



COM CREAR EXPERIÈNCIES ENOGASTRONÒMIQUES EMOCIONANTS

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

INSCRIPCIÓ

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 10 de maig de 9 a 14h

DURADA: 5 hores

MODALITAT: Presencial

LLOC: [Eurecat Barcelona](#). C/ de Bilbao, 72, 08005 Barcelona

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

DOCENTS

Clara Antúnez

És l'experta en vins de l'equip. Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica, Màster en comunicació gastronòmica i sommelier.

És una dona de vi, curiosa, sensible i dinàmica. Fa més de 13 anys que està vinculada al món del vi i la gastronomia des d'un vessant sobretot comunicatiu i divulgador.

Responsable del disseny, la creativitat i la producció dels serveis i les experiències de La Gastronòmica, la seva pròpia empresa d'experiències enogastronòmiques emocionants.

A més, se la pot escoltar un cop al mes al programa Un Restaurant Caníbal a Berlín, de Catalunya Ràdio i a la secció diària pròpia "A Taula" a Catalunya Informació.

A banda de diversos articles, ha escrit cinc llibres de vins i ha impartit més de 1200 hores de docència al sector del vi i l'hostaleria. La seva darrera publicació ha estat el llibre "Àpats" a la versió catalana, "The Catalan Table" a la versió anglesa i "Mar i muntanya" a la versió espanyola, un llibre de gastronomia Catalana i Vins Catalans que viatja per tot el món i ha rebut l'aprovació dels millors xefs catalans com ara Ferran Adrià, Joan Roca i Carme Ruscalleda, entre d'altres.

És una gran experta en formació i coneixedora del territori tant en productes alimentaris com en vins.

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.