Rad u grupama	Masterclass gastro radionica		Prezentacija projekta	-	-
VEČER	Slobodna večer	Slobodna večer	Slobodna večer		Slobodna večer	-	-

TIMSKI PROJEKTI – OD IDEJE DO F&B RJEŠENJA

Od početka programa kroz svaki modul polaznici se organiziraju u manje grupe kojima se dodjeljuju konkretne teme i poslovni izazovi iz područja upravljanja uslugama hrane i pića. Kroz cijelo trajanje programa timovi razvijaju svoj projekt uz primjenu stečenih znanja, analizu primjera iz prakse, studije slučaja, stručne posjete i susrete s profesionalcima iz područja hotelijerstva i restoraterstva.

Završna prezentacija projekta predstavlja priliku za razmjenu ideja, predstavljanje rezultata rada i povezivanje teorijskih spoznaja s praktičnim rješenjima. Osim razvoja stručnih kompetencija, kolektivni projekt potiče timski rad, kreativnost, profesionalno umrežavanje i stvaranje vrijednih kontakata među polaznicima.

Svaki element programa pažljivo je osmišljen kako bi pružio cjelovito iskustvo učenja koje povezuje akademsku izvrsnost, praktična znanja i profesionalno umrežavanje.

F&B Professional nije samo program obrazovanja, već iskustvo koje povezuje znanje, praksu i ljude te oblikuje novu generaciju lidera u području hrane i pića.

**Prijavi
se!**

KONTAKT

091 555 1006
 fbpro@fthm.hr
 fbpro.fthm.hr



PRATITE NAS!

