

QUANTO COSTA IL MENU' DEL TUO RISTORANTE? I SEGRETI DEL FOOD COST

OBIETTIVI

Il cuoco è sempre più un "manager" della cucina: deve conoscere a fondo tutti gli aspetti organizzativi ed in particolare quelli che vanno ad incidere sul costo finale di un piatto. Il "food cost" ha proprio questo obiettivo, dà cioè la possibilità di tenere sotto controllo anche i parametri economici che stanno dietro al menu. Una gestione orientata al "food cost" è in grado di migliorare la redditività delle imprese ristorative. Si mettono, infatti, a fuoco dei particolari che generalmente si trascurano nella normale operatività, individuando anche eventuali inefficienze nell'approvvigionamento, nell'utilizzo e nella conservazione della materia prima. E alla fine il risparmio è evidente.
L'obiettivo del corso è quello di migliorare la pianificazione aziendale e rendere più efficienti i controlli, creando standard produttivi codificati e tangibili al fine di migliorare la redditività dell'azienda.

PROGRAMMA

- Ristorante 4.0, lo scenario di Mercato
- Restaurant performance, linee guida per migliorare i propri risultati: facciamo chiarezza sul FOOD COST
- Come calcolare il food cost e scegliere il giusto prezzo per i propri piatti
- Matrice BCG e Menù Engineering, l'importanza del menù e dell'analisi di vendita
- Il controllo di gestione, la gestione degli acquisti e del magazzino
- Il Marketing nella ristorazione: dal posizionamento al web. Consigli per un approccio vincente
- Esercitazione pratica sul Food Cost

DURATA E ORARI: 9 ore il 25/10/2021, 27/10/2021 ed il 03/11/2021 dalle ore 14.00 alle ore 17.00

FORMATORI: *Dott. Giovanni Derosas* , laureato in Scienze Politiche Economiche e tante esperienze nel mondo dell'ospitalità. Non solo: 2 Master (il primo al Ciset, Centro Internazionale di studi sull'Economia Turistica dell'Università Cà Foscari, in Economia e Gestionedel Turismo; il secondo Executive Master in Direzione e Strategia Aziendale, presso la Business School de Il Sole 24 Ore), ma tanta tanta passione per l'ospitalità!

PIATTAFORMA UTILIZZATA PER VIDEOCONFERENZA: Google Meet

FINANZIAMENTO: l'Ente Bilaterale finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: per partecipare al corso compilare la scheda di iscrizione sul sito www.formazione.ascombelluno.it oppure contattarci al nr. 0437 215256.

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale
Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)
Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.
Telefono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281
Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it