

FOOD & BEVERAGE ASSISTANT MANAGER

Dopo il successo delle prime edizioni del progetto di formazione per F&B Assistant Manager, **Yo Soy Formazione**, società di Formazione, Selezione e Consulenza specializzata nel settore Turistico Alberghiero e della Ristorazione, ripropone il corso con il seguente programma:

<p>Introduzione alla Ristorazione</p>	<p>Il ciclo produttivo: Tecniche di acquisto e di stoccaggio</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di organizzazione aziendale - La ristorazione industriale e commerciale - L'organizzazione e la programmazione dell'area ristorativa - I ruoli del F&B Manager nei vari tipi di ristorazione - Il manning guide 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la materia prima - Ottimizzazione dei costi e dei tempi di produzione - Sistemi di produzione e tecniche di conservazione dei cibi - La procedura degli acquisti
<p>Nozioni di Marketing della Ristorazione e dell'Ospitalità</p>	<p>Food & Beverage Cost</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Introduzione ai concetti di marketing per la ristorazione - La segmentazione dei mercati - Immagine ed il posizionamento - Analisi del consumatore e della concorrenza - Comunicazione efficace - Valorizzare il Menù come strumento di marketing e di gestione: ✓ Fare emergere le qualità nascoste nutrizionali e extra nutrizionali ✓ Promuovere gusto e benessere ✓ Coinvolgere tutti i sensi ✓ Illustrare e documentare il carattere e l'originalità della propria offerta 	<ul style="list-style-type: none"> - Break Even Point - Costi fissi e variabili - Come calcolare il food & beverage cost e il costo del lavoro - Il Budget - Yield management applicato alla ristorazione
	<p>Gestione Team di Lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reclutamento, Selezione e Formazione - Motivazione al settore - Lavorare in Sicurezza