



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

FOOD COST DEL RISTORANTE: controllare i costi per aumentare i profitti

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

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 redditizio, mantenendo un'alta qualità percepita e un'organizzazione operativa che possa sostenere il tutto.

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, particolarmente appetibile grazie alla sua continua trasformazione.

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

Food cost & Full cost

- I principali costi del reparto di cucina
- Food cost in Italia: a che punto siamo?
- Le differenze tra food cost e full cost
- Come valutare e quantificare lo scarto dei cibi
- La guarnizione: costi e best practices
- Condimenti: quanto incidono?
- Beverage cost: schede di calcolo e tassi di conversione

Costruzione degli standard

- Creare uno standard di food cost
- L'impostazione di un foglio di calcolo in funzione del food cost
- La costruzione dello standard di beverage cost
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite

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.

Il pricing strategico delle referenze in menù

- Calcolare il giusto prezzo di una referenza
- Come attribuire il labor cost ed i costi generali ad una referenza
- Quantificare il margine di profitto per un determinato piatto

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: controllare i costi per aumentare i profitti

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