




**RISTO  
BOOM**  
COME FAR SOLDI CON LA RISTORAZIONE

Il corso di alta formazione professionale  
per imprenditori della Ristorazione



gp.studios



## Gp.Studios presenta **Risto Boom**, il corso intensivo di alta formazione certificata riservato ad imprenditori della Ristorazione che puntano al successo.

### **DI COSA SI TRATTA**

Il corso è strutturato con un metodo certificato per trasferire ai partecipanti, al termine delle due giornate, un bagaglio di know how di altissimo livello e immediatamente spendibile sul mercato.

### **A CHI SI RIVOLGE**

Il corso è a numero chiuso (massimo 30 persone con posto pre-assegnato) e riservato unicamente a titolari d'impresa, gestori e imprenditori della ristorazione.

### **I TEMI DELLA FORMAZIONE**

Gli argomenti, studiati specificamente per il target, si susseguono dando struttura e spessore all'intero percorso formativo.

Durante il corso verranno infatti trattate 4 macroaree fondamentali per la buona riuscita di un business:

- **Ingegneria del menù:** come si costruisce un menù in ottica marketing, le migliori strategie da mettere in campo per creare un'offerta che vende.
- **Standardizzazione:** strumenti operativi, modelli e processi di lavoro che fanno crescere l'azienda, i diagrammi di flusso da seguire per rendere il format perfettamente replicabile.
- **Controllo di gestione:** indicatori e indici da monitorare per capire il corretto andamento dell'azienda, come impostare un controllo di gestione con il proprio commercialista per standardizzare i processi contabili.
- **Food cost area:** conoscere e ottimizzare i costi garantendo una qualità costante del prodotto, come calcolare food e full cost per applicare il giusto pricing ad ogni referenza in menù.





**30** BIGLIETTI  
IN VENDITA

**4** DOCENTI  
ESPERTI

**2** GIORNATE  
FORMATIVE

## PROGRAMMA

### *Prima giornata*

Ore 09.30 Registrazione partecipanti

Ore 10.00-13.00 Ingegneria del menù

Ore 13.00-14.00 Business Lunch buffet

Ore 14.00-17.00 Food e full cost

(Ore 15.45-16.00 Coffee break)

### *Seconda giornata*

Ore 09.00-13.00 Il controllo gestionale

(Ore 11.15-11.30 Coffee break)

Ore 13.00-14.00 Business Lunch buffet

Ore 14.00-15.30 Standardizzazione dei processi operativi

Ore 15.30-16.30 Esercitazione in co-working e analisi di casi

Ore 16.30-17.00 'Spazio talk to me' per le domande finali ai docenti

Ore 17.00 Conclusione e saluti

# GRAND HOTEL FORLÌ

16-17 Novembre 2020

## I RELATORI

### **Giacomo Pini**

Esperto in Marketing Turistico e Ristorazione.  
Con oltre venticinque anni di esperienza sul campo è  
anche autore di svariati testi professionali.



### **Giovanni Carobbi**

Esperto in F&B Management.  
Consulente e formatore in area F&B da anni lavora  
nel settore della ristorazione.



### **Francesca Cognigni**

Consulente esperta in start up, creazione  
di format ristorativi e standardizzazione  
dei processi.



### **Gianni Vitale**

Commercialista esperto in controllo di gestione.  
Gestisce contabilmente e strategicamente realtà  
importanti nel mondo della ristorazione.

