

La ristorazione efficiente nello scenario attuale: il ruolo del food cost



INIZIO CORSO: martedì 11

novembre 2025

durata: 8 ore

Il corso si propone di illustrare ai partecipanti le **tendenze della ristorazione moderna**, con un approccio attento al **tema del Food cost** e del **controllo di gestione.**

I partecipanti, grazie all'interazione con il docente e alle esercitazioni pratiche previste dal corso, impareranno ad applicare i principi del Food cost alla propria realtà aziendale, acquisendo linee guida utili ad evitare errori di gestione.

Obiettivi:

- Acquisire informazioni aggiornate sugli scenari e sul mercato attuale della ristorazione.
- Imparare a calcolare il food cost secondo principi di coerenza e sostenibilità economica.
- Comprendere le logiche del controllo di gestione per garantire l'efficienza economica dell'attività ristorativa.

Contenuti:

RISTORAZIONE 5.0

- Lo scenario del mercato attuale
- Parola d'ordine: Sostenibilità!
- Strumenti, usi e impieghi della «AI» in ambito ristorativo

MENU PERFORMANCE, LINEE GUIDA PER MIGLIORARE I PROPRI RISULTATI

- Il Food Cost, facciamo chiarezza
- Come calcolare il FC e scegliere il giusto prezzo
- Matrice BCG e Menù Engineering, l'importanza del menù e dell'analisi di vendita
- Il Marketing nella ristorazione, dal posizionamento al web, consigli per un approccio vincente
- Il Controllo di Gestione, la gestione degli acquisti e del magazzino

ESERCITAZIONE PRATICA E CONCLUSIONI

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

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 11 novembre 2025 9.00-13.00 e 14.00-18.00 Chiusura delle iscrizioni: Marted? 4 novembre 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