

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

INIZIO CORSO: martedì 21 maggio 2019

DURATA: 8 ore

ORARIO LEZIONI: dalle ore 9.00-13.00 alle ore 14.00-18.00

SEDE: Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Panoramica corso:

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’approvvigionamento, nell’utilizzo e nella conservazione della materia prima. E alla fine il risparmio è evidente.

Obiettivi del corso:

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.

Argomenti trattati:

- Ristorazione 4.0, lo scenario di Mercato
- Restaurant performance, linee guida per migliorare i propri 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 €120,00, 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.

Destinatari:

Professionisti del settore ristorazione.