

TITOLO	“Gestione dei tempi, metodi e costi del servizio”.
CODICE	LE-CR2
DESTINATARI	Titolari, Responsabili di Servizio e di Funzione, F&B Manager che ricoprono ruoli di delega aziendale nei servizi di ristorazione commerciale e collettiva e che svolgono funzioni di responsabilità nel controllo della gestione organizzativa ed economica delle attività.
OBIETTIVI	Analizzare il sistema di gestione del servizio attraverso indicatori di prestazione qualitativa ed economica in grado di fornire il quadro analitico dei costi tipici del settore (lavoro, food, non food, utenze, gestione, generali). Implementare la capacità competitiva dell'impresa e sviluppare nuove competenze per razionalizzare i tempi-metodi di lavoro, offrendo strumenti semplici ed efficaci per attuare azioni preventive e correttive di tipo tecnico, organizzativo ed economico.
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;▪ Lavoro di gruppo;▪ Proiezione di immagini in diretta dal laboratorio cucina.
DURATA	1 giorno (8 ore) ripartito in: <ul style="list-style-type: none">▪ Lezioni d'aula 4 ore;▪ Lavoro di gruppo 4 ore.
DOCENTI	Massimo Artorige Giubilesi, , Alessandro Polver, Elisabetta Tres
CERTIFICAZIONE	E'previsto il rilascio individuale del “Certificato delle Conoscenze Acquisite” secondo il disciplinare internazionale “TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education”.
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 Machtetto via Grezze 11 Desenzano del Garda (BS); Possibilità di percorsi formativi itineranti su richiesta dei clienti condotti presso strutture attrezzate alternative.
COSTI	Quota individuale: € 350,00 + IVA - Promozione 2008 € 250,00 + IVA Quota collettiva: non prevista