



ALMA

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

**stra-le**  
management lab

# FOOD & BEVERAGE BUSINESS GAME



Il PRIMO BUSINESS GAME  
dedicato alla RISTORAZIONE

---

**“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)

## Il corso

Pensato per i giovani ristoratori che vogliono ottenere competenze specifiche ed innovative nel campo dell'organizzazione e gestione manageriale di un'attività ristorativa, questo corso nasce dall'unione tra l'esperienza in campo formativo di ALMA e il know how di Stra-Le nelle Human Resources. L'obiettivo è fornire ai partecipanti gli elementi chiave e gli strumenti pratici per potenziare il proprio business nel campo della ristorazione.

**3 giornate, una alla settimana, della durata di 8 ore ciascuna.**



Il corso è rivolto a ristoratori, manager ed imprenditori italiani e internazionali che vogliono consolidare le proprie competenze gestionali, organizzative, manageriali per la gestione di un ristorante in modo pragmatico, approfondito e veloce con un corso innovativo.



## Obiettivi Didattici

Offrire una preparazione aggiornata su elementi teorici chiave e strumenti pratici strategici per migliorare il business nel campo della ristorazione, utilizzando una metodologia applicativa moderna che conduce l'utente in una realtà immersiva e coinvolgente.

## Moduli didattici

- **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 & 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:** la gestione del personale è al centro di questo modulo, in cui 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.
- **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.
- **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.



# Il Business Game



Il Business Game è uno strumento didattico, in cui i partecipanti lavorano in team per prendere delle decisioni e raggiungere determinati obiettivi. Essi vengono proiettati in un contesto ludico, competitivo ed interattivo.

La forza del Business Game è l'approccio pratico a problemi reali: Edgar Dale nel 1969, dopo diversi studi, presentò il cono dell'apprendimento indicando che una persona, simulando un'esperienza, ricorda a distanza di 2 settimane il 90% di quanto appreso.

Per questo motivo le Business Simulation sono molto più efficaci delle forme tradizionali di formazione, in quanto, replicano fedelmente le dinamiche aziendali e permettono di sperimentare, più scelte e i loro effetti.

Questo rende le Business Simulation dinamiche, coinvolgenti e adatte alla formazione degli adulti.

**Il Business Game creato ad hoc da ALMA e Stra-Le è il primo ed unico simulatore virtuale della gestione di un ristorante.**

## 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.

**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