

Consulente Chef per la ristorazione

BARBIERI SIMONLUCA
CONSULENTE CHEF PER LA RISTORAZIONE

Basta saper preparare piatti eccellenti per aprire un ristorante? La domanda, volutamente provocatoria, apre le porte ad una tematica troppo spesso sottovalutata da chi decide di intraprendere un percorso nella ristorazione.

La risposta è ovviamente NO, non basta essere un ottimo chef per gestire in maniera proficua una delle attività più complesse che ci possono essere.

Ecco alcune delle attività che più spesso vengono svolte in fase di consulenza:

- Controllo gestionale
- Menù engineering
- Formazione team di cucina e sala
- Food Cost

Come può essere utile nel tuo ristorante

A questo punto sembra quasi superfluo specificare che il ruolo del consulente chef può essere indispensabile in una molteplicità di contesti diversi, sia nelle fasi preliminari, per ottimizzare gli investimenti, che in quelle successive, per apportare le dovute correzioni al modello organizzativo e renderlo efficiente.

CONTATTI
Cell. +39 3331761061
Email
ChefBarbiericonsulting@gmail.com

Luogo
Calabria, Reggio di Calabria
<https://www.annunci.it/x-19179-z>

Executive Chef Simonluca Barbieri propone consulenza per ristorazione e banchettistica

- . Controllo gestionale
- . Menù engineering
- . Formazione team di cucina e di sala
- . Food cost
- . Cucina contemporanea sia a livello ristorativo che banchettistica



Consulente Chef per la ristorazione
<https://www.annunci.it/x-19179-z>

Consulente Chef per la ristorazione
<https://www.annunci.it/x-19179-z>