

Szkolenie Konsultacja on-line- Pełen fokus na Ciebie i Twój biznes



cena: 300,00 zł

Opis słownikowy

PROWADZĄCY	Patrycja Siwiec, Adam Pawłowski
RODZAJ	KONSULTACJA ON-LINE

Opis produktu

Oferta konsultingu:

- Konsultacja on-line
- Pełen fokus na Ciebie i Twój biznes
- Zweryfikuj pomysły, odbij myśli, by nie wyważać otwartych drzwi
- Poradź się zanim zainwestujesz lub zatrudnisz

Potrzebujesz wprowadzić swoją cukiernię, pracownię lub kawiarnię na wyższy poziom?

Podczas godzinnej konsultacji omówimy jedno z poniższych zagadnień.

- Co działa, a co nie działa?
- Nowa propozycja ścieżki Gościa/Klienta w oparciu o metodę design thinking.
- Propozycje wprowadzenia nowego asortymentu w celu zwiększenia średniego rachunku.

Aby dokonać zamówienia konsultacji

- Dokonaj zakupu usługi
- W odpowiedzi oddzwonimy w celu umówienia dogodnego terminu konsultacji.

W razie pytań prosimy o kontakt pod nr tel. **507 845 601**

Prowadzący:

Adam Pawłowski: Pierwszy Polski Master Sommelier. Mistrz Polski Sommelierów 2014, laureat nagrody Akademii Gastronomicznej w Polsce Ars Coquinaria 2017 w kategorii „Mistrz Mistrzów”.

Wykładowca i egzaminator The Court of Master Sommeliers. Certyfikowany wykładowca The Wine & Spirit Education Trust, organizator i prowadzący kursów WSET na poziomach 1, 2 i 3 w ramach Adam Pawłowski MS Wine Academy.

Wykładowca Collegium Civitas na kierunku Teoria i Praktyka Sommelierska, wykładowca w Akademii Leona Koźmińskiego na kierunku Horeca Menedżer, niezależny konsultant branży HoReCa. Felietonista magazynu “Food Service”, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Szlify w branży zdobywał między innymi w restauracji Northcote w Wielkiej Brytanii (1* przewodnika Michelin).

Patrycja Siwiec: jest 51 osobą w Polsce, która posiada globalną indywidualną akredytację EIA EUROPEAN MENTORING & COACHING COUNCIL na poziomie FOUNDATION. Jako trenerka, szkoleniowiec i konsultantka pomaga restauracjom i hotelom wdrażać ideę gościnności oraz tego jak dobra obsługa przekłada się na ich sukces biznesowy i wizerunkowy.

Dziennikarka, pisze o winie i jedzeniu. Autorka książek „Gościnność. Sztuka dobrej obsługi w gastronomii” (publikacja w 2019 roku otrzymała prestiżową nagrodę Prix de la Littérature Gastronomique) oraz kontynuacji „Gościnność od kuchni”.

Zdobywała doświadczenie m.in. w winnicy Chateau Castigno we Francji oraz w restauracjach Northcote w Wielkiej Brytanii (1* Michelin) i El Celler de Can Roca w Hiszpanii (3* Michelin).

Wiedzę winiarską zdobywała podczas kursów Wine & Spirits Education Trust oraz Court of Master Sommeliers Europe. Współprowadzi kursy winiarskie pod egidą londyńskiej szkoły WSET oraz sędziuje w konkursach winiarskich i kulinarnych. Doradza w tworzeniu strategii biznesowych i marketingowych marek z branży HoReCa i FMCG oraz prowadzi najważniejsze wydarzenia branżowe w kraju m.in. Europejski Kongres Gastronomiczny czy Mistrzostwa Polski Sommelierów.

UWAGA! Przy składaniu zamówienia na szkolenie za pośrednictwem sklepu proszę wybrać opcję płatności - PRZELEW. W tytule przelewu prosimy podać nr zamówienia. Zdjęcia deserów są poglądowe.

Lokalizacja Centrum Szkoleniowego: Akademia Sweet Decor

[Regulamin Szkoleń w Akademii Sweet Decor »](#)

* W przypadku, gdy nie zbierze się odpowiednia liczba osób, szkolenie zostanie odwołane. Osobom, które szkolenie zakupiły zwrócimy pieniądze.