



# How to MANAGE a Bar



10-11-12-13  
GENNAIO 2022

dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18

## BarMANAGERcourse

### Docenti



GIORGIO FADDA



DOMENICO MAURA



MARCO COENZA

#### ANALISI DELLA FIGURA DEL BAR MANAGER

DOTI E CARATTERISTICHE PERSONALI.  
IL MERCATO E IL CLIENTE - SERVIZIO COME  
VANTAGGIO COMPETITIVO.  
IDEARE E PREDISPORRE PROPOSTE DI SERVIZIO  
SULLA BASE DELLE ESIGENZE DEL CLIENTE.  
REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO DI GRUPPO PER

Modulo 1

#### VENDITA E COMUNICAZIONE

COME AUMENTARE LE VENDITE CON TECNICHE DI UP  
SELLING.  
STABILIRE GLI STRUMENTI PIU' ADATTI PER  
PROMUOVERE LE VENDITE.  
MANTENERE I DIPENDENTI FELICI E SODDISFATTI.  
IL GIOCO DI SQUADRA.  
ORGANIZZAZIONE EVENTI.

Modulo 2

#### SISTEMI DI CONTROLLO DELLA GESTIONE

COME OTTIMIZZARE I PROFITTI.  
DRINK COST.  
STRATEGIE DI PREZZO.  
INVENTARIO PERIODICO STOCK BAR.  
PROCEDURE PRELEVAMENTO MERCI.  
GESTIONE E ROTAZIONE MERCI MAGAZZINO.  
BREAK EVEN POINT.  
PROFITABILITY COME COSTRUIRE UN BUDGET.  
MENU ENGINEERING.

Modulo 3

#### BUSINESS COMPLEMENTARI ATTUABILI IN UN BAR

FLESSIBILITA E ADEGUAMENTO CREANO OPPORTUNITA  
- CASE HISTORY.  
AMPLIARE IL BUSINESS OTTIMIZZANDO LE RISORSE. IL  
CONCETTO DI CONSORZIO E LE FORNITURE PER TERZI.  
EVENTI OUTDOOR: SVILUPPO, GESTIONE E CALCOLO.  
TAKE AWAY E DELIVERY: VALUTAZIONE E NORMATIVA.  
CREAZIONE BUSINESS PLAN CUMULATIVO.  
CASE HISTORY E VALUTAZIONI SULLA MARGINALITA:  
CHIARIAMO LE ASPETTATIVE.

Modulo 4

costo del corso € 950 (iva compresa) - l'accesso è consentito solo con green pass  
indossando la mascherina e rispettando le distanze di sicurezza