

Comercialització de restaurants i banquets

Dilluns 15 i 29 de gener de 2018 · 10-13 h

A càrrec de Josep M^o Vallsmadella

Docent de l'Escola de Sant Pol de Mar

Programa

- El restaurant de l'hotel com a negoci en si mateix
 - Conceptualització i Posicionament
 - Comercialització off line i on line
 - Gestió de la reputació
 - Cas pràctic
- Comercialització del departament de Banquets
 - Benchmarks competència
 - Creació de productes i serveis
 - Canals de comercialització per a catering i banquets
 - Cas pràctic

Revenue Management per a restaurants

Dilluns 5 i 19 de febrer de 2018 · 10-13 h

A càrrec de Josep M^o Vallsmadella

Docent de l'Escola de Sant Pol de Mar

Programa

- Introducció al màrketing de restaurants
- Fixació i gestió de preus
- El túnel de vendes del restaurant
- Promocions, comercialització i vendes del restaurant
- Cas pràctic

365^o



ESCOLA UNIVERSITÀRIA
D'HOTELERIA I TURISME
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:

Universitat
de Girona



ARO impulsa

empresa · formació · ocupació

Àrea de Promoció Econòmica
Ajuntament de Castell-Platja d'Aro

Ajuntament de Castell-Platja d'Aro

Aro Impulsa · Àrea de Promoció Econòmica, Empresa i Ocupació

T 972 817 284 (ext. 290-291)

promocioeconomica@platjadaro.com

www.aroimpulsa.com

Escola d'hivern a Castell-Platja d'Aro

Formació per a la restauració



Platja d'Aro
Castell d'Aro
S'Agaró

Com tenir un servei cinc estrelles en la restauració

Dilluns 16 d'octubre de 2017 · 10-14 h

A càrrec de Lluís Codó

Docent de l'Escola de Sant Pol de Mar

Programa

- El negoci de l'hospitalitat
- Els nostres clients i la percepció de la qualitat del servei
- El professional excel·lent. El rol del professional de la restauració, habilitat, actitud i comportament
- El servei de sala: fases del procés de treball i estàndards de servei
- Pla d'acció per a implementar un protocol excel·lent

Construir equips d'alt rendiment

Dilluns 6 de novembre de 2017 · 10-14 h

A càrrec de Lluís Codó

Docent de l'Escola de Sant Pol de Mar

Programa

- El model per crear un entorn positiu d'alt rendiment. La millora continua
- Quan implementar-lo: norming, forming, storming, performing
- Les passes per a la seva implementació
- Disseny i implementació d'un quadre de control de resultats
- Cas pràctic

Com millorar la vàlua que percep un client del meu restaurant

Dilluns 11 de desembre de 2017 · 10-14 h

A càrrec de Lluís Codó

Docent de l'Escola de Sant Pol de Mar

Programa

- El sistema experiencial del consumidor. Les variables de l'experiència
- Els instants del consum del client
- Dissenyant el "customerjourneymapping": punts de contacte, necessitats, expectatives i emocions
- Establir un pla de millora
- Cas pràctic

Lloc de realització

Sala d'actes · Ajuntament de Castell-Platja d'Aro
c/ Verdaguer, 4 · Platja d'Aro

Inscripcions

Per mail a: promocioeconomica@platjadaro.com
Gratuït

Alumnat

Curs adreçat especialment a responsables i treballadors d'establiments de restauració