



Hai un'attività di ristorazione e vorresti partecipare insieme ai tuoi dipendenti ad un corso di Management ad un **costo per Te pari a zero?**

**Se vuoi imparare nuove tecniche e aumentare i profitti del tuo ristorante, abbiamo la soluzione che fa per te.**

**Fipe-Confcommercio dell'area provinciale di Sassari insieme a Daniele Scano, Docente e Consulente di Performa Sardegna, l'Agenzia Formativa di Confcommercio sta organizzando un Corso di Formazione Gratuito sulla gestione corretta di un'attività di ristorazione.**

Il corso ha lo scopo di formare tutti coloro che hanno attività di ristorazione, bar, pizzerie e locali di intrattenimento o coloro che sono in procinto di aprirla, per fornirgli tutti gli strumenti e la conoscenza necessari per acquisire nuove competenze, migliorare la gestione dell'attività e, di conseguenza, guadagnare di più.

Il corso sarà sviluppato in **7 diverse lezioni**, con cadenza mensile, che toccherà diverse tematiche e argomenti di management e marketing:

**1° Lezione - Lo scenario della ristorazione:** Come si sono evolute le abitudini alimentari dell'uomo e, in particolare, il suo rapporto con la ristorazione?

**2° Lezione - Pianificazione e programmazione dell'impresa ristorativa:** Le tecniche di marketing fondamentali per ogni attività imprenditoriale.

**3° Lezione - La misurazione delle performance dell'impresa ristorativa:** Quali sono i costi della ristorazione e come si calcolano? Quali sono le migliori strategie per ridurre gli sprechi ed aumentare la marginalità?

**4° Lezione - Il marketing operativo – 1 il menù:** Il menu è il documento più importante di cui il ristoratore dispone per comunicare-vendere la propria proposta assortimentale.

**5° Lezione - Il marketing operativo – 2 le scorte e il magazzino:** Cosa, quanto e quando ordinare?

**6° Lezione - Il marketing operativo – 3 uomini, attrezzature, processi, tempi:** Come coordinare i diversi processi di acquisto delle materie prime e di vendita del prodotto/servizio in maniera da garantire un risultato positivo.

**7° Lezione – Digital marketing e strumenti di promozione online:** Come utilizzare i dati dell'impresa e usarli a vostro vantaggio per la creazione di siti internet e campagne social

Fipe provinciale di Sassari – Confcommercio Nord Sardegna  
Corso Giovanni Pascoli 16/B – 07100 Sassari – Tel. 079.2599551 – [confturismo@confcommercio.sassari.it](mailto:confturismo@confcommercio.sassari.it)

Performa-Confcommercio Sardegna  
Corso Giovanni Pascoli 16/B – 07100 Sassari – Tel. 079.2599534 – [info@performasardegna.it](mailto:info@performasardegna.it)

Gestione Ristorante è un prodotto di Ripica di Daniele Scano  
Via Martin Luther King, 6 – 07100 Sassari – Telefono 3486024712 – Partita iva 02704310909