

Ristorazione e Dolciari & Panificatori, accoglienza e ospitalità verso clienti e collaboratori

Ristorazione e collaboratori. Come **CNA Agroalimentare Veneto** siamo lieti di invitarvi all'evento formativo/informativo e di incontro associativo "**Accoglienza e ospitalità verso clienti e collaboratori** – *Come cogliere le opportunità di business dell'inclusione*".

Giovedì 16 Giugno

ore 16 – 19.30

Casa di Anna – Fattoria Sociale

Via Sardi 16, Zelarino (Ve)

[Partecipa all'evento: iscriviti qui!](#)

Il pomeriggio sarà interamente dedicato al settore della **Ristorazione** e dei **Dolciari & Panificatori**. Si parlerà di come sviluppare l'accoglienza come business dal punto di vista dei diversi tipi di intolleranze e di scelte alimentari, e di come dedicare attenzione all'altro aspetto dell'accoglienza, quella rivolta ai **collaboratori** del settore ristorazione. Tra gli ospiti anche il direttivo dell'ITS Turismo, che interverrà con alcuni **studenti** per capire le loro **aspettative dal mondo del lavoro** e come attrarli.

Accoglienza e ospitalità verso clienti e collaboratori

Come cogliere le opportunità di business dell'inclusione



**Giovedì
16 Giugno 2022
ore 16**
Casa di Anna
Fattoria Sociale
Venezia-Zelarino (VE)
Via Giuseppe Sardi 16



cnaveneto.it

Programma

Formazione

Società in movimento: tutti i trend del mondo enoturistico ed enogastronomico. Inclusione e sostenibilità sociale: opportunità di business, oltre alle parole! Regimi alimentari, disabilità.

Condivisione

Le aspettative degli studenti delle scuole del settore alimentare dal mondo del lavoro; come attrarli.

Laboratorio pratico

Come comunicare con i diversi target di consumatori: modi e strumenti. Creazione di corretti documenti.

Momento conviviale conclusivo

Buffet di networking e momento associativo di CNA Agroalimentare Veneto.

Per partecipare:

→ Iscrizione obbligatoria su <https://hospitalityplus.eventbrite.it> entro e non oltre il 15 Giugno 2022
→ Informazioni bottaro@cnaveneto.it

Durata e modalità:

⌚ 3 ore e mezza
formazione, workshop e momento conviviale di networking



Francesca Bazzani
Consulente, docente e formatrice nel settore Hospitality e Food&Wine. Esperta in "CambiamentiInclusivo": ospitalità progettata per rendere l'inclusione il nuovo standard.

Progetto:
Ripartire dall'artigianato con una visione di filiera



Programma

Formazione (ore 16)

Società in movimento: tutti i trend del mondo enoturistico e enogastronomico.

Inclusione e sostenibilità sociale: opportunità di business, oltre alle parole!

Regimi alimentari, disabilità.

Condivisione (ore 17)

Le aspettative degli studenti delle scuole del settore alimentare dal mondo del lavoro: come attrarli.

Laboratorio pratico (ore 17.30)

Come comunicare con i diversi target di consumatori: modi e strumenti.

Creazione di corretti documenti.

Momento conviviale conclusivo (ore 19)

Buffet di networking e momento associativo di **CNA Agroalimentare Veneto**.

[Partecipa all'evento: iscriviti qui!](#)

Scarica l'invito o chiedi maggiori informazioni

[Accoglienza e ospitalità verso clienti e collaboratori](#) Scarica

Per maggiori informazioni sull'accoglienza verso clienti e collaboratori per il settore ristorazione chiama al **041 921715** e chiedi di Andrea o scrivi a **bottaro@cnaveneto.it**.