

PROGRAMMA DEL CORSO

FARE BUSINESS CON I PROPRI SENSI

Aspetti metodologici

<p>Obiettivi e contenuti</p>	<p>Il corso ha come obiettivo quello di fornire degli strumenti che possano migliorare le proprie capacità di business utilizzando tecniche innovative basate sull'uso degli strumenti che tutti noi possediamo: i sensi.</p> <p>In un contesto di società sempre più frenetica e veloce, è importante rimanere focalizzati su ciò che facciamo e ad essere "presenti" nelle nostre attività quotidiane. Con la frenesia, ci sfuggono dettagli importantissimi sulla qualità dei servizi e prodotti che stiamo offrendo ai nostri clienti. Ad esempio, capita a volte di entrare in un ristorante cui l'immagine del servizio o del prodotto offerto creino una grande aspettativa nel cliente che poi spesso viene disattesa. Al contrario, capita anche di entrare in un ristorante scadente dal punto di vista dell'immagine a primo impatto, ma che poi propone un prodotto di buona o ottima qualità. Entrambe le situazioni hanno come conseguenza negativa l'esclusione di una più o meno grossa fetta di clientela scontenta dei nostri servizi.</p> <p>Lo strumento forse più potente che possediamo per evitare queste situazioni e per fortificare e aumentare l'identità e la reputazione del nostro servizio (e, di conseguenza, aumentare il fatturato) è senz'altro l'analisi sensoriale, che permette di imparare ad essere attenti e analitici nei confronti del nostro servizio.</p>
<p>Esercitazioni</p>	<p>Proprio per imparare ad esercitare i sensi e poterli utilizzare in modo efficace, la maggior parte delle ore formative saranno costituite da esercitazioni pratiche atte a far comprendere le nostre grandi potenzialità di osservazione di ciò che ci circonda.</p>
<p>Destinatari</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persone che operano nel settore della ristorazione 2. Persone operanti nel settore alberghiero 3. Sommelier 4. Persone operanti nel settore del turismo 5. Aziende del settore agroalimentare che vogliono migliorare la loro capacità comunicativa di venditori e collaboratori <p>Numero massimo partecipanti: 20 unità.</p>
<p>Attestato rilasciato</p>	<p>Attestato di frequenza al corso.</p>

Aspetti organizzativi

<p>Corso di 8 ore.</p>	
<p>Data</p>	<p>25/09/2018</p>
<p>Orari</p>	<p>Dalle 8.30 alle 12.30 Dalle 13.30 alle 17.30</p>
<p>Pranzo</p>	<p>Nel costo del corso, pari a 80,00 € IVA inclusa, è compreso il pranzo a buffet.</p>
<p>Sede del corso</p>	<p>Palagurmè - Via Nuova Di Corva, 80 - 33170 Pordenone</p>