



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

BANQUETING E CATERING: **Organizzare con metodo gli aspetti operativi e commerciali**

Come creare eventi di successo e venderli
attraverso i giusti canali

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it **Tel.** 0543 84099 **Skype:** gpstudios

IL LABORATORIO

In questo **corso di formazione in aula**, presentiamo come gestire al meglio la Tua attività attraverso una **gestione** in modo concreto **operativo** e a livello **marketing**.

Il team Gp.Studios metterà a tua disposizione conoscenze riguardanti i nuovi **trend riferiti al Catering e al Banqueting** e l'importanza del **marketing** e come adattarlo al proprio **business**.

Inoltre verrà presentata la parte operativa e come comportarsi in situazioni reali come: le **risorse umane, i fornitori e i servizi**.

GLI OBIETTIVI

- 1** **Conoscere il mercato** analizzando trend, numeri e opportunità del comparto catering e banqueting.
- 2** Vedere le fasi della **negoziazione** e **conquistare un cliente** attraverso la **comunicazione assertiva**.
- 3** Acquisire il know-how necessario per **assicurare la miglior gestione operativa** che concerne i dettagli del **personale, i fornitori** e tutto quello che c'è da sapere riguardo il **menù**.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

A CHI E' RIVOLTO

Il corso è dedicato agli albergatori, ai professionisti dell'Hotellerie, ai gestori di pubblici esercizi e tutti gli operatori di strutture ricettive.

IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 09:00 – Convocazione

ore 09:30 – Inizio lavori con Giacomo Pini

ore 11:15 – Coffee break

ore 11:30 – Ripresa lavori

ore 14:00 – Ripresa lavori

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti

ore 13:15 – Pausa e Fast Lunch



Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



IL DOCENTE

Giacomo Pini

Con oltre venti anni di esperienza sul campo è un esperto di Turismo e Ristorazione, consulente per numerose strutture ricettive e catene alberghiere nazionali ed internazionali. E' formatore con oltre 12000 ore di aula, svolge la sua attività in tutta Italia e collabora con aziende, università e istituti professionali di alta formazione.

Tra i libri di cui è autore «Il Marketing del Bed & Breakfast», «Il nuovo marketing del prodotto turistico» e «L'arte del Breakfast»

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

Sessione della mattina

Banqueting e catering

- Analisi dei trend di settore;
- Le differenze tra banqueting e catering;
- Banqueting: evoluzione storica e prospettive future.

Lo sviluppo commerciale

- Il marketing: come organizzarlo in funzione del business;
- Le fasi che caratterizzano un'azione di vendita;
- La negoziazione;
- Comunicazione assertiva: cos'è e a cosa serve;
- Il diagramma di flusso della vendita;
- Casi pratici.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

Sessione del pomeriggio

La gestione operativa

- Risorse umane: quali e quante?
- Materiali a supporto per l'organizzazione del banqueting;
- Le tipologie di servizio;
- Food cost: cos'è e come si calcola;
- Il Menù Engineering;
- Come selezionare e gestire i fornitori;
- Esempi pratici.

DOVE – SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolge presso la sede Gp.Studios in Via del Cavone 7 a Vecchiazzano - Forlì.

Come raggiungere Gp.Studios

In AUTO: autostrada A14 uscita Forlì, seguire le indicazioni per l'Ospedale, poi direzione Vecchiazzano centro.

In TRENO: scendere alla stazione ferroviaria di Forlì, poi autobus linea 2 sino alla fermata Vecchiazzano centro.

Con MEZZI PUBBLICI da Forlì: autobus linea 2, fermata Vecchiazzano centro.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios

BANQUETING E CATERING: Organizzare con metodo gli aspetti operativi e commerciali

Il laboratorio in punti

- ✓ **8 ore di formazione live**
- ✓ Corso riservato a **max. 8 persone**
- ✓ **Slide del corso**
- ✓ Light lunch
- ✓ **Docente** esperto del settore
- ✓ **Massima interazione con l'esperto** anche durante la formazione

159,00 euro

Al netto iva di legge

COME ISCRIVERSI

Inviare una mail con i propri dati (nome, cognome, num. di telefono, nome azienda, data e nome corso) a **commerciale@gpstudios.it** o telefonare allo **0543.84099** per prenotare il proprio posto.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Tramite **bonifico bancario** alla conferma di iscrizione da parte di Gp.Studios.

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios



gp.studios

«Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità»

CHI SIAMO

Operiamo da oltre 12 anni nel campo della **consulenza e della formazione Turistica e dei pubblici Esercizi**, sviluppiamo con successo per i nostri clienti:

- Piani di marketing turistico
- Analisi di fattibilità
- Studio della concorrenza
- Identificazione del target
- Strategia e riposizionamento commerciale
- Strategie di vendita aziendali
- Piani di Revenue Management e Pricing
- Rappresentanze alberghiere
- Selezione e formazione delle risorse umane
- Corsi di formazione personalizzata
- Piani di formazione aziendali

Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità: il mercato e i clienti ce lo riconoscono e sanno bene che è un valore aggiunto, questa è la forza di Gp.Studios!

Per informazioni

Mail: commerciale@gpstudios.it

Tel. 0543 84099

Skype: gpstudios