



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

FOOD COST DEL RISTORANTE: Ottimizzare risorse e costi per definire le strategie di pricing del menù

Come implementare le corrette strategie per la costruzione
del prezzo di vendita di un piatto

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it **Tel.** 0543 84099 **Skype:** gpstudios

IL LABORATORIO

Quali sono le migliori strategie per la definizione dei prezzi di un piatto sul menù? Quali sono i costi della ristorazione e come si calcolano?

In questo laboratorio di formazione estremamente pratico, ti mostreremo come e perché il calcolo del food cost e del full cost sono alla base della **strategia di pricing di un menù** e perché sia fondamentale conoscere nel dettaglio tutti i costi diretti ed indiretti da attribuire ad ogni referenza.

Lo scopo del corso è avviare il partecipante ad un **ragionamento verso un sistema di controllo dei costi** e di gestione del ristorante corretto e redditizio, mantenendo un'alta qualità percepita e imparando a costruire un corretto food cost e un'organizzazione operativa che possa sostenerlo.

Un laboratorio ricco di spunti pratici e idee da attuare subito in ogni realtà ristorativa.

GLI OBIETTIVI

1

Conoscere e saper applicare le migliori **strategie di pricing dei piatti nel menù**.

2

Individuare **i costi da considerare** e capire **come calcolarne l'incidenza** su ogni piatto.

3

Saper **costruire un foglio di calcolo** in funzione del Food Cost.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è dedicato ai ristoratori, ai gestori di Pubblici Esercizi e a tutti gli investitori interessati al mercato della ristorazione.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 09:00 – Convocazione

ore 09:30 – Inizio lavori

ore 11:15 – Coffee break

ore 11:30 – Ripresa lavori

ore 14:00 – Ripresa lavori

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti

ore 13:15 – Pausa e Fast Lunch



Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Carlo Pecoraro

Laurea in Comunicazione Multimediale, specializzazione in Svizzera con il Master in Hospitality Business Management.

Si è occupato di gestione e startup in ambito Food&Beverage tra Abu Dhabi, Dubai e Londra, occupandosi tra le tante attività del reclutamento e della formazione per lo staff dei 16 ristoranti del JW Marriott Marquis di Dubai.

In Gp.Studios ricopre il ruolo di Senior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per tutta l'area F&B in particolare startup di nuovi format.

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

Food cost & Full cost

- I principali costi del reparto di cucina
- Il food cost in tempi di crisi
- Food cost in Italia: a che punto siamo?
- Le **differenze** tra food cost e full cost
- Come valutare e quantificare **lo scarto dei cibi**
- Prodotti alimentari liquidi: il calcolo e i tassi di conversione
- **L'incidenza delle guarnizione**
- Come costruire una guarnizione a costo zero
- Calcolare in modo ponderato **il labor cost** e **l'incidenza delle utenze** (acqua, luce e gas)
- **Condimenti:** quanto pesano?

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

Costruzione degli standard

- Creare uno standard di food cost
- L'impostazione di un foglio di calcolo in funzione del food cost
- Come si costruisce lo standard di un piatto
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite

Il pricing strategico delle referenze in menù

- Calcolare il giusto prezzo di una referenza
- Come attribuire in modo ponderato il costo della manodopera ed i costi generali ad una referenza
- Quantificare il margine di profitto per un determinata referenza

DOVE – SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolge presso la sede Gp.Studios in Via del Cavone 7 a Vecchiazzano - Forlì.

Come raggiungere Gp.Studios

In AUTO: autostrada A14 uscita Forlì, seguire le indicazioni per l'Ospedale, poi direzione Vecchiazzano centro.

In TRENO: scendere alla stazione ferroviaria di Forlì, poi autobus linea 2 sino alla fermata Vecchiazzano centro.

Con MEZZI PUBBLICI da Forlì: autobus linea 2, fermata Vecchiazzano centro.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

FOOD COST DEL RISTORANTE: ottimizzare risorse e costi per definire le strategie di pricing del menù

Il laboratorio in punti

- ✓ **8 ore di formazione live**
- ✓ Corso riservato a **max. 8 persone**
- ✓ **Slide del corso**
- ✓ Light lunch
- ✓ **1 docente** esperto del settore
- ✓ **Massima interazione con l'esperto** anche durante la formazione

159,00 euro

Al netto iva di legge

COME ISCRIVERSI

Inviare una mail con i propri dati (nome, cognome, num. di telefono, nome azienda, data e nome corso) a **commerciale@gpstudios.it** o telefonare allo **0543.84099** per prenotare il proprio posto.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Tramite **bonifico bancario** alla conferma di iscrizione da parte di Gp.Studios.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



gp.studios

«Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità»

CHI SIAMO

Operiamo da oltre 12 anni nel campo della **consulenza e della formazione Turistica e dei pubblici Esercizi**, sviluppiamo con successo per i nostri clienti:

- Piani di marketing turistico
- Analisi di fattibilità
- Studio della concorrenza
- Identificazione del target
- Strategia e riposizionamento commerciale
- Strategie di vendita aziendali
- Piani di Revenue Management e Pricing
- Rappresentanze alberghiere
- Selezione e formazione delle risorse umane
- Corsi di formazione personalizzata
- Piani di formazione aziendali

Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità: il mercato e i clienti ce lo riconoscono e sanno bene che è un valore aggiunto, questa è la forza di Gp.Studios!

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios