

TITOLO	“Progettare un locale polifunzionale di successo: requisiti di sicurezza, sostenibilità ambientale, gestione dei costi di esercizio”.
CODICE	LE-B1
DESTINATARI	Titolari, Direttori, Responsabili di servizio, Chef, F&B manager, Consulenti che ricoprono ruoli di delega aziendale nei servizi di ristorazione commerciale e che svolgono funzioni di responsabilità tecnico-operativa nei confronti dei lavoratori, dei clienti e dell'Autorità Competente.
OBIETTIVI	<p>Analizzare i nuovi modelli di consumo legati al cambiamento degli stili di vita e alla soddisfazione dei bisogni sociali e alimentari dei consumatori, rispondendo ai requisiti di sicurezza degli impianti, efficienza delle attrezzature, sostenibilità ambientale, controllo economico della gestione.</p> <p>Implementare le conoscenze e sviluppare nuove competenze per realizzare o ristrutturare un locale accogliente, sicuro e innovativo caratterizzato da differenti offerte di servizio nell'arco della giornata.</p>
CONTENUTI	<p>1° MODULO “LA FUNZIONALITÀ DEGLI SPAZI E LE TECNOLOGIE PER REALIZZARE IL SERVIZIO”</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Requisiti di legge, sostenibilità ambientale e valore degli investimenti▪ Dimensionamento degli spazi, flussi igienici e organizzazione del servizio▪ Requisiti di sicurezza e funzionalità degli impianti e delle attrezzature▪ Risparmio energetico, durata delle attrezzature e costi di gestione <p>2° MODULO “IL CONTROLLO DI GESTIONE E L'ANALISI DEL SERVIZIO”</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Piano di fattibilità aziendale e analisi delle configurazioni di costo▪ Realizzazione del ricettario, costo pasto e prezzo di vendita▪ Cruscotto aziendale e lettura del bilancio▪ Valutazione degli indicatori di prestazione aziendali (redditività, solidità, liquidità)
KIT DIDATTICO	Ad ogni partecipante verrà fornita una cartella con il corredo istituzionale, il materiale didattico presentato e le esercitazioni svolte durante il corso.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none">▪ Interazione d'aula con gli esperti;▪ Testimonianze e case history;▪ Attività pratiche con sperimentazioni nel laboratorio cucina;▪ Lavori di gruppo;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina.
DURATA	2 giorni (16 ore) ripartiti in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 8 ore;▪ Lavori di gruppo 4 ore;▪ Attività di laboratorio 4 ore.
DOCENTI	Massimo Artorige Giubilesi, Claudio Pecora, Laura Raimondi, Elisabetta Tres.
CERTIFICAZIONE	E' previsto il rilascio individuale del “Certificato delle Conoscenze e delle Competenze Acquisite” secondo il disciplinare internazionale “TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education” in grado di soddisfare anche i requisiti di formazione obbligatoria in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sui luoghi di lavoro.
GRADIMENTO	E' previsto un questionario specifico compilato a fine corso, al fine di valutare il grado di soddisfazione di ogni singolo partecipante.
PARTECIPANTI	È previsto un numero minimo di 12 e un massimo di 20 partecipanti per gruppo.
SEDE	Sede residenziale Borgo Machetto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); E' prevista la possibilità di organizzare percorsi formativi su richiesta dei clienti presso strutture alternative.
COSTI	Quota individuale: € 650,00 + IVA - Promozione 2008 € 550,00 + IVA Quota collettiva: sconto del 10% per gruppi a partire da 5 partecipanti