

TITOLO DEL CORSO

Business Lunch che funziona: menu, organizzazione e marginalità

DURATA IN ORE	16
DATA INIZIO DEL CORSO	13 marzo 2026
DATA TERMINE DEL CORSO	20 marzo 2026
METODOLOGIA	☐ AULA ☒ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il business lunch è una leva di fatturato quotidiano, ma funziona solo se proposta, tempi e marginalità sono progettati insieme. In queste 16 ore i partecipanti lavorano in modo pratico su come costruire un'offerta pranzo chiara e appetibile, mantenendo costanza di qualità e velocità di uscita nei picchi del servizio. Si definiscono standard replicabili per cucina e sala e una parte importante della formazione verrà dedicata ai numeri: food cost, resa degli ingredienti, gestione degli scarti, pricing e azioni semplici per aumentare scontrino medio senza "spingere" troppo.
CONTENUTI	Offerta e menù business lunch Stagionalità Organizzazione e tempi di servizio Preparazioni base Standard cucina-sala e qualità Food cost: prezzi e margini
DOCENTI	MIRKO RONZONI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario venerdì 13 marzo e 20 marzo Orario: 9.00 - 13.00 / 13.30 - 17.30 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707