



Food Cost ed Ingegneria del menù

CODICE PRODOTTO	DURATA
FO-TEC20	16 ore

DESCRIZIONE
A chi è rivolto Il corso è rivolto a addetti del settore, Chef di Cucina, Vice Direttore, Catering Manager
Descrizione Il ristoratore d'oggi è stretto nella morsa di nuove norme per la sicurezza, per l'igienicità del servizio e per i controlli fiscali. Sempre di più si sente la necessità di conoscere le tecniche per la gestione dei ricavi e costi della ristorazione ad un livello professionale. Dal costo della ricetta, alla gestione del magazzino con strumenti informatici, alla conoscenza del bilancio operativo e punto di pareggio.
Note Al termine del corso sarà rilasciata attestazione di frequenza