

FOOD & BEVERAGE

Il corso si propone di fornire una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione della ristorazione, fornendo ai partecipanti una conoscenza delle moderne tecniche di gestione manageriale

Contenuti

- Fattori della produzione e processi produttivi nella ristorazione
- Costo della produzione (food-cost)
- Margine di contribuzione e margine commerciale
- Costruzione del budget nella ristorazione
- Come determinare il prezzo di vendita di un prodotto
- Il budget delle vendite: struttura e influenza sulla gestione
- Indicatori operativi ed economici
- Elementi di marketing della ristorazione

Metodologia

- Lezione frontale ed esercitazioni pratiche

Durata

- Il corso ha una durata di 32 ore

Partecipanti

- Il corso si rivolge agli operatori del settore e chi intende avviare una attività di ristorazione

Certificazione finale

- Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di frequenza ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore previste

Costi

- Il corso ha un costo complessivo di euro 950,00 oltre IVA