

Banqueting e catering, Ascom Formazione spiega come realizzare eventi di successo

Una gestione concreta e operativa dell'attività di banqueting e catering e la conoscenza dei trend, sono abilità fondamentali per tutti gli operatori delle strutture ricettive, che desiderano approfondire l'opportunità di creare eventi di successo. Mercoledì 2 maggio l'Accademia del Gusto di Osio Sotto propone un corso, a cura di Gp Studios, per imparare a creare eventi di successo e a promuoverli mediante i giusti canali. In una giornata di full immersion, dalle 9 alle 18, si imparano tutti i segreti per una gestione ottimale, dal marketing al food cost, dal menù engineering alla gestione del personale. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 4185706/707/715; info@ascomformazione.it.