G.U.S.T.O.

Gestione, Utili, Strategie, Territorio, Organizzazione

STRUMENTI PRATICI PER ORGANIZZARE
E RENDERE PROFITTEVOLE UN RISTORANTE

Percorso formativo gratuito
per gli operatori del settore ristorativo
di Montepulciano



CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Formatrice: Cinzia Spatafora *Hospitality Manager*

1. GIOVEDÌ 25 FEBBRAIO 2027, ORE 9:30 - 12:30 | Sala Bozzini - Palazzo del Capitano

GESTIONE DEL RISTORANTE

a. Focus sul mercato italiano
b. Introduzione al business della ristorazione
c. Case study
d. Metodo del food cost

2. GIOVEDÌ 4 MARZO 2027, ORE 9:30 - 12:30 | Sala Bozzini - Palazzo del Capitano

ORGANIZZAZIONE DEL RISTORANTE

a. Fornitura cibo
b. Gestione magazzini
c. Range di prezzo

3. GIOVEDÌ 11 MARZO 2027, ORE 9:30 - 12:30 | Sala Bozzini - Palazzo del Capitano

CONTROLLI OPERATIVI E COME RENDERE PROFICUO UN RISTORANTE

a. Controlli operativi
b. Food costing
c. Menu pricing
d. Menu engineering
e. Gestione efficace

Info e iscrizioni: Eurobic Toscana Sud
info@bictoscanasud.it / 0577 99501

COMUNE DI Montepulciano

GSTC CERTIFIED GSTC DVR240101

CERTIFIED BY Vireo www.vireocert.com

CNA Artigiani Imprenditori d'Italia Siena

EUROBIC GRUPPO CNA