

GESTIONE DEL
PERSONALE



FOOD
COST



MARKETING E
COMUNICAZIONE

MENU
ENGINEERING



FOOD & BEVERAGE BUSINESS GAME

Strategie e strumenti per gestire la tua
attività con successo

stra-le
management lab

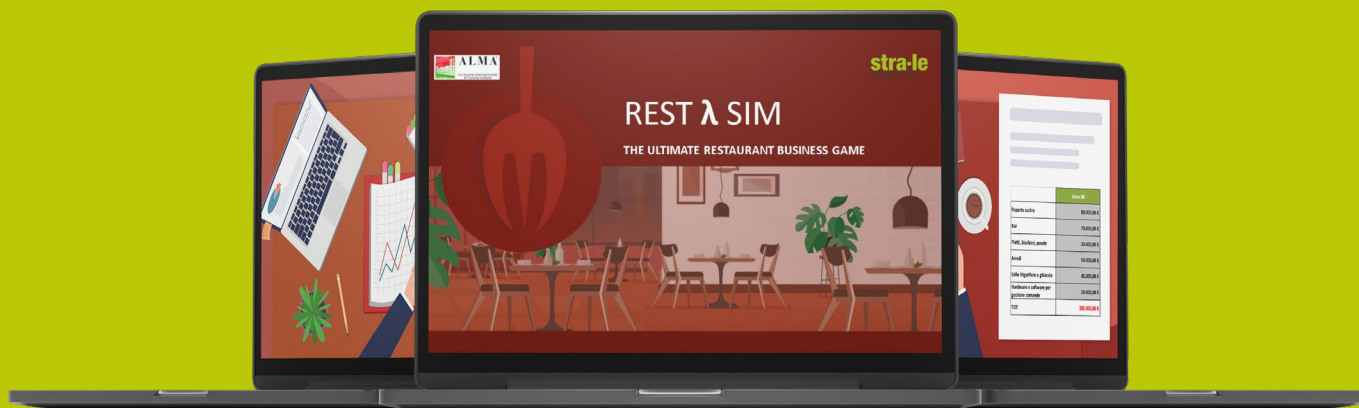
ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



BUSINESS GAME: una modalità contemporanea per la formazione dei professionisti

Se ascolto dimentico,
se vedo ricordo,
se faccio capisco,
se gioco imparo.



SEI UN RISTORATORE O UN IMPRENDITORE DEL SETTORE RISTORATIVO O VUOI DIVENTARLO?

Ottieni in breve tempo gli strumenti
per gestire con successo la tua attività.

Controllo • Ottimizzazione • Efficienza



Che cos'è il Business Game?

Il Business Game è un metodo di apprendimento basato sulla simulazione virtuale di casi reali, uno strumento didattico in cui i partecipanti lavorano in team per prendere decisioni e raggiungere obiettivi, in un contesto ludico, competitivo ed interattivo. La sua forza è l'approccio pratico a problemi reali.

Il Food & Beverage Business Game creato ad hoc da ALMA e Stra-le è il primo ed unico simulatore virtuale della gestione di un ristorante

Cosa occorre?

Ti forniremo noi l'accesso alla piattaforma online, non sarà necessario installare alcun software o applicazione.

A te basta:



Un pc o
un tablet



Una buona
connessione
internet

Non è richiesta una particolare competenza o esperienza tecnica.





	Anno 00
Reparto cucina	80.000,00 €
Bar	70.000,00 €
Piatti, bicchieri, posate	20.000,00 €
Arredi	50.000,00 €
Celle frigorifere e ghiaccio	45.000,00 €
Hardware e software per gestione comande	20.000,00 €
TOT	285.000,00 €



Come funziona?



Team

Accedendo a una piattaforma digitale dedicata di cui ti forniamo i dettagli, entri a far parte di una delle squadre in cui vengono suddivisi i partecipanti.



Analisi dei dati economici e del contesto dell'attività

Ti forniamo tutte le informazioni e i numeri relativi all'andamento di un ristorante di cui hai il compito di migliorare le performace.



Pianificazione e applicazione della propria strategia

Insieme al tuo team definisci le scelte da compiere relativamente a gestione del personale, food cost, menu engineering e attività di marketing.



Verifica dei risultati

Confrontati con le altre squadre e scopri le strategie adottate, per apprendere alternative, nuovi spunti e nuovi punti di vista.



Riflessioni sugli errori e confronto col docente

Grazie ai professionisti di ALMA e Stra-Le puoi fare domande e chiedere approfondimenti sugli aspetti emersi durante il game.

