



# Costruire il futuro della ristorazione: dalla creatività alla performance



INIZIO CORSO: mercoledì 5 marzo  
2025

durata: 24 ore

Un percorso in quattro step, condotto dall'esperto **Oscar Cavallera**, che porta il partecipante alla conoscenza del mondo della ristorazione in tutte le sue sfaccettature. I partecipanti potranno acquisire una panoramica sui trends internazionali e sulla costruzione degli obiettivi qualitativi ed economici dell'offerta food&beverage. Si confronteranno poi con una visione integrata che permette analisi e soluzioni del comparto ristorativo, diviso per categorie: dalla pizzeria alla trattoria, dal ristorante gourmet al tradizionale, fino alla pizzeria.

# Obiettivi:

Fornire gli strumenti per una gestione ottimale delle attività ristorative di tutte le tipologie ( trattoria, ristorante, pizzeria, etc ).  
Acquisire la capacità di presidiare percorsi futuri dove far convergere creatività e produttività partendo da valutazione dall'offerta.  
Costruire efficaci analisi dei budget per migliorare le performance economiche.

# Contenuti:

## **CAMBIARE**

- Il ruolo del gestore e del F&B manager
- Analisi della job description
- Operation, numbers, solutions
- Standard: descrizione, gestione, attuazione
- Comunicazione interna
- Organizzazione del lavoro e gestione dello staff

## **PROGETTARE/RIDEFINIRE IL RISTORANTE**

- Elementi per un locale di successo
- Analisi del mercato e dei nuovi trends
- Linee guida per progettare un concept
- Coefficienti per migliorare l'esistente
- Costruire un'offerta mirata al target

## **GESTIRE**

- Calcolare i costi e definire il prezzo di vendita
- Selezione dei fornitori e gestione degli acquisti
- Analisi sulla redditività attraverso la definizione dei prodotti da vendere
- Il budget tra numeri da leggere e da interpretare
- Fattori che determinano la strategia del prezzo
- Tecniche di elaborazione del food&beverage cost

## **ELABORARE**

- Tecniche di elaborazione di un menù per il ristorante
- Diversificazione dell'offerta in base alla tipologia del ristorante
- Elaborazione dei menu banqueting per cocktail party, matrimoni, pranzi aziendali, etc
- L'importanza dei materiali, del lettering e dello storytelling

# 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

**Mercoledì 5 marzo 2025**

9.00-13.00 / 13.30-15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 26 febbraio 2025

# 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.

# Docenti:

[Oscar Cavallera](#)