

دوره پیشرفته قیمت گذاری منو برگزار می‌شود



دوره پیشرفته صفر تا صد قیمت گذاری منو توسط مهندس شهرام شجاعی برگزار می‌گردد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، محتوای دوره این وبینار: آشنایی مقدماتی با منو نویسی

نقش انبارداری

اهمیت مواد اولیه در قیمت‌گذاری

نقش R&D در رسپی کارت

چگونه ریز آنالیز داشته باشیم

هزینه سربار و چگونگی محاسبه آن

نقش برنامه‌ریزی فروش و پیش بینی فروش ماهانه

سهم هر سکشن از هزینه سربار

چگونه سود هر آیتم را مشخص کنیم

قیمت گذاری منو

بازرسی ماهانه قیمت گذاری است.

بر اساس این گزارش، زمان برگزاری این دوره روز دوشنبه ۲۳ خرداد ماه سال ۱۴۰۱ از ساعت ۱۰ الی ۱۷ در باغ غذای تهران می‌باشد. هزینه این دوره ۲۳۵۰۰۰۰ تومان است.

جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۹۱۰۴۹۹۰۹۰۷ در ارتباط باشید



دوره يك روزه

دوره پیشرفت صفر تا صد قیمت گذاری منو

مدرس دوره : مهندس شهرام شجاعی



آشنایی مقدماتی با منو نویسی
نقش انبارداری
اهمیت مواد اولیه در قیمت گذاری
نقش R&D در رسی کارت
چگونه ریز آنالیز داشته باشیم
هزینه سربار و چگونگی محاسبه آن
نقش برنامه ریزی فروش و پیش بینی فروش ماهانه
سهم هر سکشن از هزینه سربار
چگونه سود هر آیتم را مشخص کنیم
قیمت گذاری منو
بازرسی ماهانه قیمت گذاری



هزینه دوره : ۲.۳۰۰.۰۰۰ تومان

هزینه دوره VIP
۳.۹۰۰.۰۰۰ تومان

دوره VIP:
علاوه بر مباحث دوره
۱- در اختیار گرفتن فایل کامل اکسل
۲- پشتیبانی فایل از طریق استاد راهنما