TURISMARK CONSULTING

Corsi di formazione e consulenze sul food and beverage management

28 MARZO 2017

AUMENTARE I RICAVI DEL RISTORANTE

CORSO FULL IMMERSION SULL'OTTIMIZZAZIONE DEL PROCESSO DI VENDITA

OBIETTIVI

Massimiliano Montanari, F&B Manager ed esperto in gestione di servizi turistici, illustra le principali tecniche per ottimizzare e massimizzare i profitti nel settore Food and Beverage.

DESTINATARI

PROPRIETARI e TOP MANAGER che operano del settore F&B

DOVE

28 marzo 2017, ore 10-13.30
Hotel Savoy Roma - Via Ludovisi, 15

INFO

tel. 3489968224
info@turismark.com

COSTI

240 Euro
Per stessa azienda possibilità:
pagante 1 partecipanti 2





ISCRIVITI

Registrati on-line su **www.turismark.com/corsi**