Intelligenza artificiale al servizio della ristorazione: strumenti e strategie

INIZIO CORSO: martedì 6 ottobre 2026

durata: 15 ore

L’intelligenza artificiale (IA) sta rivoluzionando il mondo del lavoro, rendendo più semplici, veloci ed economiche molte attività operative e strategiche. Questo corso è **pensato per i gestori di bar e ristoranti che vogliono migliorare le performance delle proprie attività, risparmiare tempo e risorse, e ottenere risultati più efficaci.** Grazie a strumenti innovativi basati sull’IA, i partecipanti potranno apprendere come ottimizzare le strategie di posizionamento, di offerta e di prezzo, migliorare la comunicazione con i clienti, controllare i costi e valutare l’efficacia delle iniziative di marketing.

Il corso è progettato per essere accessibile anche a chi non ha competenze tecnologiche avanzate, con un approccio pratico e applicabile da subito.

Obiettivi:

Fornire ai partecipanti strumenti concreti e facili da usare per gestire in autonomia aspetti chiave della loro attività, risparmiando tempo e risorse grazie all’utilizzo dell’intelligenza artificiale.

Contenuti:

• Introduzione all’intelligenza artificiale per il settore ristorazione: cosa può fare e perché è utile.
• Strategie di posizionamento: analisi del mercato e utilizzo di strumenti IA per individuare il proprio vantaggio competitivo.
• Ottimizzazione dell’offerta e del prezzo: come utilizzare l’IA per prevedere la domanda e adattare menu e prezzi.
•Comunicazione efficace: strategie per migliorare il dialogo con i clienti, valorizzare l’identità del locale e promuovere un’esperienza memorabile.
• Controllo dei costi: gestione delle forniture, riduzione degli sprechi e monitoraggio delle performance economiche.
• Efficacia del marketing mix: analisi dei dati e miglioramento continuo delle campagne promozionali con strumenti di IA.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 6 ottobre 2026
dalle ore 9.00 alle ore 12.00
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 29 settembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a:
• Gestori di bar e ristoranti
• Imprenditori del settore food & beverage
• Responsabili di attività ristorative o locali con servizio al pubblico
• Collaboratori e dipendenti coinvolti nella gestione operativa e nella comunicazione.