

La predisposizione del menù di un ristorante

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Principi di base della cucina e della gastronomia;
- Principi di base dell'analisi dei costi e dei margini di profitto;
- Stagionalità degli ingredienti: utilizzo e pianificazione del menù.

ABILITÀ

- Sviluppare la creatività nel creare nuovi piatti e combinazioni di sapori che siano interessanti e apprezzati dai clienti;
- Acquisire abilità di pianificazione e organizzazione per gestire in modo efficiente la preparazione dei piatti e la gestione delle scorte di ingredienti;
- Essere in grado di condurre ricerche di mercato e analisi della concorrenza per identificare opportunità e sviluppare un menu competitivo;
- Imparare a gestire le aspettative dei clienti comunicando chiaramente le offerte del menu e fornendo un servizio che soddisfi le loro aspettative.

Livello di accesso Diploma

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata
alla misura **GOL Lombardia**