FOOD & BEVERAGE ASSISTANT MANAGER

Dopo il successo delle prime edizioni del progetto di formazione per F&B Assistant Manager, ***Yo Soy Formazione***, società di Formazione, Selezione e Consulenza specializzata nel settore Turistico Alberghiero e della Ristorazione, ripropone il corso con il seguente programma:

Organizzazione Aziendale
(8 h)

- Elementi di organizzazione aziendale
- La ristorazione e le sue caratteristiche
- L'organizzazione dell'area ristorativa
- La programmazione di lavoro
- Il servizio e la vendita in sala ed al bar

Nozioni di Marketing della ristorazione e dell'ospitalità
(16h)

- Introduzione ai concetti di marketing per la ristorazione
- La segmentazione dei mercati
- Immagine ed il posizionamento
- Analisi del consumatore e della concorrenza
- Comunicazione efficace
- Valorizzare il Menù come strumento di marketing e di gestione:
  - ✓ Fare emergere le qualità nascoste nutrizionali e extra nutrizionali
  - ✓ Promuovere gusto e benessere
  - ✓ Coinvolgere tutti i sensi
  - ✓ Illustrare e documentare il carattere e l'originalità della propria offerta

Il ciclo produttivo: Tecniche di acquisto e di stoccaggio
(8 h)

- Conoscere la materia prima
- Ottimizzazione dei costi e dei tempi di produzione
- Sistemi di produzione e tecniche di conservazione dei cibi
- La procedura degli acquisti

Food & Beverage Cost
(16h)

- Marketing Plan
- Break Even Point
- Costi fissi e variabili
- Come calcolare il food & beverage cost e il costo del lavoro
- Il Budget
- Yield management applicato alla ristorazione

Catering & Banqueting Management
(8h)

- Catering & Banqueting a confronto
- Le risorse impiegate
- Organizzazione del lavoro nell'attività di catering
- Gli abbinamenti eno-gastronomici
- Come determinare il food cost del menù
- La vendita dell'evento

Per ulteriori informazioni invia una mail a **info@yosoyformazione.com** o contattaci direttamente al **3338790077**