

CURSOS RESTAURACIÓ ALCÚDIA

Realització : “CASAL CAN JOANET”

Plaça dels Pins, núm.1 - (C/ Quarter de Cavalleria) -Alcúdia

✓ **DISSENY D'INTERIORS PER A RESTAURACIÓ**

Conceptes bàsics de dissenys, equipament, il·luminació i decoració

21 de febrer – dimarts- 16:00 a 20:00 h Formador: Carolina Amaya

✓ **LA MILLOR PUBLICITAT, LA TEVA CARTA**

Disseny de carta a mida, conèixer oportunitats de la nostra carta, suggeriments, promocions.

24 de febrer - divendres -10:00 a 13:30 h Formador: Hamlet Ramírez

✓ **“COMMUNITY MANAGEMENT “**

Principals xarxes socials, màrqueting, noves formes de comunicació i promoció

9 de març – dijous -10:00 a 13:30 h -Formador: Jordi Adrover.

✓ **JUGA A LA CARTA GUANYADORA – Elaboració i anàlisi de carta**

Elaboració i anàlisi de carta: menú “engineering”, rendibilitat, popularitat i prestigi de la nostra carta.

8 de març- dimecres -16:00 a 19:30 h Formador: Hamlet Ramírez

✓ **POSA EN MARXA LA PAPERASSA PER MUNTAR EL TEU RESTAURANT**

Informació al futur empresari, sobre normatives legals, tràmits inicials

22 de febrer – dimecres - 10.00 a 13:30 h-Formador: Eddie Morales

✓ **UP SELLING I CROSS SELLING – Com millorar les vendes**

Fidelització de clients, expectatives, estratègies en pràctiques de vendes

7 de març- dimarts -16:00 a 19:30 h - Formador: Jordi Adrover

✓ **PROCEDIMENTS DE SERVEI BÀSIC DE MENJADOR**

Millorar el funcionament intern del restaurant, passes del servei complet, satisfacció dels clients.

22 de febrer- dimecres -16:00 a 19:30 h -Formador: Eddie Morales

✓ **PROCEDIMENTS DE SERVEI BÀSIC DE BAR**

Millorar el funcionament intern de bar, passes del servei complet, satisfacció clients.
23 de febrer- dijous-10:00 a 13:30 h-Formador: Eddie Morales

✓ **PREN EL POLS ALS TEUS INGRESSOS**

Analitzar la gestió de compres i vendes, pressupost, detectar desviacions d'ingressos i despeses.

21 de febrer- dimarts -10.00 a 13:30 h-Formador: David Holguín

REQUISITS:

Sol·licitar reserva de plaça amb l'entrega de la fotocòpia del DNI (part de davant) i pagament de l'import de 50,00 € per curs. Associats: 40,00 €

**El preu establert està reduït per tal com està patrocinat en part per CaixaBank i Coca-Cola, el valor del curso és de 200,00 € p.p.

* TERMINI ACABAMENT INSCRIPCIONS: 7 dies abans del començament de cada curs o en haver-se cobert les places disponibles

* La fotocòpia del DNI es pot enviar a través de correu electrònic.

* El pagament es pot fer en efectiu a les oficines de l'Associació o a través de transferència bancària.

*Places limitades

El preu inclou:

- ✓ Temari, material: folis, bolígrafs
- ✓ Aigua.
- ✓ Diploma acreditatiu del curs realitzat
- ✓ Llibre Mise en Place de FERRAN ADRIÀ editat per CaixaBank.
- ✓ Empreses i autònoms: Bo descompte 10% en compres a MAKRO, durant la setmana que transcorre el curs.

Mes informació: Restauració Mallorca - C/ Aragó, núm. 215, 1r pis - Palma

Telèfon en horari de 9.00 a 14.00 h: 971.75.50.05 / 663.566.528

Correu : angeles@restauracionmallorca.com / correo@restauracionmallorca.com

Web: www.saboreamallorca.com