Metti alla prova le tue competenze e impara tra errori e cambi di strategia, misurando non solo le tue conoscenze ed esperienza ma anche imparando a lavorare con profitto in un team.



Quali sono i contenuti del Game?

- **Gestione & Investimento:** attraverso esercizi pratici, approfondisci temi fondamentali come lo stato patrimoniale di un ristorante, i flussi di cassa, gli investimenti e il break even point.
- **Organizzazione e gestione del personale:** in questo modulo apprendi in maniera pratica come dimensionare correttamente lo staff, oltre a trattare temi come il costo del lavoro, le tipologie contrattuali e la formazione.
- **Menù engineering:** in questo modulo impara come costruire un menù efficace e logico, partendo dall'analisi di menù già esistenti e fornendo delle considerazioni pratiche e operative.
- **Cantina:** il tema delle carte dei vini trattato da un docente per individuarne errori comuni, punti di forza, al fine di creare una wine list coerente con la propria offerta ristorativa.
- **Digital marketing:** analizzando le strategie adottate nelle pagine social di alcuni ristoranti "benchmark", crea la tua strategia digital tra social network, campagne web e comunicazione online.

L'ambiente digitale



🎯 Area riservata



🎯 Guida e istruzioni d'uso

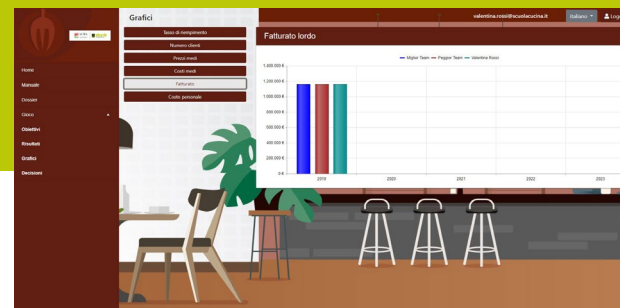
INVESTIMENTI E GESTIONE DEL CAPITALE

INVESTIMENTI	DECISIONE ANNO -1
Reparto cucina	80.000,00 €
Bar	70.000,00 €
Piatti, bicchieri, posate	20.000,00 €
Arredi	50.000,00 €
Celle frigorifere e ghiaccio	45.000,00 €
Hardware e software per gestione comande	20.000,00 €

DECISIONE ANNO 0	
CERTIFICAZIONE HCCP	2500,00 €

DECISIONE ANNO 0	
DISTRIBUZIONE % UTILI	0 %
AUMENTI DI CAPITALE	0 €

🎯 Dispense e materiali didattici



🎯 La piattaforma del game

Una piattaforma digitale di facile accesso costruita su misura per gli obiettivi del corso dove potrai consultare i materiali didattici e interagire all'interno del game.

Perché iscriversi al business game



Concretezza e strategia

I contenuti veicolati dal corso sono finalizzati alla risoluzione delle più consuete problematiche e sfide quotidiane, per tradurre la teoria manageriale in operatività reali.



Casi di restaurant management reali

Il Business Game si basa sulla simulazione di un caso reale, per mettere alla prova le proprie conoscenze e capacità in modo concreto.



Nativo digitale

Il corso, sia nella fase di gaming che in quella didattica, si svolge sempre online, per lasciare la maggiore libertà possibile ai partecipanti.



Un giorno alla settimana

Un tempo e un impegno ideali per un professionista.



Materiali didattici sempre disponibili

Sulla piattaforma è possibile accedere alle dispense anche al termine del corso.



Networking

Una possibilità di incontro e confronto con professionisti del settore, con i quali condividere prospettive e metodologie.

