



MASTERclass — ONLINE —

FINANZAS — de — HOSTELERÍA

Impartido por
Lluís Codó, profesor colaborador de
Basque Culinary Center

www.lluiscodo.com

SESIONES MARZO: **los costes**

23/3/2021 _ 10:30h a 11:30h

Cinco ideas prácticas para reducir
el coste de alimentos y bebidas.

INSCRÍBETE

aquí

24/3/2021 _ 10:30h a 11:30h

Cinco ideas prácticas para reducir
el coste de personal y el *prime cost*
del restaurante.

INSCRÍBETE

aquí

SESIONES MAYO: **las ventas**

24/5/2021 _ 10:30h a 11:30h

Cinco ideas prácticas de alto impacto
para mejorar el mix de ventas.

INSCRÍBETE

aquí

25/5/2021 _ 10:30h a 11:30h

Cinco ideas prácticas de alto
impacto para aumentar el margen
de beneficio.

INSCRÍBETE

aquí