



COM CREAR EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES EMOCIONANTS

Per poder realitzar la inscripció al curs primer us heu de registrar a la plataforma.

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 6 de novembre de 9 a 14h

DURADA: 5 hores

MODALITAT: Streaming

DESTINATARIS

Qualsevol empresa que desenvolupi tasques de turisme enogastronòmic.

OBJECTIUS

- Com aconseguir crear experiències memorables pels teus clients.
- Aprendre a treure el màxim profit dels actius.
- Millorar imatge de marca.
- Aprendre a transformar les activitats en experiències.



PROGRAMA

1. Què és la enogastronomia?
2. Què és el maridatge conceptual?
3. Ingredients, elements i atuells per desenvolupar una experiència transformadora
4. Introspecció, mirar cap a dins per créixer
5. La importància d'una bona posada en escena
6. Elements singulars

DOCENT

Jaume Montanyà

És el xef i creatiu. Jaume prové del món de la salut. Diplomat en fisioteràpia, en la seva primera vida va exercir al cor de Catalunya. Va començar amb un humil centre mèdic per créixer lentament fins a liderar un equip de més de 15 professionals dedicats a cuidar les persones.

Es va formar com a cuiner professional a la prestigiosa Escola de Cuina Hofmann a Barcelona, i en els darrers nou anys ha pogut combinar la seva professió amb la seva gran passió: la gastronomia.

Tenir cura de les persones és un denominador comú. Ara des de La Gastronòmica creen i busquen experiències on les persones siguin el centre d'atenció. Ha dissenyat experiències especials que omplen els sentits dels participants.

És responsable de part de l'estratègia empresarial, provocador i creatiu. A més, assumeix la gestió financera i la comercialització de productes i serveis de La Gastronòmica.