

Marketing e management della ristorazione, la formazione corre on line

Di **Roberto Barat** - 30 Giugno 2023



Convivier jre

I corsi on line firmati Convivier per la formazione delle figure chiave del ristorante

Vendita, comunicazione, marketing, management e servizio. Questi i temi che costituiscono l'ossatura formativa di **Convivier**, piattaforma online italiana dedicata alla formazione avanzata di figure fondamentali nel settore dell'ospitalità e nata per migliorare le competenze e la preparazione di professionisti della ristorazione come imprenditori, store manager, direttori e camerieri.

Grazie al contributo di esperti specializzati, Convivier si rivolge a un'utenza professionale che può accedere **24 ore su 24** a una **libreria video di corsi** specifici e contenuti costantemente aggiornati sui temi caldi della gestione del ristorante.

Le specializzazioni

L'offerta dei corsi all'interno della piattaforma permette di specializzarsi su più fronti. La proposta si suddivide in due tipologie: **formazione esperienziale** con la combinazione di corsi on demand e live streaming; **formazione on demand**.

La formazione esperienziale si sviluppa in un arco di tempo di più settimane e vede un'offerta incentrata su due master: **Master in Marketing per la Ristorazione e Ospitalità** e **Master in Restaurant Management**.

La formazione on demand, invece, è fruibile attraverso l'acquisto diretto dal sito di due pacchetti di corsi.

Partnership con Jre

Inoltre, insieme a JRE, Jeunes Restaurateurs, che raccoglie 375 ristoranti di alto livello in Europa, e di cui 78 italiani, e 160 hotel, Convivier darà vita a “Valore Sala”, un progetto di comunicazione che vedrà protagonisti 10 chef e 1 maître con video interviste dedicate all'approfondimento dei temi legati al restaurant management, all'accoglienza e alla centralità del personale di sala.

11 testimonianze eterogenee da diverse parti d'Italia che raccontano come sala e cucina costituiscano un'unica squadra che deve lavorare con un obiettivo comune, quello di offrire al cliente non solo buoni ingredienti e maestria in cucina, ma anche professionalità, flessibilità e disponibilità.

Ad intervenire: Tommaso Arrigoni, Ristorante Innocenti Evasioni, Milano, Daniel Canzian, Ristorante Daniel, Milano, Pietro Leemann, Ristorante Joia, Milano, Diego Guidi, Antica Osteria Magenes, Barate (MI), Filippo Saporito, Ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze, Luca Marchini, Ristorante L'Erba del Re, Modena, Max Mascia, Ristorante San Domenico, Imola, Mariano Guardianelli, Ristorante Abocar due cucine, Rimini, Riccardo Di Giacinto, Ristorante All'Oro, Roma, Francesco Sposito, Taverna Estia, Napoli, Luigi Pomata, Ristorante Luigi Pomata, Cagliari