



Israele

Chiara Ferragni

Sanremo

Meteo

Oroscopo

ISCRIVITI ALL

DIRETTORE E DIRETTORE: ANGELO MARIA PERRINO



Invia C

Stampa

unicatiStampa.net

Home > Food > Convivier lancia la rivoluzione culturale nel r

FOOD

Martedì, 28 novembre 2023

Convivier lancia la rivoluz della ristorazione

La prima piattaforma italiana online per la formazione e la qualità dei professionisti nel mondo della ristorazione con master e corsi di formazione ad hoc

di Redazione

A⁻ A⁺

le nel mondo

Sign Up

Like a conversation?

Ignora annuncio

Convivier, il mondo della ristorazione cresce tra master e corsi di formazione

Migliorare le competenze e la preparazione di professionisti di imprenditori, direttori e camerieri): la mission di Conviver è chiara e lancia una rivoluzione silenziosa nel settore. Un progetto che mira a una crescita culturale nel mondo della ristorazione. I vantaggi di avere una formazione di alto profilo arriveranno a cascata su tutta la filiera: più possibilità per l'azienda di aumentare, una migliore qualità della vita lavorativa di



squadra, che lavoreranno con maggiore motivazione e offriranno un migliore servizio ai clienti.



X Chiudi



Invia Comunicati Stampa

Andiamo a scoprire i segreti di Convivier



Convivier nasce nel 2022 da un'idea di Andrea Ciofani, imprenditore già CEO di AcademyQue Business School e titolare dell'Agriturismo Il Timo ad Avezzano, per trovare soluzioni reali ai problemi attuali della ristorazione emersi dopo il Covid, dalla gestione di un locale alla valorizzazione del proprio personale.

Il successo di Convivier è evidente attraverso i risultati positivi ottenuti dai Master e dagli abbonati alla piattaforma sin dal lancio. La risposta positiva del pubblico è stata evidente già con il completamento dell'aula del Master in Restaurant Management a solo un mese da il suo lancio nel 2022.



Andrea Ciofani, Ceo di Convivier

Da quante persone è composta mediamente un'aula dei Master?

Le aule Convivier ospitano massimo 25 partecipanti, una scelta mirata a garantire un'esperienza formativa di qualità, evitando aule troppo affollate che potrebbero compromettere il valore per gli allievi.

Quante edizioni dei Master sono previste ogni anno?

I Master Convivier vengono erogati in due edizioni l'anno, a Febbraio e Novembre, con una durata di tre mesi ciascuno.

Qual è la differenza tra i Master e i Corsi?

I Master, erogati in live streaming, durano tre mesi e affrontano tematiche essenziali in ambito gestionale nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Trattano tutte le tematiche cruciali per gestire con successo un'attività nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. I Corsi, intensi e veloci, hanno una durata più breve e sono acquistabili direttamente dalla piattaforma, sono on-demand e affrontano tematiche più specifiche e pratiche legate all'operatività nel settore.

[X Chiudi](#)

Convivier è dedicato solo ai ristoratori?

Convivier è dedicato a chiunque operi nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, sia ristoratori che desiderano far crescere il proprio locale, sia operatori del settore che aspirano a un miglioramento di carriera.

La formazione è online?

Sì, Convivier è orientato alla formazione online. I Master sono in live streaming, mentre i Corsi sono on-demand.

Cosa accade se un allievo si assenta a una lezione del Master?

Convivier promuove la formazione flessibile, consentendo agli allievi di frequentare le lezioni a propri ritmi. Le lezioni sono registrate e disponibili all'interno della piattaforma e-learning dedicata, consentendo il recupero in caso di assenza.



I partecipanti devono provenire da scuole specifiche o lavorare nel settore?

Non è necessario provenire da una scuola specifica per partecipare ai Master Convivier. L'accesso è aperto a chiunque desideri crescere e fare carriera nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.

È previsto un accompagnamento nel mondo del lavoro post Master?

Sì, i Master Convivier offrono un percorso di accompagnamento personalizzato, con un Career Coach dedicato che supporta gli allievi nel loro percorso di crescita di carriera.

Qual è l'obiettivo di chi sceglie Convivier?

Chi sceglie Convivier lo fa per sviluppare competenze, crescere professionalmente e avere un partner affidabile nello sviluppo del proprio business nel settore dell'ospitalità e della ristorazione.

I Corsi possono essere acquistati singolarmente o a pacchetto?

I Corsi Convivier sono acquistabili singolarmente o tramite piani che variano dal gratuito al business, offrendo opzioni adatte alle esigenze di ogni individuo o team.

Per frequentare il Master bisogna fare prima un colloquio?

Sì, per accedere ai Master Convivier è necessario sostenere un colloquio conoscitivo emotivazionale, orientato a guidare i futuri allievi verso il percorso più adatto alla loro crescita professionale.

Convivier e la formazione avanzata di figure fondamentali nel settore dell'ospitalità

avanzata di figure fondamentali nel settore dell'ospitalità. Si tratta di uno strumento istruttivo nato per migliorare le competenze e la preparazione di professionisti della ristorazione come imprenditori, store manager, direttori e camerieri.

[X Chiudi](#)

Attraverso un'ampia scelta di corsi online, la missione di Convivier è quella di cambiare e rivoluzionare l'hospitality, settore che mai come in questo momento ha bisogno di dare prova di imprenditorialità, creatività e competitività.

Grazie al contributo di esperti specializzati, Convivier si rivolge a un'utenza ampia che può accedere 24 ore su 24 a una libreria video di corsi specifici e contenuti costantemente aggiornati su vendita, comunicazione, marketing, management e servizio. Tutti i corsi frequentabili tramite la piattaforma di Convivier.com sono dotati di video online e conferiscono ai partecipanti una certificazione per i corsi completati. Convivier è stata creata in partnership con AcademyQue.com, la prima Business School totalmente digitale.

[Iscriviti alla newsletter](#)

[< Articolo precedente](#)

[Articolo successivo >](#)

Taboola Feed

Il nuovo strumento per la pulizia batte tutti i record di vendita in Italia

Lo scrubber rotante | Sponsorizzato

[Scopri di più](#)

Il chirurgo consiglia: "Se fai questo ogni mattina, la tua pelle sembrerà 10 anni più giovane."

goldentree.it | Sponsorizzato

Il trading è una truffa? Campione rivela la verità

4 volte campione del mondo di trading svela la realtà su questo mondo