

Il Corso

Sicurezza alimentare

- a. Trasporto e logistica degli alimenti;
- b. Sicurezza della catena del freddo;
- c. Manipolazione degli alimenti;
- d. Gestione delle risorse immediate e differite,
- e. Preparazione degli alimenti, f. Prodotto finito.

Introduzione alla politica aziendale multinazionale e alla scelta del franchisee (licenziatario)

- a. Recruiting e requisiti del Licenziatario;
- b. Dettagli del contratto franchising;
- c. Parametri finanziari e tipologia di azienda;
- d. Ruolo del licenziatario in azienda;
- e. Nascita di un Ristorante – tempi e logistica.

Organizzazione azienda

- a. Tecnica di pianificazione vendite;
- b. Gestione del personale;
- c. Politiche del lavoro e contrattualistica;
- d. Organizzazione delle risorse;
- e. Gestione degli ordini;
- f. Gestione del magazzino;
- g. Marketing nazionale e marketing locale.

Gestione del cliente e customer service

- a. Procedure di servizio;
- b. Tempi di servizio;
- c. Accoglienza clienti;
- d. Valutazione delle criticità.



Cucine Aperte

"Ti sei mai chiesto come viene preparato e confezionato un Big Mac? Sai che nel tuo Crispy McBacon è presente solo carne 100% italiana? Sapresti dire quanto tempo impieghiamo a preparare la tua cena? Oggi, grazie all'iniziativa **"Cucine Aperte"** potrai appagare la tua sete di curiosità.

Lasciati trasportare all'interno del ristorante più amato e longevo della storia. Scoprirai tutti i segreti sulla provenienza dei nostri prodotti, su come vengono monitorati e sulle rigide regole di sicurezza alimentare che qui vigono

Scoprirete la pulizia, l'ordine e l'efficienza che si celano dietro le nostre cucine, dove il mondo **McDonald's** prende vita per garantirvi un pasto e un servizio di altissima qualità.

Ma non finisce qui. Sai che lo store di Avezzano è tra i più innovativi e all'avanguardia d'Europa? **"Cucine Aperte"** sbarca anche nella Marsica con due appuntamenti gratuiti al mese per offrirvi un'esperienza unica che, ne siamo certi, vi lascerà a bocca aperta.

Prenotati per il prossimo appuntamento mandando un'e-mail al seguente indirizzo:
mcd.avezzano@gmail.com

