Quanto costa il menu del tuo ristorante? I segreti del food cost

INIZIO CORSO: martedì 18 febbraio 2020

durata: 8 ore

Prezzo: 201,30 € (165,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Il cuoco è sempre più un “manager” della cucina: deve conoscerne 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’approvigionamento, nell'utilizzo e nella conservazione della materia prima. E alla fine il risparmio è evidente.

Chiusura delle iscrizioni: martedì 11 febbraio 2020

Docente: Giovanni Derosas

Obiettivi:

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.

Contenuti:

• Ristorazione 4.0, lo scenario di Mercato
• Restaurant performance, linee guida per migliorare i proprio 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

Il costo del corso, del valore di € 201,30 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 18 febbraio 2020
dalla ore 9.00-13.00 alle ore 14.00-18.00

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.