

“Su Misura”

Docente: **Dr. Emanuele Vizzini** e collaboratori.

Su richiesta espressa, si può richiedere la docenza del Dr. Emanuele Vizzini, Dr. di Ricerca in Chimica Alimentare e Maestro di Cucina.

Corso intensivo di Food Cost.

Il corso è individuale per un massimo di 8 partecipanti.

Argomenti del corso:

LA RISTORAZIONE E IL SUO MONDO 🌐

- La tipologia dei locali e loro classificazione.
- Organigrammi e competenze specifiche del personale.
- Analisi degli schemi organizzativi dei singoli reparti.
- I ruoli del Food and Beverage Manager.

RAPPORTI COSTI E MENU'

- I menù e le loro ricadute sulla pianificazione e organizzazione dei lavoratori e degli spazi;
- Schede tecniche dei piatti (food cost delle pietanze);
- Consigli delle pietanze di tendenza stagionali;
- Descrizione dei processi e delle attrezzature necessarie a secondo dei locali in cui si intende operare;
- Costo piatto.
- Costo allestimento;
- Schede di movimentazione della merce in magazzino;
- Chiusura dell'evento e controllo dei consumi (food cost passivo);
- Organizzazione dei turni e pianificazione del personale;
- Dal food cost attivo al costo primo di un evento.(è necessario un computer con Microsoft Excel per ogni partecipante)

SERVIZI PER GLI EVENTI CONGRESSUALI E ALLESTIMENTI NECESSARI PER UNA BUONA RIUSCITA

- Eventi ristorativi e alberghieri;
- La diversità nella ristorazione per i meeting;
- Principali servizi richiesti: Coffee break, Coffee station, Colazione di lavoro, Cene di gala e Allestimento delle sale;

BILANCI

- Guida introduttiva alla lettura di un bilancio aziendale. (durata 4 ore)

MARKETING

- Marketing mix.
- Ricerca di mercato;
- Prodotti e dosaggi

MARKETING SUI SOCIAL E WEB CONSIGLIATI

- L'uso dei Social per la ristorazione e per il professionista,
- Elementi di successo per una comunicazione efficace per un ristoratore
- Nuovi strumenti di vendita a domicilio
- Le giacenze

SELEZIONE DEI FORNITORI

- Gestione del magazzino;
- Tipi di stock che è possibile avere in giacenza;
- Riordino del magazzino;
- Contatti con la clientela;

PROJECT WORK FINALE

Totale ore:

45h (individuale),65h (per un minimo di 4 partecipanti) di lezione frontale + 40h di esercitazioni individuali per costruire un project work + 15h (totali) di assistenza al project work telefonica.

Metodologia:

Il corso si svolge abbinando la teoria alla pratica.

Le numerose simulazioni pratiche inserite permetteranno ai partecipanti di acquisire strumenti di lavoro riutilizzabili nelle proprie strutture per la realizzazione di un menù scritto con allergeni alimentari.

IL CORSO PUÒ SVOLGERSI A DOMICILIO ABITATIVO PER UN' ESPERIENZA PERSONALE, PER UN FUTURO LAVORO PER TERZI,PER SCEGLIERE UNA TIPOLOGIA DI UN LOCALE RISTORATIVO PROPRIO, O NEL PROPRIO LOCALE, PER UN RIAVVIAMENTO SIGNIFICATIVO E UN INVESTIMENTO DEI COLLABORATORI E/O GESTIRE AL MEGLIO IL PROPRIO PERSONALE.

COSTO:

Individuale a DOMICILIO **€3800,00** più Iva.

Individuale NEL PROPRIO LOCALE **€3400,00**

COSTO:

Corso per un minimo di 4 partecipanti:
a DOMICILIO € **2800,00**
NEL PROPRIO LOCALE € **2500,00**

Verrà rilasciato a tutti i partecipanti ***un attestato di partecipazione.***

Sono disponibili anche mini corsi professionali di una durata di 20h. con il rilascio di un attestato di partecipazione da parte di **Arte e Sapori Scuola di Cucina Italiana.**

COSTO MINI CORSO PROFESSIONALE :

€ **1400,00** iva compresa.

PER INFO CONTATTARE:

Recapito telefonico: **3299597042**

E-mail: emanuelechefvizzini@gmail.com

Sito web: www.scuoladicucinaitalia.it