



I Nostri Corsi

SH
Education
& Consulting

Strumenti di Eccellenza: Corso Base per Restaurant Manager



Durata & Orari

3 gg
9:30-13:00/14:00-17:30

Caratteristiche

Teorico

Area destinatari e requisiti:

Titolari e gestori di attività ristorative, neo e aspiranti imprenditori del settore ho.re.ca.

Riconoscimenti

Attestato di frequenza

DESCRIZIONE

Le aziende ristorative sono particolari aziende che devono seguire regole di gestione ben definite.

I partecipanti conosceranno strumenti e tecniche di base necessari per diventare Restaurant Manager di successo.

PROGRAMMA

IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE

- Tendenze del mercato in Italia ed Europa: l'evoluzione dei modelli di consumo, le variabili che influenzano i consumi "fuori casa"
- Segmentazione ed evoluzione della domanda
- Il Restaurant manager nella ristorazione moderna

www.sviluppohoreca.it

ELEMENTI DI CONTROLLO DI GESTIONE

- Il bilancio di previsione come strumento di governo dell'azienda: il budget
- Il Break Even Point o punto di pareggio

MARKETING

- Come individuare i bisogni della clientela: il modello d'acquisto
- La combinazione prodotto-mercato e la definizione del marketing mix
- Il ciclo di vita del prodotto
- Strategie comunicative di un ristorante

DEFINIZIONE DEL MENU

- Il Menu Engineering e la sua analisi
- Il menu come strumento di pianificazione e marketing di ogni operazione di ristorazione
- Il calcolo del Food Cost
- Analisi del menù e profittabilità
- Centri di costo e profitto

LA GESTIONE OPERATIVA

- Politica degli acquisti
- Gestione delle scorte

LA GESTIONE DEL CLIENTE

- Il processo di soddisfazione del cliente
- Customer relations: come creare un target personalizzato

LE RISORSE UMANE

- Elementi di gestione delle risorse umane: reclutamento, selezione, formazione, sviluppo

PER MAGGIORI INFO:

mail:
consulting@sviluppohoreca.it
tel: +39 348 390 7113

Per maggiori info:
mail:
consulting@svilupphoreca.it
tel: +39 348 390 7113



SH
Education
& Consulting

