

PROGRAMAMA CURSOS 2015-2016 Gestión en restauración

**FORMACIÓN PRESENCIAL
Palma de Mallorca**

✓ CURSO2

RESTAURANTES SOSTENIBLES Y CON MENORES COSTES

T1 – Contexto de la restauración sostenible:

1. Concepto y criterios de restauración sostenible.
2. Justificación en el marco social, económico y ambiental.
3. Casos de éxito.

T2 – Aprovisionamiento sostenible:

1. Alimentos sostenibles, alimentos ecológicos y alimentos locales.
2. Envases, envoltorios y utensilios desechables.
3. Limpieza y detergentes ecológicos.
4. Celulosas y material de oficina “eco-responsables”.

T3 – Responsabilidad ambiental:

1. Definición de huella de carbono y ciclo de vida.
2. Consumo eficiente de luz y agua.
3. “Bioclimatismo”, decoración y arquitectura del local.
4. Equipamiento y utillaje eficiente.
5. Gestión de los residuos.

✓ CURSO2

RESTAURANTES SOSTENIBLES Y CON MENORES COSTES

T4 – Responsabilidad Social:

1. Comunicación interna y externa.
2. Marketing verde.
3. Diseño de menús saludables.

T5 – Puesta en marcha:

1. Y todo esto... ¿cómo lo hago?
2. Plan de trabajo.

Duración: 8 h

Horario: de 10 a 14 h. y de 16 a 20 h.

Profesor: Isabel Coderch

Modalidad: presencial

Lugar: Esment Escola Professional

Fecha: Lunes, 25 de enero 2016

Precio: 450 € por persona

CUADRO DE PROFESORES

JOSEP M^a VALLSMADELLA. Consultor internacional en temas de marketing para empresas de restauración. Director de la revista digital Gestionrestaurantes.com. Socio-Director de Horeca Solutions. Autor del Libro “Técnicas de marketing y estrategias para restaurantes”. Ha sido Director de marketing del Grupo Ibersol Restauração en Portugal, empresa con unos 400 restaurantes operativos, y Subdirector General de la cadena de panaderías y cafeterías “El Molí Vell”.

LUÍS CODÓ. Diplomado en Turismo. Licenciado en Comunicación audiovisual. Ha completado su formación con diversos cursos sobre restauración en la Cornell Hotel School. Experto en experiencia del consumidor, procesos y calidad en empresas de restauración. Ha sido empresario hostelero. Actualmente es consultor y profesor en varias escuelas de hostelería. Autor de numerosos artículos técnicos sobre gestión de restaurantes.

ISABEL CODERCH. Directora de la Asociación Española de Restaurantes Sostenibles y Directora de la Web de restauración sostenible “Telosisrvoverde.com”. Licenciada en ciencia y tecnología de los alimentos y master en nutrición. Ha participado como investigadora en programas sobre alimentación ecológica en la Yale School of Medicine (USA).

Para ampliar información y matrículas contactar con ISGEG:

Teléfono :931003614

Correo electrónico: maldoma@isgeg.org

Lugar de impartición cursos:

ESMENT ESCOLA PROFESSIONAL

Passatge Cala Figuera, 10,

07009 Palma, Illes Balears

Esment Escola Professional



ISGEG

Instituto Superior
de Gestión y Gastronomía

www.esmentescola.es
www.isggeg.org