

Percorso formativo InBar – Upselling & Menù Engineering

Dettagli:

- Durata: 12 ore , 2 giorni
- Numero partecipanti: massimo 10
- Orario: 10/16
- Formatori:
Luca Angeli, Luca Erba
- Luogo: Milano, Via Alghero 20 (MM Gorla)

Programma:

- Importanza del menù
- Tipologia e composizione del menù
- Cocktail list
 - Impostazione e tipologia del menù secondo il locale e/o la stagionalità
- Drink cost
- Up selling

L'up selling lo strumento che permette di aumentare la marginalità e il volume del business. Abbinato ad una approfondita analisi del menù e della sua creazione.