

## Ascom, al via i corsi di formazione



Parte martedì 11 ottobre l'anno formativo di Ascom Formazione. “

*Vorrei fare il barman” e “Food cost al ristorante”* sono i primi due corsi che inaugurano il calendario 2016/2017.

### **Food cost al ristorante**

Come calcolare il giusto prezzo di una portata? Quanto incide il costo della materia prima, delle guarnizioni, dei condimenti, della manodopera, degli scarti? Che differenza c'è tra il food cost e il full cost? Sono domande fondamentali che un ristoratore deve porsi non solo per dare il giusto prezzo ad ogni portata ma anche, e soprattutto, per poter gestire il ristorante in modo corretto e redditizio. Questo è l'obiettivo che si pone Ascom Formazione con il corso “Il food cost al ristorante” in programma mercoledì 12 ottobre (dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18) nella sede di Ascom Formazione in Piazzetta don Gandossi 1 a Osio Sotto. I temi trattati vanno dal valutare i principali costi del reparto di cucina, a come quantificare lo scarto dei cibi, dall'incidenza delle guarnizioni a quella delle utenze e dei condimenti, fino al controllo incrociato tra acquisti e vendite e al calcolo del margine di profitto per ogni piatto.

### **Vorrei fare il barman**

19 lezioni, da martedì 11 ottobre a mercoledì 21 dicembre (ore 19- 23), che permettono di conoscere tutti segreti per gestire in modo perfetto un bar o per imparare una nuova professione. Il corso, che alterna la teoria alla pratica, tratta sia gli aspetti economici che tecnici della somministrazione di alimenti e bevande ed è finalizzato alla formazione imprenditoriale e tecnica: studio di un business plan, analisi e elaborazione dei prezzi, tecniche di caffetteria, miscelazione e decorazione. Il corso termina con la testimonianza di alcuni imprenditori di successo nel campo della somministrazione. La proposta, pensata e ideata da Ascom Formazione, quest'anno ha come slogan *Il sapere si diffonde* e si articola nelle due sezioni: Accademia del Gusto, rivolta all'enogastronomia, e Laboratorio del Sapere, indirizzato allo sviluppo manageriale. Ogni area è suddivisa in categorie a seconda dei temi che vengono affrontati. Corsi manageriali, lingue straniere, informatica, formazione esperienziale, team building, gestione e strategie di marketing, web marketing sono il contenuto del Laboratorio del Sapere; corsi di cucina professionale, pasticceria, panetteria, lezioni dedicate al mondo del beverage, corsi per amanti della buona cucina è ciò che offre l'Accademia del Gusto.

Il calendario completo è su [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it). Per informazioni 035 4185706/707/715. [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it)