

GESTIONE DEL  
PERSONALE



FOOD  
COST



MARKETING E  
COMUNICAZIONE

MENU  
ENGINEERING



# FOOD & BEVERAGE BUSINESS GAME

Strategie e strumenti per gestire la tua  
attività con successo



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

**stra-le**  
management lab

**“Se ascolto dimentico, se vedo ricordo,  
se faccio capisco, se gioco imparo”**

(Proverbio Cinese)



Acquista il corso su [alma.scuolacucina.it](http://alma.scuolacucina.it)

# Sei un ristoratore o un imprenditore del settore ristorativo?

Il **Food&Beverage Business Game** ti consente di ottenere in breve tempo gli strumenti per gestire con successo la tua attività ristorativa.

**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 delle decisioni e raggiungere determinati obiettivi, in un contesto ludico, competitivo ed interattivo.

La sua forza è l'approccio pratico a problemi reali.

**Il 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





## Come funziona?



### Team

Accedendo a una piattaforma digitale dedicata di cui ti verranno forniti i dettagli, entrerai a far parte di una delle squadre in cui verranno suddivisi i partecipanti.



### Analisi dei dati economici e del contesto dell'attività

Ti verranno fornite tutte le informazioni e i numeri relative all'andamento di un ristorante di cui avrai il compito di migliorare le performance.



### Pianificazione e applicazione della propria strategia

Insieme al tuo team dovrai definire le scelte da compiere relativamente a gestione del personale, food cost, menu engineering e attività di marketing in un piano quinquennale.






## DECISIONI

La sezione "Decisioni" rappresenta il timone del vostro ristorante, attraverso il quale avete la possibilità di utilizzare tutte le leve decisionali utili a raggiungere gli obiettivi assegnati (gli ambiti all'interno dei quali dovrete operare delle scelte sono indicati nella tabella a lato).

In ogni sottosezione potrete inserire le vostre decisioni nella colonna dell'anno corrispondente al turno di gioco.

La colonna rappresentante lo step decisionale è evidenziata e riprende in automatico le decisioni assunte nell'anno precedente (vedi sotto l'immagine di esempio), in tal modo avrete la possibilità di confermare ogni decisione oppure modificarla.

- Investimenti
- Menu
- Personale
- Personale
- Competenze
- Riproduzione Storie
- Prezzi
- WIFI
- Marketing
- Approvvigionamenti

### Servizi

	2019	2020	2021	2022	2023
Giorni di apertura	6 su 7	6 su 7	6 su 7	6 su 7	
Turnazione	8 cena	8 pranzo	8 cena	Scegli opzione... 5,5 su 7 6 su 7 7 su 7	



### Verifica dei risultati

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



### Riflessioni sugli errori e confronto col docente

Grazie ai professionisti di ALMA e Stra-Le potrai poi fare domande e chiedere approfondimenti sugli aspetti emersi durante il gioco, dagli errori ai dubbi su scelte e risultati.



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

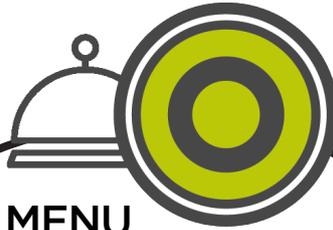
## Quali saranno i contenuti affrontati nel Game?

- **Gestione & Investimento:** attraverso esercizi pratici, si andranno ad approfondire 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 verrà mostrato in maniera pratica come dimensionare correttamente lo staff, oltre a trattare temi come il costo del lavoro, le tipologie contrattuali e la formazione.
- **Menù design:** in questo modulo verrà illustrato come costruire un menù efficace e logico, partendo dall'analisi di menù esistenti e fornendo 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”, si andrà a strutturare di conseguenza una strategia digital tra social network, campagne Google e comunicazione online.





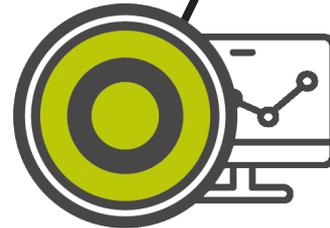
**GESTIONE DEL  
PERSONALE**



**MENU  
ENGINEERING**



**FOOD  
COST**



**MARKETING E  
COMUNICAZIONE**



## I PLUS DEL CORSO

- 1. TOTALMENTE ONLINE**  
Il corso, sia nella fase di gaming che in quella didattica, si svolge sempre online, per lasciare la maggiore libertà possibile ai partecipanti.
- 2. UN GIORNO ALLA SETTIMANA, IL LUNEDÌ**  
per non ricadere sui giorni di maggiore attività del settore.
- 3. MATERIALI DIDATTICI SEMPRE DISPONIBILI**  
sulla piattaforma è possibile accedere alle dispense anche al termine del corso.

A young woman with blonde hair is smiling and talking on a mobile phone. She is wearing a light-colored t-shirt. The background is a restaurant interior with a brick wall and some plants. The image has a blue overlay.

**4.**

**CASI DI RESTAURANT MANAGEMENT REALI**

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

**5.**

**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.



# 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, sommelierie e restaurant management. La Scuola ha sede nello splendido Palazzo Ducale di Colorno, in provincia di Parma, ed è dotata delle più moderne attrezzature didattiche.

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 e valutazione delle competenze
- percorsi per lo sviluppo delle competenze
- progetti di cambiamento e attuazione

Stra-Le utilizza 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.

**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