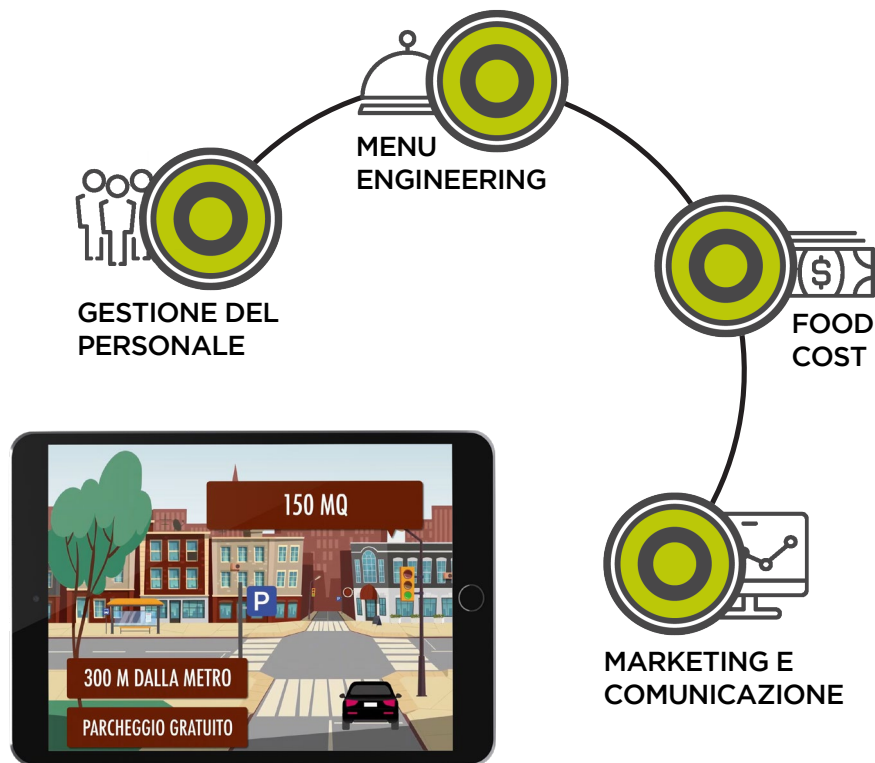
“ALMA ha rappresentato per me uno dei più grandi cambiamenti della mia vita, sia professionale che personale. Ho appreso quanto sia importante investire su se stessi, non smettendo mai di formarsi. Grazie all’impegno e alla costanza, sono riuscito a raggiungere il traguardo che mi ero prefissato.”

Roberto Giacomini - F&B Coordinator presso Thun Caffè

Diplomato della VI edizione Corso Manager della Ristorazione ALMA

“I percorsi manageriali di Stra-le sono efficaci ed innovativi, i loro metodi come il Business Game ed i simulatori rappresentano un’unicum nel panorama della formazione”

Matteo Sarzana - GM Deliveroo Italia



ALMA

LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA



ALMA è il più autorevole centro di formazione della Cucina e dell'Ospitalità Italiana a livello internazionale che dal 2004 forma i nuovi professionisti di cucina, pasticceria, arte bianca, gelateria, sala, sommellerie e restaurant management.

Nell'ambito del Food & Beverage Management, ALMA ha creato il corso Manager della Ristorazione il cui compito è fornire competenze manageriali di alto livello nell'organizzazione e gestione delle attività di ristorazione. Esso unisce la conoscenza del prodotto, della cucina italiana e del territorio alle competenze gestionali necessarie oggi per guidare con profitto le aziende di ristorazione o per lavorare con efficacia e efficienza nel mondo dell'hôtellerie.


Oltre ad un corpo docente di alto profilo, il corso si impreziosisce ogni giorno con la presenza di professionisti ed esperti del settore che, attraverso moduli dedicati, offrono agli allievi contenuti e punti di vista sempre aggiornati e in linea con gli attuali trend.

stra-le

management lab

Fin dalla sua fondazione, nel 2006, Stra-Le ha come missione lo sviluppo della leadership per migliorare le performance delle imprese e organizzazioni clienti.

L'offerta di Stra-Le è composta da "prodotti e servizi innovativi" di mappatura, valutazione e percorsi per lo sviluppo delle competenze e progetti di cambiamento e attuazione utilizzando metodologie traslate da altri mondi in percorsi di sviluppo continuativi che combinano: FAD (Formazione A Distanza), aula, outdoor, seminari web, coaching. Inoltre, ha sviluppato tecnologie proprietarie che accelerano i processi di valutazione e apprendimento, come una serie di business simulation (business game), Academy aziendali e piattaforme di assessment, portali per progetti di coaching e mentoring, app per la funzione Risorse Umane. Le persone in Stra-Le si integrano con diverse esperienze e competenze: capacità di analisi di business e organizzativa, comportamenti organizzativi, innovazione, competenze digitali.



Scopri tutti i dettagli sul
corso e acquistalo online su
www.alma.scuolacucina.it

ALMA S.r.l.

Scuola Internazionale di Cucina Italiana

C.F. e P. IVA 02241770342
Piazza Garibaldi, 26
43052 Colorno (Parma) Italia
tel. +39 0521 525211

Stra-Le

Management Lab

P.IVA 05489040963
via Carlo Pisacane 34/A
20129 Milano (Mi)
tel. +39 02 8969.6062