



CORSO DI FORMAZIONE

Controllo di Gestione

Il controllo di gestione dei costi nel settore food & beverage è la parte più importante per riuscire a rendere profittevole il proprio business. Gli studenti impareranno a fare un budget e come tenerlo sotto controllo.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Profit & Loss: creazione del budget ed analisi dell'esercizio
- Food cost: i vari metodi di calcolo
- Creazione delle ricette: calcolo del food cost
- Come ottimizzare gli scarti nella linea di riciclo
- Beverage Cost: Calcolo costo delle bevande, come scaricare le bottiglie aperte e prezzare le bevande al bicchiere
- Creazione della reportistica necessaria per misurare l'andamento
- Come creare un menu, quali item mantenere e quando toglierli

Costo € 400,00 + IVA

Durata: 12 ore

(8 ore in presenza + 4 ore online)

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