

CERCA NEL SITO

- f X @ in
- ATTUALITÀ E MERCATO
- HORECA E PROFESSIONISTI
- CHECK-IN
- WINEMAG
- ALIMENTI e BEVANDE
- APPUNTAMENTI
- SALUTE A TAVOLA
- RICETTE
- ARCHIVIO
- ABBONAMENTI
- EDITORIALI
- RIVISTE
- NETWORK
- CONTATTI
- NEWSLETTER

Iscrivi la tua attività turistica

# FAI VEDERE CHI SEI. A TUTTO IL MONDO! SU ITA



finanziato dall'Unione europea Next Generation EU



## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Martedì 13 Febbraio 2024 | aggiornato alle 09:57 | 103060 articoli pubblicati

### CHECK-IN

APP DOWNLOAD



**Magazui Winning Ideas Mountain Awards: il voto popolare premierà i vincitori 08:51 Indaco, cucina creativa e cocktail**

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

goldentree.it | Sponsorizzato

[Leggi il seguente articolo >](#)



# Convivier, master e corsi di formazione per rendere più redditizia l'accoglienza

È la prima piattaforma italiana online dedicata alle figure del settore dell'ospitalità. L'obiettivo è migliorare le competenze e la preparazione di professionisti della ristorazione come imprenditori, direttori e camerieri



di **Gabriele Ancona**  
vicedirettore

22 novembre 2023 | 17:50



**HORECA**

ATTUALITÀ E MERCATO

## Convivier, master e corsi di formazione per rendere più redditizia l'accoglienza

È la prima piattaforma italiana online dedicata alle figure del settore dell'ospitalità. L'obiettivo è migliorare le competenze e la preparazione di professionisti della ristorazione come imprenditori, direttori e camerieri



di **Gabriele Ancona**  
vicedirettore

22 novembre 2023 | 17:50



**C**'è chi parla e chi si muove. [Convivier](#), fondata da **Andrea Ciofani**, è la prima e unica piattaforma italiana online dedicata alla **formazione avanzata di figure fondamentali nel settore dell'ospitalità**. L'obiettivo è migliorare le competenze e la preparazione di professionisti della ristorazione come imprenditori, store manager, direttori e camerieri. Una formazione di alto profilo fornisce infatti i mezzi a un'azienda per **aumentare i ricavi e diventare più redditizia, migliorare la qualità della vita lavorativa di tutti i collaboratori in un'ottica aziendale a 360 gradi, avere dipendenti più formati e motivati in grado di vendere di più fornendo un servizio eccellente e facendo felici i propri ospiti.**



*Avere dipendenti più formati e motivati sviluppa un circolo virtuoso per l'attività d'impresa*

### Convivier, le aziende devono imparare a essere aziende

Ciofani, che conosce a menadito il settore in quanto tra le sue diverse attività manda avanti anche un agriturismo, ha illustrato i punti di forza di Covivier a Milano nel corso di un incontro presso il ristorante **DanielCanzian**, guidato dal socio **Euro-Toques** e vicedirettore **Europa di Jre - Jeunes Restaurateurs**, associazione da quest'anno in **partnership con Convivier**. Insieme sviluppano **"Valore Sala"**, un **progetto di comunicazione** che vedrà protagonisti 10 chef o maître di sala con video interviste dedicate ai temi dell'accoglienza e della centralità del personale di sala. Senza una buona sala anche la migliore cucina rischia fortemente di valere la metà. È quindi necessario **valorizzare il servizio di maître, camerieri e sommelier** per fare la differenza e rafforzare l'immagine della propria impresa. Ma c'è anche un altro aspetto che merita una riflessione approfondita.

### Articoli più letti



- [Calamosca, ristorante imperdibile a Cagliari per l'ottima cucina sarda contemporanea](#)
- [L'Amarone ha troppo alcol? «Si può rimediare senza cambiare il disciplinare»](#)
- [I 700 anni di Marco Polo in un gelato: ecco il gusto "Le mille e una notte"](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)





Andrea Ciofani

«In Italia una parte considerevole dell'universo ristorazione è a conduzione familiare – ha ricordato **Andrea Ciofani** – Ma si tratta di aziende, che non sempre si ricordano di essere tali. L'accoglienza e il "far da mangiare" sono solo una dimensione del meccanismo **impresa**. In estrema sintesi le aziende devono imparare a essere aziende». E Convivier è nata proprio per questo.

## Convivier, si accede 24 ore su 24 a una libreria video di corsi specifici

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, 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**.

### LEGGI ANCHE

["Protagonisti della Sala", vince Federico Ambrosi](#)

[Giornata della Ristorazione, tutti uniti per valorizzare il vivere italiano](#)

[Fiera Longarone, nella seconda giornata in scena il concorso "Miglior Maître"](#)

## Convivier, corsi on demand e live streaming e formazione on demand

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 e formazione on demand**. La prima si sviluppa in un arco di tempo di più settimane e vede un'offerta incentrata su due master: **Marketing per la ristorazione e ospitalità e Restaurant management**.

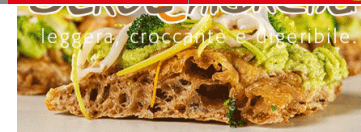


Senza una buona sala anche la cucina rischia di essere penalizzata

La formazione on demand, invece, è fruibile attraverso l'acquisto diretto dal sito di due pacchetti di corsi: il **Piano Personal**, dedicato a chi lavora nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, ma non ha esigenze in termini di management, e il **Piano Business**, indirizzato a figure di responsabilità che hanno necessità di formare il proprio team.

## Convivier, tre percorsi per scegliere al meglio

In un'ottica così ampia di corsi Convivier ha creato **tre percorsi che aiutano gli utenti a scegliere quelli più idonei**: "Fornire un servizio eccellente", volto all'approfondimento della relazione umana con gli ospiti; "Management delle risorse umane", che punta sulle tecniche di reclutamento e gestione del personale; "Aumentare le vendite", che pone come focus il marketing e la comunicazione.



## Ultimi articoli



[Ilario Tutucci, Il Brigante dei Sapori: «Qui si serve la cucina napoletana»](#)

[Torna Lagazuoi Winning Ideas Mountain Awards: il voto popolare premierà i vincitori](#)

[Indaco, cucina creativa e cocktail bar d'avanguardia a Riccione](#)

[Grigliata perfetta al ristorante con le verdure di Bonduelle Food Service](#)

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

goldentree.it | Sponsorizzato

[Leggi il seguente articolo >](#)