



I Nostri Corsi

SH

Education
& Consulting

ABC - Corso Bartender Base



Durata & Orari

6 gg - 42 h
10:00-13:00/14:00-18:00

Caratteristiche

Teorico/pratico

Requisiti di accesso:

Nessuno

Riconoscimenti

Attestato di frequenza

DESCRIZIONE

Il bartender secondo la personale interpretazione di **Federico Tomasselli**.

Il corso intende fornire ai partecipanti strumenti e tecniche per interpretare e presidiare con successo il ruolo del bartender in chiave contemporanea. È fortemente indirizzato a coloro che intendono iniziare questa professione o che hanno iniziato da poco a lavorare nella Bar Industry.

www.sviluppohoreca.it

PROGRAMMA

Di seguito una parte del programma, tra aneddoti da bar e tecniche di miscelazione.

Distillati, liquori e vini speciali: il loro utilizzo nella miscelazione dei cocktail.

- **Bicchieri**
- **Unità di misurazione ML vs CL**
- **Free Pouring e l'utilizzo del Jigger**
- **Bar Equipment Pratica banco bar ad ogni lezione.**

La figura del Bartender ed i cenni storici sulla nascita della miscelazione.

- **Il ghiaccio**
- **I cocktail**
- **Bar Set Up**
- **Garnish**

Il corso "ABC - Corso Bartender Base" prevede la pratica banco bar ad ogni lezione.

Per consentire ai partecipanti di mettere in pratica quanto appreso in aula, sarà possibile svolgere brevi stage operativi durante gli eventi che si terranno nella sede di Roma di **Sviluppo Horeca**.

Prezzo

€ 900,00 (iva compresa)

L'ISCRIZIONE AL CORSO COMPRENDE:

- Welcome Kit;
- I migliori allievi potranno effettuare un colloquio di selezione con un'azienda del settore HO.RE.CA.
- Una visita guidata presso la fabbrica della Pallini Spa di Roma, storica azienda romana produttrice di spirits.
- Sconto del 10% su tutti i seminari/corsi che si terranno presso la sede SH - EDUCATION & CONSULTING;
- Sconto del 10% su tutti gli acquisti effettuati presso il sito R.H.S. Delivery;

Per maggiori info:
mail:
consulting@sviluppohoreca.it
tel: +39 348 390 7113

SH
Education
& Consulting

Ma quanto mi costi?

Il controllo di gestione nelle attività ristorative.



Durata & Orari

2 gg - 16 h
9:30-13:00/14:00-18:00

Caratteristiche

Teorico/pratico

Requisiti di accesso:

Nessuno

Riconoscimenti

Attestato di frequenza

DESCRIZIONE

Il responsabile di un locale è chiamato a prendere decisioni per rispondere a domande come:

- *Qual è il punto di pareggio del locale, cioè il valore dei ricavi oltre il quale iniziano i profitti?*
- *Qual è il prezzo minimo a cui si può vendere un prodotto, mantenendo i margini di profitto?*
- *Quali relazioni esistono tra produzione, costi e risultato economico?*
- *Qual è l'incremento delle vendite necessarie per giustificare un investimento in macchinari o in un collaboratore ulteriore o in una campagna di comunicazione social?*

Il corso fornisce strumenti semplici e pratici per misurare periodicamente la "salute" aziendale.

www.sviluppohoreca.it

PROGRAMMA

- La definizione degli obiettivi aziendali
- Il bilancio di previsione come strumento di governo dell'azienda (Budget)
- Che cos'è e a cosa serve il controllo di gestione
- La definizione e la classificazione dei costi: diretti e indiretti, fissi e variabili
- Il Break Even Point (B.E.P.) o punto di pareggio
- Il margine di contribuzione
- Come si stabiliscono i prezzi
- L'analisi dei ricavi
- Modelli di reporting
- Che cos'è il Food Cost
- Le ricette ed il loro controllo
- Il calcolo del Food Cost
- La determinazione del miglior prezzo
- Pareto ed il principio dell'80/20 nella ristorazione
- Il Menu Engineering e la sua analisi

Prezzo

€ 600,00 (iva compresa)

L'ISCRIZIONE AL CORSO COMPRENDE:

- Welcome Kit;
- Sconto del 10% su tutti i seminari/corsi che si terranno presso la sede SH – EDUCATION & CONSULTING;
- Sconto del 10% su tutti gli acquisti effettuati presso il sito R.h.s. delivery.

Per maggiori info:
mail:
consulting@sviluppohoreca.it
tel: +39 348 390 7113

SH
Education
& Consulting