BAR MANAGER

FARE IMPRESA E GESTIRE CON TALENTO

Corso realizzato con la collaborazione di Bargiornale

OBIETTIVO

Il video corso ha lo scopo di aiutare i gestori di locali italiani a capire come lavorare meglio e gestire la propria impesa in modo proficuo. Il corso tocca tutti gli aspetti che una buona gestione deve comprendere e offre ai gestori **di un bar** o di un'attività HoReCa l'occasione per **ragionare con calma**, scegliendo quando farlo, su come svolgono il proprio lavoro.
Tanti consigli utili e pratici per costruire e differenziare la propria offerta, imparare a gestire al meglio l'impresa e soprattutto affinare la propria capacità manageriale ***"Lavorare meglio e guadagnare di più"***

Cod. QB5	Il corso
Destinatari	**Titolari, gestori di BAR e attività HoReCa**
Tipologia materiale	Videolezioni
Durata	2 ore di video
Attestato	Si scarica e/o si stampa dopo aver: - concluso il percorso formativo; - compilato il questionario della qualità percepita (obbligatorio)

DOCENTI

Marco Ranocchia, Trainer nell'area Bar Management in tutte le sedi d'Italia dell'Ateneo del Bartending, sviluppa le sue poliedriche conoscenze sia nell'ambito dell'American Bartending che in quello manageriale (marketing, gestionale, economico-finanziario). Fondatore di Planet One nel 1991, tra le sue esperienze professionali annovera anche quelle di gestione di manifestazioni fieristiche, consulente per locali ed aziende settore beverage.

Mattia Corunto, Master Trainer di riferimento per tutta la rete formazione Planet One Italia, inizia il suo cammino da docente Planet One nel 2008 dopo una formazione completa e approfondita nell'ambito dell'American Bartending. Nel corso della sua carriera partecipa a varie competizioni di settore (tra cui Skyy Vodka Competition, Gancia Flair Challange, CPF Statio Contest) distinguendosi sempre fino alle fasi finali e conquistando podi. Appassionato e curioso, lo studio del Bartending per lui non finisce mai e attualmente promuove anche lo sviluppo di nuovi corsi in linea con le tendenze del mercato.

PROGRAMMA

1. Introduzione al corso

Il **Bar Manager** è quella figura professionale responsabile che gestisce tutto ciò che accade all'interno di un locale. Marco Ranocchia, titolare di Planet One Beverage&More, in questo video corso snocciolerà passo passo tutti gli aspetti fondamentali da valutare e tenere in considerazione per **portare al successo** la propria attività e la propria professione.

2. Progetto imprenditoriale

Cosa si intende fare impresa? Cosa significa avere un progetto imprenditoriale? Analizziamo le caratteristiche fondamentali che un **Bar manager** deve possedere per portare al successo la sua attività. È fondamentale avere un **criterio di gestione** strutturato da poter applicare, avere **competenze manageriali** e capacità strategica. Tutte competenze che acquisirete al termine del corso.

3. Gestione economica e finanziaria

Conosci la differenza tra **gestione economica** e **gestione finanziaria**? Sai quali sono i **costi nascosti?** Il successo di un'attività del settore Ho.re.ca dipende anche da questo.
Un'attenta **analisi di costi e profitti** è un passaggio necessario per il corretto funzionamento di tutta la macchina imprenditoriale.

4. Risorse umane

Le persone, i collaboratori sono il cuore pulsante dell'attività. È fondamentale conoscere tutti gli **aspetti legislativi, contrattuali e di gestione del personale** per un'organizzazione efficace ed efficiente sotto tutti gli aspetti.

5. Menu Engineering

Il menù è il principale strumento di marketing e di vendita. In questo video corso verranno illustrate le strategie per realizzare un **menù accattivante e comunicativo** per il tuo target di riferimento. Ma l'aspetto grafico non è l'unico punto che verrà trattato. Come identificare il giusto prezzo di vendita? **Analisi dei costi** in base alla scelta delle materie prime e valutazione del prezzo finale tramite il controllo e la **gestione dei flussi dei clienti.**

6. Time management e Visual merchandising

Come organizzare al meglio il tempo? La **gestione dei turni** dei dipendenti, la **divisione del lavoro** e l'**organizzazione della work area** sono degli aspetti fondamentali per agevolare le attività di ognuno e sfruttare al meglio tempo e risorse.
Un occhio di riguardo va dato anche **all'accoglienza del cliente**, come gestire al meglio le relazioni e come fidelizzarlo.