



Progettare l'offerta Food&Beverage



INIZIO CORSO: martedì 1 ottobre
2024

durata: 12 ore

Nel mondo della ristorazione, sempre più permeato da competitività, giudizi istantanei e virali, nulla può essere lasciato al caso. Con la guida dell'esperto analista internazionale del settore Food&Beverage **Oscar Cavallera**, i **professionisti della ristorazione** saranno accompagnati nell'**individuazione dei fattori chiave per il successo del proprio ristorante**. Dalla composizione del menu alla selezione dei fornitori, dall'analisi dei costi fino al calcolo sulla redditività.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è fornire concrete linee guida per progettare la propria offerta a seconda del target al quale ci si rivolge, focalizzando gli elementi ed i fattori chiave per portare la propria attività al successo.

Contenuti:

- Analisi e concetti di realizzazione dei menu divisi per outlet e per servizio
- Analisi dei costi fissi e dei costi variabili
- Selezione dei fornitori e gestione degli acquisti
- Analisi sulla redditività attraverso la definizione dei prodotti da vendere
- Fattori che determinano la strategia del prezzo

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

Martedì 1 ottobre 2024

dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 24 settembre

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti della ristorazione.

Docenti:

[Oscar Cavallera](#)