

## La FOEG i la Universitat de Girona impulsen la formació en l'àmbit del turisme i l'hostaleria

**Les Escoles de Negocis de la FOEG i la Universitat de Girona han organitzat el curs: 'Vols dirigir amb èxit un restaurant? – 100 idees bàsiques per atraure el client'**

Per tal d'impulsar l'emprenedoria i el creixement en el sector de la restauració, i promoure la qualitat de l'ocupació, la FOEG i la Fundació de Universitat de Girona: Innovació i Formació, han dissenyat el curs 'Vols dirigir amb èxit un restaurant? – 100 idees bàsiques per atraure el client'.

Aquest curs, adreçat a professionals de la restauració, vol proporcionar les eines bàsiques per a la bona gestió d'un restaurant. L'objectiu del curs és aconseguir millorar els resultats d'un restaurant, saber actuar cada dia i en cada moment com a professionals de vendes, atraure i fidelitzar els clients, i liderar l'equip de treball per incrementar l'eficàcia i motivació del mateix.

Per tot l'anterior, es treballaran aspectes clau com: economia i fiscalitat, direcció d'equips de treball, eines per atraure i fidelitzar el client, tècniques de venda i màrqueting, etiqueta...

La formació s'està desenvolupant en tres sessions i va a càrrec de Jordi Comas i M. Rosa Colell, vicedegans i professors de la Facultat de Turisme de la UdG, i Juan Burgos i Manel Serrano, professors d'Educativ.

El curs ha tingut una molt bona acollida i més de 40 persones s'estan formant per millorar la gestió del seu restaurant.



Més de 40 persones assisteixen el curs

FOEG

Persona de contacte: Anna Anoro

Departament de Relacions Institucionals i Comunicació

Tel. 972 21 55 34 ext. 208

aanoro@foeg.es