



# Management della ristorazione per i ristoratori di oggi e quelli di domani



INIZIO CORSO: lunedì 26 febbraio 2024

durata:

Prezzo: 622,20 € (510,00 € + IVA)

Le imprese ristorative a vocazione familiare in Italia raggiungono quasi il 60% del totale e, nel 94% dei casi, l'imprenditore lavora anche nell'attività. Un dato che fa riflettere sull'importanza delle capacità manageriali che l'imprenditore della ristorazione deve avere per competere sul mercato e fare in modo che l'attività abbia successo.

Al fine di agevolare questo preciso e inderogabile compito, Esac Formazione - Confcommercio Vicenza, ha progettato un percorso di analisi, riflessione e aggiornamento, specifico per titolari di attività della ristorazione, che sarà incentrato su tre macroaree: **controllo di gestione, food cost e costruzione del menu; brand identity; gestione del personale.**

**Ciascun modulo potrà essere frequentato separatamente.**

**Nel caso si acquistino i tre moduli, è prevista una riduzione sul costo complessivo del corso.**

# Obiettivi:

A ciascun tema verrà dedicata una giornata formativa, che sarà svolta da docenti di alto profilo, riconosciuti per competenza e per le capacità di incidere sulle performance delle imprese della ristorazione.

# Contenuti:

**Questi i temi e gli appuntamenti previsti:**

**1. “La ristorazione efficiente nello scenario attuale: il ruolo del food cost e del controllo di gestione”**

- **Calendario:** lunedì 26 febbraio 2024, ore 09.00-13.00 e 14.00-18.00.
- **Docente:** Giovanni Derosas, CEO & Founder di HRM Consulting Hospitality Solutions, Revenue Su Misura® & Hotel Mystery Guest®.

**2. “Identità di marca: come posizionare il brand dei ristoranti e delle imprese dell'accoglienza risultando distintivi e vincenti”**

- **Calendario:** lunedì 4 marzo 2024, ore 14.00-18.00.
- **Docente:** Nicoletta Polliotto, Digital project manager e brand strategist, esperta di food & restaurant marketing.

**3. “La gestione del personale e la valorizzazione delle diversità nella ristorazione moderna”**

- **Calendario:** lunedì 11 marzo 2024, ore 09.00-13.00 e 14.00-18.00.
- **Docente:** Francesca Gazzola, Psicologa d'impresa, esperta in percorsi di leadership e di lavoro in team.

# Calendario

**Lunedì 26 febbraio 2024**

Vedi calendario corso

# Destinatari:

Per titolari di attività della ristorazione.