CORSO di FORMAZIONE per "FOOD AND BEVERAGE MANAGER"

Destinatari

Il corso si rivolge a quanti già operano nel settore ed intendono ricoprire quelle tipiche funzioni manageriali o a quanti intendono avviare un'attività di questo genere e sono sprovvisti di conoscenze empiriche che gli permettano di organizzare e gestire un pubblico esercizio.

Obiettivi

Il corso si pone come obiettivo quello di fornire al discente una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione della ristorazione, fornendo ai partecipanti una conoscenza ***hands-on*** delle moderne tecniche di gestione manageriale della ristorazione.

Contenuti Didattici

Il ciclo della ristorazione.
Il costo della produzione.
Il margine commerciale.
Le manifestazioni dei costi nella vendita dei menù.
Le tecniche di determinazione del prezzo di vendita.
Il break even point e le sue applicazioni. Il budget delle vendite: struttura e influenza sulla gestione.
Modelli di reporting.
Gli indicatori operativi ed economici.
Elementi di marketing della ristorazione.
Il marketing mix della ristorazione.
Tendenze dei prodotti in fase di sviluppo nelle abitudini di consumo dei clienti.
Il marketing del menù.

Docenti

I docenti del Master sono esperti professionisti della formazione e provengono da concrete e comprovate esperienze manageriali maturate sul campo in contesti nazionali ed internazionali. I profili di ciascun docente sono disponibili nel sito della Team Management.

Sedi e Calendario

Roma - Hotel Petra in Via Sante Vandi, 124.
Bari – Viale Unità d'Italia, 63

A tutti i partecipanti sarà distribuito materiale didattico. E' possibile alloggiare nelle sedi dei corsi a tariffe convenzionate. Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.