Bormioli Rocco e Alma presentano le Lezioni di Management

lezione-1-78dfd9ce

Nasce sul sito Mybusiness di Bormioli Rocco la nuova rubrica “Lezioni di Management” realizzata in collaborazione con Alma, uno dei più autorevoli centri di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Bormioli Rocco, leader nella creazione di prodotti in vetro per la tavola e per la degustazione, svelerà all’interno di queste lezioni i segreti per la gestione di un ristorante: dal marketing alla pianificazione, dalla misurazione delle performance alla costruzione della cantina, dalla gestione dell’happy hour fino alla creazione della carta dei dolci.

LogoBormioliRoccoGroupQuello della ristorazione è un settore in continua evoluzione, all’interno del quale risulta difficile orientarsi. Proprio per agevolare i professionisti in questo percorso, Bormioli Rocco insieme ad Alma, ha deciso di sintetizzare i capisaldi della gestione di un ristorante in alcune lezioni facilmente scaricabili dal suo sito mybusiness.bormioliroccocasa.it.

Bormioli Rocco ha scelto come partner in questo progetto una realtà d’eccezione: saranno infatti docenti di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana fondata da Gualtiero Marchesi, a gestire le diverse lezioni, fornendo il loro know-how a quei professionisti che desiderano ampliare non solo le conoscenze legate al settore, ma apprendere nuove metodologie e tecniche per accrescere le proprie competenze e fornire un servizio in linea con le necessità di una clientela esigente e variegata.

Le lezioni, presenti sul sito Bormioli Rocco MyBusiness, saranno scaricabili, a partire dal mese di dicembre,con cadenza mensile, per dodici mesi. La prima lezione avrà come oggetto le caratteristiche del mercato HoReCa e fornirà una panoramica generale del comparto attraverso l’analisi dell’evoluzione dei costumi.