Restaurant R-Evolution, workshop gratuito dedicato alla ristorazione

restaurant-r-evolution-7d8d983e

Dopo il successo dei precedenti workshop itineranti in giro per l'Italia (Hotel Breakfast Academy, Hotel Sold Out, Hospitality Future Trends e Hotel Dream Room) la **Teamwork**, società riminese di formazione e consulenza nel settore dell'ospitalità, rilancia il suo nuovo roadshow italiano, **Restaurant R-Evolution**, tutto dedicato alla **formazione nel settore della ristorazione**. Cinque appuntamenti nelle città più importanti d'Italia (tappa di partenza Milano, il 29 maggio) destinati agli addetti ai lavori: **ristoratori, albergatori, food & beverage, responsabili acquisti** e a tutti i professionisti che lavorano in questo ambito.

Il mondo della ristorazione sta cambiando. E' sotto gli occhi di tutti. Reality show, programmi televisivi, portali di recensioni, blog e riviste specializzate hanno **cambiato in maniera radicale il modo di percepire e valutare l'esperienza al ristorante**. L'asticella delle aspettative si è alzata, con ospiti sempre più esigenti e informati. Restaurant R-Evolution, evento interamente dedicato all'aggiornamento e alla formazione nel settore della ristorazione, aiuterà a trovare la ricetta più adatta a ogni esigenza.

Perché partecipare? Si tratta di un **evento unico nel suo genere**, un'occasione in cui confrontarsi e migliorarsi. Non solo. Scoprire e testare le novità dei prodotti e delle tecnologie presenti e, contemporaneamente, formarsi e aggiornarsi su numerosi temi e trend legati alla ristorazione. Incontrare i proprio colleghi è il modo più facile per instaurare nuovi contatti e sinergie dalle quali creare potenziali possibilità lavorative.

Di cosa si parlerà? L'incontro, di mezza giornata, dalle 14 alle 18.30, prevede argomenti di settore mirati.

RESTAURANT & MENU DESIGN - Le forme ispirano e raccontano storie. Il tuo ambiente e il tuo menù sono in grado di trasmettere la filosofia del locale? Non limitarti a elencare i piatti: elabora una

proposta strategica in grado di indirizzare gli ospiti nella scelta e promuovere i tuoi piatti.

RESTAURANT MANAGEMENT - Una buona gestione del ristorante è alla base sia dei ricavi che della soddisfazione degli ospiti. Imparerai a gestire al meglio i rapporti con i fornitori, a valutare il food cost di ogni singolo piatto e a ottimizzare il lavoro di tutto lo staff.

TENDENZE E INNOVAZIONI - Cosa bolle in pentola tra i nuovi trend della ristorazione? Scopri cosa c'è nel futuro della ristorazione. Guardare avanti vuol dire rinnovarsi ogni giorni per creare un luogo all'avanguardia, in grado di attrarre clienti.

Le prossime date:
- 29 maggio a Milano
- 2 ottobre a Roma
- 30 ottobre a Torino
- 27 novembre a Venezia
- 11 dicembre a Rimini

Come partecipare - Per partecipare a Restaurant R-Evolution ci si può iscrivere gratuitamente sul sito internet www.restaurantrevolution.it dove si trova anche il programma dettagliato con le informazioni su tutti gli incontri formativi, le aziende partner e gli esperti protagonisti della giornata. Per informazioni:
Teamwork Via Macanno 38G – Rimini
Tel. 0541 57474
E-mail: info@teamwork-rimini.com
http://www.restaurantrevolution.it/