

bon appétit

introducción

Ars Gaudeo presenta **“Bon appétit”**, una nueva herramienta de formación orientada a los distintos niveles de la organización basada en el modelo de negocio de un restaurante.

Concebida de forma modular, esta herramienta permite trabajar cualquier habilidad directiva y comercial en diferentes entornos elegidos por el cliente (escuela de cocina, restaurantes de primera línea, bodegas o, incluso, la propia empresa). Así, con un formato muy atractivo y de manera dinámica y práctica, los participantes podrán entrenar las competencias gerenciales que determine su Organización de cara a conseguir la excelencia profesional: visión de negocio, organización del trabajo, liderazgo, dirección de equipos, toma de decisiones, comunicación, orientación al cliente, entre otras.

La versatilidad de **“Bon appétit”** permite organizar tanto acciones formativas clásicas en un contexto muy original de una duración aproximada de una jornada y media, como acciones ludico-formativas de más corta duración en las que la formación cede parte de su protagonismo a la gastronomía.

Sea cual sea el formato elegido nuestra herramienta ofrece un alto impacto al favorecer que los participantes extraigan conclusiones fundamentales a través de su propia experiencia personal, lo que asegura la interiorización de conceptos y la consiguiente aplicabilidad de los mismos en su día a día, haciendo de esta experiencia algo inolvidable.

metodología

El curso se divide en dos jornadas en las que se entrenarán las capacidades necesarias para dirigir con éxito equipos de alto rendimiento mediante prácticas en cocina, finalizando con unas rondas de conclusiones donde los participantes analizarán y reflexionarán acerca de sus comportamientos durante la actividad.

Los participantes se dividirán en equipos. Contarán con un presupuesto determinado y un ordenador para realizar un menú completo. Se valorará el tiempo de preparación, la calidad de las cartas y su presentación, el emplatado, la organización, la limpieza y la calidad global del menú, que será degustado por los propios participantes.

La jornada puede ser complementada con una actividad gastronómica a la carta: una cata de foies, una degustación de espirituosos, un curso de café....