

## *bar...*

**DESTINATARI:**

Gestori Bar della Rete Ordinaria, e/o facenti parte di “catene” standardizzate (Fast Food - Ristoranti Free Flow, etc.).

**DURATA:**

Quattro giorni

**OBIETTIVO:**

Fornire un Servizio

**CONTENUTI:**

Riguardano principalmente:

- Lo Standard:
  - Cosa significa
  - Il suo valore per il Cliente
  - Standard di offerta, di processo, di servizio
  - Il controllo dello standard
- La Programmazione delle risorse
  - Come si costruiscono i turni di lavoro
- La Gestione delle Merci
  - La previsione di vendita
  - Il controllo del magazzino
  - Il controllo del costo prodotto
- Il Servizio
  - L'importanza dell'operatore
- La Comunicazione verso il consumatore
- Le Tecniche di Vendita
- Le Norme di Igiene ed HACCP (Dlgs n.155 del 26.05.97)  
Rilascio Certificato.
- Addestramento sul Campo (2 Giornate di Laboratorio in una realtà operativa)