



Tre seminari da non perdere!

Tre occasioni per accrescere conoscenza e professionalità nella gestione del proprio locale

Social Responsibility

Mercoledì
14 maggio

Ore 14.30 - 18.00

Cos'è la "Social Responsibility"? Il termine che si applica alla pratica professionale di prendersi cura dei clienti e dei frequentatori di locali pubblici, anche in situazioni critiche. Nella maggior parte dei paesi europei questo corso è imposto dalla legge. Il corso si rivolge a tutti coloro che esercitano la professione di barman/barlady e aspiranti tali. Per partecipare non sono richieste conoscenze particolari.

Gli argomenti trattati:

- 1 essere consapevoli delle proprie responsabilità nei confronti dei propri clienti e del pubblico;
- 2 sviluppare le capacità per prevenire pratiche di consumo irresponsabile;
- 3 essere in grado di gestire i complaint e agire di conseguenza a qualsiasi pratica irresponsabile da parte dei propri clienti;
- 4 misure per ridurre l'incidenza di "Spiked drinks", droghe del sesso spesso addizionate ai drinks all'insaputa della vittima.

*Docente: **Giorgio Fadda, presidente dell'International Bartenders Association, l'ente che riunisce i bartender professionisti di tutto il mondo.***

ITS Academy Turismo Veneto - Via Vincenzo Monti, 29 - Jesolo Lido

Seminario gratuito con iscrizione obbligatoria

Prenota ora su jesolococktailexperience.it/eventi





Creative Bar Branding

Mercoledì
15 maggio

Ore 14.30 - 18.00

Il metodo per far emergere l'identità straordinaria del tuo locale. Un viaggio al cuore della personalità del locale, elemento strategico e di posizionamento vincente per individuare il proprio pubblico di riferimento. Il metodo usa la psicologia spirituale collegata al processo progettuale creativo (Design Thinking) e applicata alla costruzione della personalità della marca del bar, attraverso il modello dell'Enneagramma. Dopo un periodo che ha messo a dura prova gli esercizi dell'accoglienza servono suggerimenti e piani di sviluppo pratici e concreti. Il corso fornisce una griglia di lavoro sulla quale sviluppare una **strategia di branding**: dalla ideazione delle linee guida (brand strategy), alla costruzione della brand identity, individuando la personalità del locale e il potere della relazione, per creare empatia nella comunicazione con i clienti acquisiti e futuri (brand communication).

*Docente: **Ilaria Legato**, Brand e Food Designer in ambito H.O.R.E.C.A, Coordinatrice del Master in Brand Design for Hospitality IED Firenze / IED Barcellona.*

ITS Academy Turismo Veneto - Via Vincenzo Monti, 29 - Jesolo Lido

Seminario gratuito con iscrizione obbligatoria

Prenota ora su jesolococktailexperience.it/eventi





JESOLO
COCKTAIL
EXPERIENCE

Bicchieri, Food Pairing, Garnish, Ghiaccio: il mondo attorno al cocktail

Venerdì
17 maggio

Ore 11.00 - 13.00 - 14.00 16.00

Tutto quanto occorre sapere per esaltare le tue creazioni.

Argomenti trattati:

- 1 **Bicchieri**: da semplice contenitore a propagatore di branding e di visibilità individuale
In collaborazione con Zafferano;
- 2 **Pairing con il cibo**: a ogni gusto il suo cocktail
- 3 **Fiori/Garnish**: less is more it's over! Flower machine is the new cocktail trend
In collaborazione con Metti un Fiore;
- 4 **Ghiaccio**: the Ice World, l'entropia e la termodinamica classica nella miscelazione tradizionale.

*Docenti: **Samuele Ambrosi**, già campione del mondo di mixology e direttore tecnico di Jesolo Cocktail Experience - **Roberto Pellegrini**, Formatore Accademia delle Professioni.*

ITS Academy Turismo Veneto - Via Vincenzo Monti, 29 - Jesolo Lido

Seminario gratuito con iscrizione obbligatoria

Prenota ora su jesolococktailexperience.it/eventi

