



CONTRIBUYE CON:
ACTUALIZACIÓN MEJORAR LAS DECISIONES
PROMOVER LA CALIDAD Y LA EXCELENCIA
MEJORA CONTÍNUA AGREGAR VALOR
ESTIMULAR LA INNOVACIÓN

DOS SOCIOS ESTRATÉGICOS DE JERARQUÍA Y PRESTIGIO MUNDIAL

BASQUE CULINARY CENTER,
SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA

**II SEMINARIO PARA PROPIETARIOS
Y GERENTES DE RESTAURANTES
DEL 7 AL 14 DE OCTUBRE 2018**

Cierre de Inscripción:

30/08/2018



CENTRO SUPERIOR DE
HOSTELERÍA DE GALICIA,
ESPAÑA

**II SEMINARIO PARA PROPIETARIOS
GERENTES DE HOTELES /
ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**



**PRÓXIMA ACTIVIDAD
ABRIL 2019**

II SEMINARIO PARA PROPIETARIOS Y GERENTES DE RESTAURANTES

BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA
DEL 7 AL 14 DE OCTUBRE 2018

TEMAS

- . TENDENCIAS GASTRONÓMICAS
- . MODELOS DE ÉXITOS
- . DISEÑO DE CARTAS Y MENÚ
- . INNOVACIÓN Y DESARROLLO
- . EXCELENCIA EN LA ATENCIÓN DE SALA Y DISEÑO EXPERIENCIA
- . COSTOS
- . GESTIÓN FINANCIERA
- . RECURSOS HUMANOS
- . CASOS DE ÉXITO Y VISITAS TEMÁTICAS

“PARTICIPACIÓN EN GASTRONOMIKA, CITA INTERNACIONAL DE LOS LÍDERES DE LA COCINA MUNDIAL”



FEDERACIÓN EMPRESARIA HOTELERA GASTRONÓMICA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

ABRIL 2019

II SEMINARIO PARA PROPIETARIOS GERENTES DE HOTELES / ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GALICIA,
ESPAÑA

TEMAS

- . GESTIÓN HOTELERA
- . INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA
- . REVENUE MANAGEMENT
- . OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN EN ALIMENTOS Y BEBIDAS
- . GESTIÓN DE ALOJAMIENTO
- . GESTIÓN FINANCIERA DEL RIESGO HOTELERO
- . GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
- . ANÁLISIS DE CASOS Y VISITAS

