the Restaurant Business Evolution
Professione Ristoratore

# FOOD MANAGEMENT
# GESTISCI I NUMERI DEL TUO RISTORANTE

Se senti di non avere più sotto controllo la gestione economica del tuo Ristorante e i numeri stanno diventando il tuo peggior nemico è arrivato il momento di smetterla di delegare questa attività al tuo Commercialista e di farla diventare una pratica quotidiana da gestire con sicurezza

**FOOD MANAGEMENT – GESTISCI I NUMERI DEL TUO RISTORANTE**

**è l'evento in cui IMPARERAI A DOMARE QUEI NUMERI CHE TANTO TI SPAVENTANO per portare al successo il tuo locale.**

**NAPOLI 13 e 14 maggio 2019**

**c/o STELLE HOTEL - Corso Meridionale, 60/62**

## con GASPARE LUPPINO

**F&B Manager e Restaurant Manager**
**Affianca da anni i Ristoratori nel Controllo di Gestione**

## IMPARERAI

- ad analizzare un bilancio e -a programmare il Budget del nuovo anno
- a calcolare correttamente i costi di gestione e fissare i prezzi di vendita
-a creare un menù in grado di aumentare i profitti riducendo anche i costi del food
-a calcolare il Food Cost ed eseguire il Test di resa

In più ti porterai a casa le schede Excel preimpostate per il Calcolo del Food Cost e per il Test di Resa

**GRAZIE ALL'ACCORDO CON CONFARTIGIANATO NAPOLI**

**POTRAI ACCEDERE AL CORSO USUFRUENDO**

**DI UNO SCONTO DEL 20%**

**PRENOTA IMMEDIATAMENTE IL TUO POSTO**

Chiamando il 3475323864 o scrivendo a
professioneristoratore@gmail.com
www.professioneristoratore.it