



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

ORGANIZZARE LA RISTORAZIONE: strumenti e soluzioni per la gestione, dai costi alle risorse umane

Le azioni essenziali per la corretta gestione
di un ristorante o pubblico esercizio

Per informazioni

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

IL LABORATORIO

In questo corso di formazione ti mostriamo gli strumenti necessari alla **corretta gestione di un ristorante o pubblico esercizio**, le procedure fondamentali e le attività da mettere in pratica per massimizzare i profitti.

Affronteremo argomenti quali: **l'organizzazione della ristorazione**, le criticità nella gestione di un pubblico esercizio e in che modo risolverle, come fare quadrare i conti mantenendo un servizio di qualità.

Una parte importante del laboratorio inoltre, sarà incentrata sullo **studio del menù** e sull'analisi delle sue performance di vendita, con l'obiettivo di aumentare la redditività dell'impresa.

GLI OBIETTIVI

- 1** Analizzare **costi e ricavi del ristorante** per migliorare la redditività del tuo business.
- 2** Sapere come **gestire il punto vendita in tutti i suoi aspetti**, dalle risorse umane al magazzino.
- 3** **Sviluppare l'offerta** in modo tale che risponda sia alle esigenze imprenditoriali che alle richieste della clientela.

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, a titolari, imprenditori e operatori del mondo 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 13:15 – Pausa e Fast Lunch

ore 14:00 – Ripresa lavori

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti



Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Giacomo Belotti

Da dieci anni attivo nel mondo della ristorazione, non ha mai smesso di studiare conseguendo il titolo di Manager della ristorazione presso ALMA e di Tecnico Commerciale Marketing per l'Internazionalizzazione presso Confimi Formazione Modena. Si è occupato di gestione e startup in diversi format nel territorio bolognese, con il ruolo di responsabile food e cucina. In Gp.Studios ricopre il ruolo di Junior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per la ristorazione, in particolare startup di nuovi format.

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

Costi/ricavi nel settore ristorativo

- Quali sono i centri di costo
- Come calcolare i costi del ristorante
- Valutare le incidenze dei costi nella gestione del locale
- L'importanza del monitoraggio

I segreti per una corretta gestione del magazzino

- Come riconoscere il fabbisogno effettivo di un'attività
- Standard di organizzazione delle derrate in magazzino
- Schede sul controllo dei consumi
- Esempi di moduli di carico-scarico
- Analisi sulla reale rotazione dei prodotti

Le risorse umane

- Quali figure professionali cercare
- Come organizzare il personale
- Come e perché creare uno standard di servizio
- Formare lo staff alla vendita attraverso il suggestive selling

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Giacomo Belotti

Da dieci anni attivo nel mondo della ristorazione, non ha mai smesso di studiare conseguendo il titolo di Manager della ristorazione presso ALMA e di Tecnico Commerciale Marketing per l'Internazionalizzazione presso Confimi Formazione Modena. Si è occupato di gestione e startup in diversi format nel territorio bolognese, con il ruolo di responsabile food e cucina. In Gp.Studios ricopre il ruolo di Junior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per la ristorazione, in particolare startup di nuovi format.

Sessione del pomeriggio

Come aumentare i ricavi del ristorante partendo dal menù

- Il Menù Engineering
- L'analisi dei dati di vendita in funzione dell'offerta
- Rettificare le proposte in menù alla luce delle richieste della clientela

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

ORGANIZZARE LA RISTORAZIONE:

strumenti e soluzioni per la gestione, dai costi
alle risorse umane

Il laboratorio in punti

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

189,00 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