

# FOOD COST ed efficientamento in cucina

## OBIETTIVI

- Trasferire ai discenti le principali tecniche di definizione delle scelte strategiche più opportune da affrontare nel mercato o settore di appartenenza.
- Definizione puntuale dei segmenti di clientela target puntando al contempo a un posizionamento di mercato coerente con l'offerta proposta.
- Saper leggere un bilancio, prestando attenzione alle diverse voci di costo e di ricavo per introdurre delle metodologie di gestione analitica di tutti i diversi aspetti aziendali, partendo dalla scelta dei fornitori.
- Valutare gli aspetti legati ai costi generati da una distratta conduzione della fase di approvvigionamento (dall'acquisto alla vendita) e alla corretta imputazione dei costi stessi su ogni portata.
- Introduzione del concetto di prezzo sia dal punto di vista della sua determinazione quantitativa che dal punto di vista qualitativo quale leva di marketing strategico.
- Attraverso la condivisione di alcuni report aziendali (bilancio di esercizio) si riorganizzeranno tutte le voci analizzate (sia di costo che di ricavo) al fine di ottenere degli strumenti analitici che consentano di assumere delle decisioni di indirizzo strategico sull'attività.
- Ingegnerizzazione del menù legato a logiche di food cost e a scelte di marketing strategico, insieme a sistemi informatici e metodologie di analisi.
- Individuazione di "prassi" che possano rendere l'attività ancora più competitiva sul mercato.
- Presenza della struttura sui nuovi canali di contatto e comunicazione.
- La soddisfazione della clientela.

## CONTENUTI

- Elementi di marketing strategico.
- Il Marketing Mix.
- Previsioni di vendita.
- Il piano di marketing.
- La valutazione dei risultati.
- Il controllo di gestione e il food cost nella ristorazione.
- Il ciclo dei prodotti alimentari.
- Le rilevazioni sull'incidenza dei costi in F&B.
- Il break even point.
- La realizzazione del menu.
- La gestione efficiente in cucina.
- La gestione della presenza online.
- Customer satisfaction.

## DESTINATARI

- Il corso è diretto a imprenditori e dirigenti d'impresa

## DURATA

- Il corso ha una durata di 100 ore e si svolgerà nel periodo compreso tra settembre 2017 e marzo 2018, con l'attivazione di edizioni quadrimestrali.

## METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezioni frontali, buone pratiche, project work ed esercitazioni pratiche.

## COSTO

- Il costo del corso è di Euro 7.000,00.

## ATTESTATO FINALE

- Al termine del percorso formativo sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

## OPPORTUNITA' PER LE IMPRESE

- Il corso può essere finanziato tramite l'avviso pubblico n.2/FSE/2017 "Pass Imprese" della Regione Puglia.
- Contributo massimo per imprenditori e dirigenti: voucher di Euro 5.000,00

