



CORSO DI FORMAZIONE

Beverage Management

La gestione delle bevande, alcoliche ed analcoliche, è una componente fondamentale dei ricavi di un ristorante. Saper calcolare il giusto ricarico e la corretta rotazione cantina sono aspetti fondamentali sulla bottom line dell'esercizio

PROGRAMMA DEL CORSO

- Le Bevande: i vari tipi di beverages, la loro classificazione e le dosi
- La Creazione della carta:
 - come si deve comporre la carta vini,
 - calcolo del ricarico,
 - il margine di contribuzione
- La Carta del Bar:
Aperitivi, dopo cena, super alcolici
- La vendita delle acque, caffè, infusi e bevande analcoliche
- Servizio: vino a bicchiere, vendita a bottiglia

Costo € 300,00 + IVA

Durata: 12 ore

(8 ore in presenza + 4 ore online)

Possibilità di 2 mesi di stage formativo

DATE CORSI

Da Novembre 2024 a Marzo 2025



CAMPUS PRINCIPE DI NAPOLI

Via Salvatore di Giacomo, 8 - 80051 Pianillo (NA)
info@campusprincipedinapoli.it - Tel: 081 1865 8700