

AF04

FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT 40 ORE

Il Corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze pratiche e tecniche scientifiche per una corretta gestione del reparto cucina e sala per massimizzare i ricavi del reparto food and beverage di un'impresa alberghiera o di una attività ristorativa. In particolare ai corsisti saranno forniti gli strumenti necessari per comprendere sia le tecniche operative di allestimento e di comportamento professionale nell'accoglienza dei commensali, sia gli aspetti economici e di marketing della gestione del reparto food and beverage derivanti dall'applicazione di metodologie e processi atti alla massimizzazione dei ricavi.

CONTENUTI DELLA FORMAZIONE

IL RUOLO DEL FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT; L'ORGANIZZAZIONE E LE FIGURE DEI REPARTI DI SALA E CUCINA; COME ORGANIZZARE LA SALA RISTORANTE E LA STRUTTURA DEL SERVIZIO; LE "JOB DESCRIPTION": FUNZIONI, MANSIONI E QUALITÀ OPERATIVA; ORGANIZZAZIONE DEI TURNI E DEL PIANO DI LAVORO;

IL SERVIZIO DI SALA. TECNICHE DI MISE EN PLACE; PRATICA DI SALA SULLE TECNICHE DI MISE EN PLACE; LE REGOLE FONDAMENTALI PER UN SERVIZIO PROFESSIONALE; NORMATIVA DI RIFERIMENTO SU COME AVVIARE UN'ATTIVITÀ RISTORATIVA; HACCP E LA BUONA PRASSI SULLA CORRETTA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI; L'IMPORTANZA DEL MARKETING NELLA RISTORAZIONE; CAMPIRE IL TREND DELLA DOMANDA E GLI STILI SOCIALI; IL PIANO DI MARKETING PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE; IL CONTESTO COMPETITIVO IN CUI OPERA L'ATTIVITÀ: IL GEOMARKETING; L'IMPORTANZA DEL CONCEPT DELLA RISTORAZIONE; ANALISI E RICERCA DEI PUNTI DI FORZA E DI DIFFERENZIAZIONE DEL FORMAT DI RISTORAZIONE; ANALISI DELLA CONCORRENZA PRESENTE NELLA STESSA AREA; IL MENÙ COME STRATEGIA DI MARKETING E POSIZIONAMENTO DEL RISTORANTE; VISUAL MENU-MERCHANDISING; MENÙ ENGINEERING; IL REVPAH: L'INDICE DI PERFORMANCE; L'INDICE DI VALUTAZIONE: MENÙ SCORING; LE LEVE DI OTTIMIZZAZIONE ; LE RACCOMANDAZIONI TARIFFARIE DEI PIATTI E DEL MENÙ; LA GESTIONE STRATEGICA DEL POSTO/COPERTO; ILLUSTRAZIONE DEI COSTI FISSI E I COSTI VARIABILI NEL REPARTO FOOD & BEVERAGES; METODOLOGIE PROFESSIONALI DI IMPUTAZIONE DEI COSTI DIRETTI E ALLOCAZIONE DEI COSTI INDIRETTI; ANALISI DEI COSTI DELLE MATERIE PRIME; LA RICETTA STANDARD: ELABORAZIONE DI UNA SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE; DEFINIZIONI DI FOOD-COST E CALCOLO DEL FOOD-COST; CONOSCERE ED UTILIZZARE LO STRUMENTO DELLE RICETTE STANDARD; CONOSCERE ED APPLICARE IL PRINCIPIO DEGLI ACQUISTI STANDARD; UTILIZZARE IN MANIERA EFFICACE LO STRUMENTO DELLE PORZIONI STANDARD; LA CALIBRAZIONE EFFICACE DEI RICAVI STANDARD; ANALISI DEI COSTI DI UN EVENTO DI BANQUETING; IL PROFIT & LOSS DI UN BANCHETTO; TECNICHE PROFESSIONALI DI INCENTIVAZIONE E DI MOTIVAZIONE DEL PERSONALE DI SALA;