

**Corso di formazione e
specializzazione di
Food and Beverage Management**

Oggi più che mai è assolutamente necessario un moderno approccio
manageriale

La formazione è indispensabile per acquisire quelle competenze e
capacità nuove che il mercato richiede

La Buona Notizia

Con un investimento di due giornate in full immersion
puoi formarti e formare il tuo staff

Attraverso questo corso concentrato puoi acquisire nuove competenze e capacità
subito applicabili

Tematiche del corso formativo

- Tecniche di gestione ristorativa
- Analisi dei costi aziendali (food costing)
- Analisi e ottimizzazione del food cost piatto
- Punto di pareggio (break event point)
- Organigramma aziendale
- Gestione rapporti con i fornitori
- Psicologia del consumatore/cliente

- Visual merchandising
- Engineering Menu, le strategie legate ai menu, la forma i contenuti e la stesura
- La comunicazione online e offline
- Le tecniche di vendita (up-selling; cross-selling; persuasive; biforcute)
- Le risorse umane, il briefing, coaching e team building
- Organizzazione della gestione aziendale (processi produttivi, vendite, attività di marketing, gestione del personale)
- Studio, creazione e stesura (manuale; check-list; linee guida aziendali)

Questo corso è rivolto a ristoratori, titolari d'Imprese, collaboratori e dipendenti del settore food e beverage

Il training si sviluppa in due giornate (10 ore) fornendo tutto quello che può servire a un Ristoratore manager per migliorare e aumentare vendite e fatturato

Ai partecipanti al termine della formazione saranno fornite:

- *Manuali di procedure*
- *Linee guida formative*
- *Attestato di partecipazione*

Per informazioni

Food coach Alexander De Nigris

info@consulenzaristorazione.it

www.consulenzaristorazione.it

cell. 3481075965