



MILLORA DE LA RESTAURACIÓ INFANTIL/FAMILIAR ALS ESTABLIMENTS TURÍSTICS

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

[INSCRIPCIÓ](#)

DESENVOLUPAMENT

HORARI: 30 d'abril de 10 a 13h

DURADA: 3 hores

MODALITAT: Streaming

DESCRIPCIÓ

Aquest curs ofereix als professionals del sector turístic i de l'hostaleria les eines i estratègies necessàries per millorar l'oferta gastronòmica destinada a famílies amb infants. A través d'un enfocament pràctic, es treballaran aspectes com l'alimentació saludable en l'entorn turístic, el disseny de menús atractius i equilibrats, les opcions de begudes saludables i el maridatge familiar, així com la creació d'una experiència gastronòmica adaptada a les necessitats d'aquest públic.

DESTINATARIS

Professionals del sector turístic i de l'hostaleria que volen millorar l'experiència gastronòmica per a famílies amb infants als seus establiments.

OBJECTIUS

- Millorar l'oferta gastronòmica dels establiments turístics perquè sigui més saludable, atractiva i adaptada a les famílies amb infants.
- Proporcionar eines i estratègies per equilibrar plaer gastronòmic i salut en l'entorn turístic.
- Fomentar una experiència gastronòmica positiva per a les famílies, millorant la satisfacció i fidelització dels clients.

PROGRAMA

- Alimentació saludable en l'entorn turístic
 - Equilibri entre plaer gastronòmic i salut.
- Disseny de menús atractius i equilibrats
 - Productes de proximitat i de temporada.
 - La clau colorista.
- Begudes i maridatge per a tota la família
 - Opcions saludables i atractives per a infants.
 - Introducció als maridatges en clau familiar.
- Experiència gastronòmica i turisme familiar
 - Com millorar l'experiència del client amb una oferta adaptada,
 - Eines i recursos per fer més fàcils i atractius els àpats.

DOCENT

Clara Antúnez

Diplomada en Nutrició Humana i dietètica, màster en comunicació gastronòmica i sommelier.

És responsable del disseny, la creativitat i la producció dels serveis i les experiències de la gastronòmica.

Dona de vi, curiosa, sensible i dinàmica. Fa més de 13 anys que està vinculada al món del vi i la gastronomia des d'una vessant sobretot comunicativa i divulgadora. Te un do de la paraula que captiva des del primer instant.

La podeu escoltar un cop al mes al programa Un Restaurant Caníbal a Berlín de Catalunya radio i diàriament en la secció "A taula" de Catalunya informació. A banda de diversos articles, ha escrit 5 llibres de vins i gastronomia i impartit més de 1200 hores de docència en el sector del vi i la hostaleria.

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