



## FOOD COST E MENU ENGINEERING

### Programma

In un mercato sempre più competitivo, la capacità di controllare i costi e massimizzare i profitti non è solo un vantaggio, ma una necessità. Il percorso formativo fornirà gli strumenti pratici e le conoscenze essenziali per ottimizzare la gestione economica del menu trasformando ogni piatto in un'opportunità di crescita.

Il docente guiderà i partecipanti nel calcolo dei costi alimentari, nell'ottimizzare la gestione delle materie prime in modo accurato, analizzare il rendimento di ogni voce del menu e a prendere decisioni strategiche di successo per incrementare i margini di guadagno.



## Calendario

DURATA 8 ORE

11, 20, 25 Novembre e  
1 Dicembre 2025

orario 18.00 - 20.00

Modalità: Online

L'Ente Bilaterale  
Turismo di Belluno  
finanzia la  
partecipazione al corso di  
titolari/soci/collaboratori  
e dipendenti delle  
Aziende aderenti