

AF05 RESTAURANT REVENUE MANAGEMENT 8 ORE

Il Corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze tecniche di vendita e di performance 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 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

RESTAURANT REVENUE MANAGEMENT- LE BASI
IL MENÙ COME STRATEGIA DI MARKETING E POSIZIONAMENTO DEL RISTORANTE
LA SEGMENTAZIONE DELLA CLIENTELA
MENÙ ENGINEERING
IL REVPASH: 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