

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. Per informazioni 035 4185706/707/715. info@ascomformazione.it