

Calendario offerta formativa ristoratori

Denominazione _____

data	sala	titolo	sintesi	partecipazione	nome partecipante
17/11 ore 9-13; 14-18	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	INNOVARE NELL'IMPRESA TURISTICA	Il corso introduce il tema dell'innovazione in termini strategici, metodologici, operativi e tecnologici quale elemento essenziale per rimanere sul mercato.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
18/11 ore 9-13	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	GESTIONE INNOVATIVA DEI MENU E DEI PREZZI	Il seminario affronta uno dei temi centrali della ristorazione: come gestire in maniera innovativa il prezzo dei piatti e del menu, rispetto alle tipologie dei clienti attuali e potenziali.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
18/11 ore 14-18	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	IGIENE ALIMENTARE E NUOVE TECNOLOGIE PER LA RISTORAZIONE	Il seminario presenta le nuove tecnologie a disposizione della ristorazione per affrontare un tema delicato come l'igiene alimentare e l'applicazione delle norme HACCP.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
24/11 ore 9-13; 14-18	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	LA FINANZA PER GLI INVESTIMENTI NEL SETTORE TURISTICO	Il corso evidenzia tutti gli strumenti di finanza agevolata, di finanza bancaria, innovativa ed informale che il settore del turismo può utilizzare; fornisce al manager-imprenditore un quadro delle opportunità esistenti per attivare gli investimenti necessari per rimanere competitivi.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
01/12 ore 9-13; 14-18	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	INTERNET MARKETING	Il corso illustra i principi del marketing su internet e le migliori modalità per progettare ed utilizzare il sito aziendale in funzione del posizionamento sul mercato.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	
02/12 ore 9-13; 14-18	Volpi Ghirardini L.go Pradella 1	LA GESTIONE PER PROCESSI	Il corso affronta il tema della gestione per processi come modo nuovo di vedere la propria organizzazione in funzione della soddisfazione del cliente.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	

Restituire compilato via Fax al n. 0376 234259