

FOOD COST CLASS

PRESENTAZIONE DI PROPOSTA PER IL MIGLIORAMENTO DELLE PERFORMANCE F&B



FOOD COST CLASS



Destinatari

Al fine di avere un'aula omogenea e ben seguita, il corso è a numero chiuso per un massimo di 20 partecipanti. La formazione sarà erogata in lingua italiana e non è richiesta una conoscenza approfondita del mondo alberghiero e della ristorazione.

Il corso di formazione è rivolto alle persone che desiderano apprendere le competenze alla base della gestione efficace del Food & Beverage.

Imprenditori, Manager junior e senior, gli attori e gli appassionati del settore dell'ospitalità e della ristorazione.

FOOD COST CLASS

Contenuti dell'offerta in sintesi

- Il controllo di magazzino e la gestione dei fornitori.
- Il prezzo «Massimo» negli acquisti.
- Come creare un sistema d'inventario.
- Il controllo giornaliero degli acquisti.
- Ma quanto mi costi? Il calcolo del costo ricetta.
- Conoscere lo spreco e lo scarto e come quantificarlo.
- I numeri che servono per avere sotto controllo la tua azienda ristorativa.
- Che cos'è il Food Cost e come calcolarlo.
- La gestione del Food Cost.
- Il giusto prezzo di vendita dei piatti.
- Ingegnerizzazione del Menù.
- PMR Vs PMO.

FOOD COST CLASS



Chi sono

Gianni Alocci

Esperto in Food & Beverage con più di 30 anni di esperienza in Luxury Hotels. Si occupa inoltre degli standard di servizio, supporto al restyling funzionale della struttura, efficientamento, analisi delle criticità e delle opportunità, ottimizzazione dell'operatività e cura dei dettagli ad alto valore aggiunto per la Customer Experience.

Oltre a svolgere il ruolo di consulente, mi avvalgo anche di collaboratori con expertises in specifiche attività alberghiere.

FOOD COST CLASS



Alcuni miei clienti

Ho sviluppato importanti esperienze di Management in ambito turistico e in aziende italiane leader dell'ospitalità, contribuendo allo sviluppo di best practices.

Qui di seguito alcune strutture dove ho operato:



HOTEL IL PELLICANO



GRAND HOTEL TREMEZZO
LAGO DI COMO



SAN FELICE
BORGO

GRAND | HYATT™
ERAWAN BANGKOK

FOOD COST CLASS



INFORMAZIONI

Iscrizioni entro venerdì 1 dicembre 2023

Totale ore in aula 14

Il corso avrà il seguente calendario :

Lunedì 4 dicembre - Martedì 5 dicembre

Mattino dalle 09,00 alle 13,00 (10,30 – 11,00 pausa)

Pomeriggio dalle 14,00 alle 18,00 (16,00 – 16,30 pausa)

Aula:

Agriturismo Casa Ricci

Zona Collecchio 26, Magliano in Toscana (Gr)

FOOD COST CLASS



COSTI E FATTURAZIONE

Il costo a voi riservato è pari a € 250,00 + IVA per partecipante,
La quota dovrà essere interamente versata tramite bonifico bancario

al momento dell'iscrizione sul
c/c IT6700103072301000000201304

Beneficiario: Giovanni Alocci

Causale: Partecipazione corso F&B 4/5 dicembre.

Per la fatturazione inoltrate i vostri dati aziendali e
copia del bonifico effettuato al seguente indirizzo di posta elettronica:

gianni.alocci@gmail.com

m. ph. 331 426 22 99

FOOD COST CLASS



AGEVOLAZIONI FINANZIARIE

Confermando la partecipazione entro il 24/11/2023 per la suddetta edizione e per le aziende con più aderenti verrà applicata una riduzione della quota di iscrizione pari al 10%, per un totale di € 225,00 + IVA.

RIMBORSO

Garanzia di rimborso del 100% dell'importo versato entro 30 giorni dall'inizio del corso e del 50% entro 15 giorni.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

**SARÒ LIETO SE VORRETE APPROFONDIRE LA
CONOSCENZA DEI MIEI SERVIZI**

gianni.alocci@gmail.com

m. ph. 331 426 22 99