



La ristorazione efficiente nello scenario attuale: il ruolo del food cost e del controllo di gestione

INIZIO CORSO: lunedì 24 giugno 2024

durata: 8 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)



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.

Questo corso fa parte di **"Management della ristorazione per i ristoratori di oggi e quelli di domani"**.

[Scopri tutto il programma.](#)

Docente: [Giovanni Derosas](#)

“CEO & Founder di HRM Consulting Hospitality Solutions, Revenue Su Misura® & Hotel Mystery Guest®, si occupa di Temporary Management ed opera come Senior Consultant, Revenue Manager e Sales & Marketing Manager per aziende turistico alberghiere e ristorative di piccole, medie e grandi dimensioni, in House o in Temporary Management..25 anni di esperienza in ambito turistico/alberghiero gli hanno permesso di conoscere in modo capillare le più varie esigenze e criticità delle aziende ricettive e ristorative.

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.

Calendario

Lunedì 24 giugno 2024

9.00-13.00 e 14.00-18.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 17 giugno 2024

Contenuti:

- Restaurant performance: linee guida per migliorare i propri risultati.
- Il Food Cost: linee guida per calcolarlo correttamente e scegliere il giusto prezzo.
- 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.
- Esercitazione pratica sul Food cost.
- Conclusioni e domande.