



Strategie vincenti per bar e ristoranti: dal concept alla redditività



INIZIO CORSO: mercoledì 9 aprile 2025

durata: 18 ore

Il mondo del bar e della ristorazione visto sotto la "lente di ingrandimento" dell'esperto **Oscar Cavallera**, che ne ispeziona tutti gli aspetti inerenti le strategie e la gestione. Approfondimenti ed analisi spazieranno dalla capacità di elaborare un nuovo concept a quella di migliorare l'esistente con alcuni elementi di successo. Un viaggio nel mondo delle tendenze e un attento approfondimento in materia di costi di gestione e di ricavi, comprese le tecniche di vendita diretta e indiretta che coinvolgono tutto il personale.

Obiettivi:

Migliorare le conoscenze tecnico pratiche sul mondo del bar e di quello della ristorazione alternativa. Realizzare business plan che migliorino i fatturati. Implementare le tecniche di gestione. Avere una visione internazionale del business.

Contenuti:

PROGETTARE/RIDEFINIRE IL BAR E RISTORANTI CHE OFFRONO SERVIZI ALTERNATIVI

- Elementi per un locale di successo
- Analisi del mercato e dei nuovi trends
- Il bar in tutte le sue tipologie: specializzazione o multitasking?
- Linee guida per progettare un concept
- Coefficienti per migliorare l'esistente
- Costruire un'offerta mirata al target

IL MODELLO DI BUSINESS

- Beverage cost e food cost
- Business plan
- L'offerta Beverage all'interno di tutte le tipologie di ristorazione
- Economia e gestione delle diverse tipologie di bar (birreria, cocktail bar, commerciale, wine bar, restaurant&bar, etc...)

ELABORARE

- Tecniche di elaborazione di un menù bar commerciale/ birreria/ cocktail bar/ wine bar/ etc...
- Diversificazione dell'offerta in base alla tipologia del bar
- L'importanza dei materiali, del lettering e dello storytelling
- Trends internazionali nel mondo del bar
- Il food trasversale

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

Mercoledì 9 aprile 2025

9.00-13.00 / 13.30-15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 2 aprile 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
- Collaboratori e dipendenti coinvolti nella gestione operativa e nella comunicazione.

Docenti:

[Oscar Cavallera](#)