Barman, alla FBS di Roma si impara (anche) a fidelizzare il cliente

20161208-034403-0d69d89d

Arriva **un seminario dedicato all'arte del bartending** dal taglio assolutamente inedito. Perché il corso, oltre ai segreti del mestiere, insegna le strategie per entrare in contatto con il cliente, metterlo a proprio agio, ascoltarlo e fidelizzarlo. Un percorso formativo teorico e pratico che aumenta la competenza, rafforza la capacità di entrare in empatia con il consumatore e non tralascia l'aspetto storico e le nuove tendenze. È l'interessante seminario **ospitato dalla FBS di Roma il 12 e 13 dicembre, dalle 10 alle 15,** a cura del fondatore e formatore della *Coach Academy* **Giovanni Spissu** e del barman **Fabio Morelli**, da due anni bartender resident del *Davai Milano* (flagship bar di ***Russian Standard***), precedentemente al *Soho House Berlin*.

Oggi **una buona formazione** è quella che divulga non solo la storia e le tecniche di miscelazione, di presentazione e di servizio (indispensabili, tuttavia non sufficienti), ma anche le strategie di comunicazione che contribuiscono a creare una relazione empatica con il cliente, partendo dalla fase di consapevolezza di sé e del proprio talento. Perché **per fidelizzare la clientela non basta offrire cocktail di qualità**. Per quanto essenziali, ormai è indispensabile capire pure che cosa interessa al cliente. Il che, concretamente, significa mettersi nei suoi panni. Non sono solo parole. Certo, è più facile a dirsi che a farsi.

fabio morelliPrendiamo due situazioni tipo (ma i casi sarebbero infiniti). Il vostro avventore è un appassionato in cerca di una degustazione a tutto tondo? O magari frequenta il bar per il piacere di scambiare due chiacchiere? Insomma, in un mercato sempre più competitivo e in continuo cambiamento, la conquista di una clientela fissa va oltre la vostra abilità pratica e sconfina nella vostra sensibilità psicologica.
Ecco perché **questo corso di due giorni è molto utile per chi** desidera accrescere il proprio bagaglio culturale in fatto di mixology e apprendere le strategie per conquistare i clienti senza tralasciare l'aspetto storico e le nuove tendenze.

INFO PRATICHE:

Il contributo di partecipazione è di 160 euro.

Al miglior “allievo” sarà offerto uno stage di sette giorni nel Davai Milano e un tour bar nei locali partner di ***Russian Standard****.*

Facebook: ***clicca qui***