TURISMARK CONSULTING

Corsi di formazione e consulenze
sul food and beverage management

9/10 MAGGIO 2017

BUDGET DEL FOOD AND BEVERAGE

STRUMENTI E TECNICHE PER OTTIMIZZARE I COSTI NELLA GESTIONE DI UN ATTIVITA FOOD AND BEVERAGE

OBIETTIVI

Massimiliano Montanari illustrerà strumenti e strategie per governare al meglio la propria attività ristorativa sia che si trovi in Hotel o su strada, tradizionale o di tendenza. Alla fine dei due giorni verrà consegnato un attestato di frequenza e di aggiornamento professionale.

DESTINATARI

Responsabili, Manager e titolari di Bar, Ristoranti e Hotels

DOVE

9/10 MAGGIO 2017, ore 10-18
Hotel Savoy Roma - Via Ludovisi, 15

INFO

tel. 3489968224
info@turismark.com

COSTI

590 Euro
Per stessa azienda possibilità: pagante 1 partecipanti 2



ISCRIVITI

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