

INFORMAZIONI GENERALI

Modalità d'iscrizione

Le iscrizioni sono a numero chiuso. Sono previste classi con massimo 8 partecipanti. Per l'iscrizione è necessario il versamento di un acconto e la compilazione dell'apposita scheda di iscrizione, disponibile presso la nostra segreteria o richiedibile via e-mail.

Il costo comprende:

- La partecipazione a tutte le attività pratiche in presenza, lezioni teoriche, dimostrazioni ed esercitazioni didattiche.
- Dispense

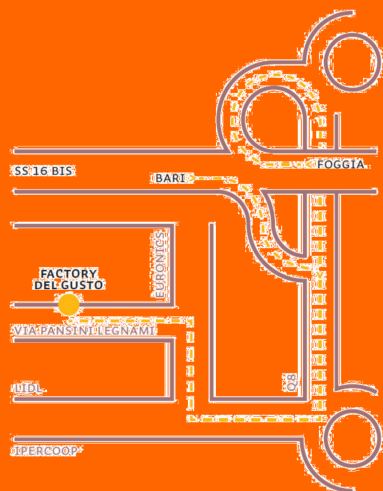
Come raggiungerci

La scuola si trova nella Zona ASI di Molfetta, nei pressi di Eurospin e Lidl.

Arrivo 16 bis da Bari o Foggia, uscita Molfetta

Centro Commerciale—Zona Industriale.

Arrivo autostrada uscita Molfetta direzione 16 bis Foggia



FACTORY DEL GUSTO srl

Via Pansini Legnami, Mg. B, L/B3

Zona ASI, Molfetta (BA)

Tel. 080.3382374 - 3404868821

info@factorydelgusto.it

www.factorydelgusto.it

PARTNER TECNICI



CORSO PROFESSIONALE RESTAURANT & BUSINESS MANAGER



Corso Professionale RESTAURANT & BUSINESS MANAGER

Il corso è destinato a tutti i professionisti che vogliono migliorare le loro qualità manageriali.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Progettazione d'impresa
- Gestione giornaliera delle attività
- Pianificazione economica
- Procedure Amministrative
- Gestione del personale
- Orientamento al marketing



- Controllo del processo degli acquisti e raffronto con le vendite
- Verifiche delle consegne e controllo della fatturazione in entrata
- Stoccaggio delle derrate alimentari
- Standardizzazione dei consumi, schede tecniche e distinta base
- Confezionamento e presentazione del prodotto
- Raccolta dei dati di vendita, occupazione e consumi
- Standardizzazione della comunicazione interna



DESTINATARI

Il corso è rivolto a professionisti del settore che vogliono incrementare ed aggiornare le proprie competenze nella ristorazione di eccellenza e perfezionando la formazione manageriale.

DOCENTI

I docenti del corso sono tutti chef esperti con un'esperienza pluriennale nell'ambito ristorativo riconosciuti a livello nazionale da associazioni di categoria.

DURATA

20 ore strutturate in 4 lezioni

COMPETENZE OTTENUTE

Il corsista acquisirà gli strumenti pratico—applicativi, gestionali e manageriali in un'ottica di "marketing oriented". I partecipanti avranno l'opportunità di impadronirsi delle tecniche più attuali di restaurant manager, attraverso simulazioni ed esercitazioni guidate al fine di incrementare le performance gestionali.

ATTESTATO

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'Attestato di Frequenza con il marchio della scuola riconosciuto dall'Associazione Cuochi Baresi e da altre associazioni di categoria