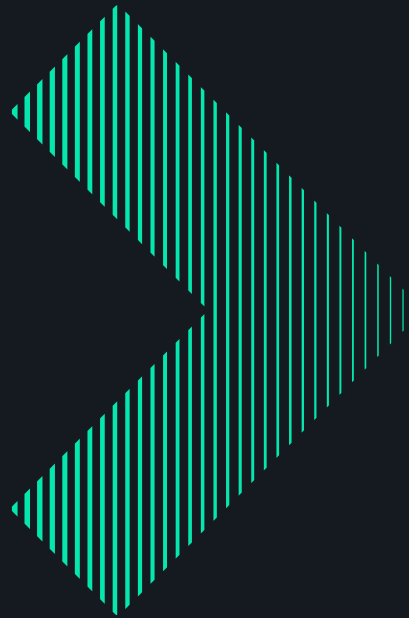


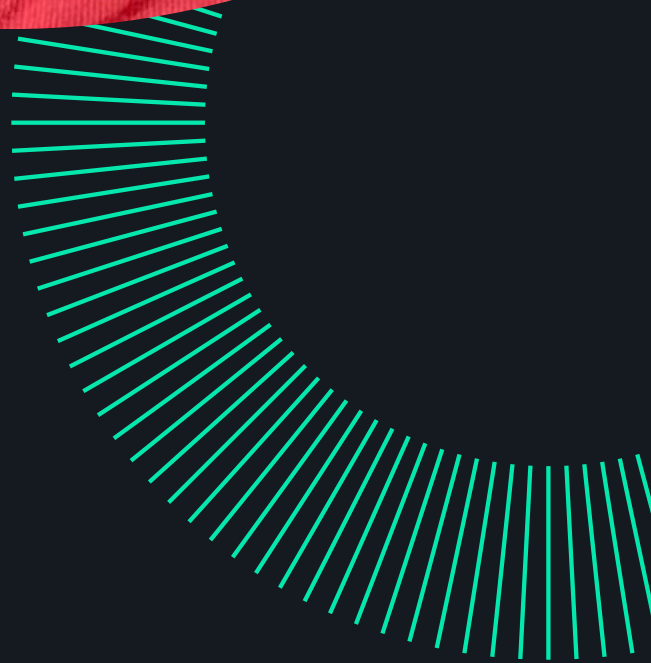
ASESOR
FORMADOR
GASTRONOMICO



Optimización en Hostelería

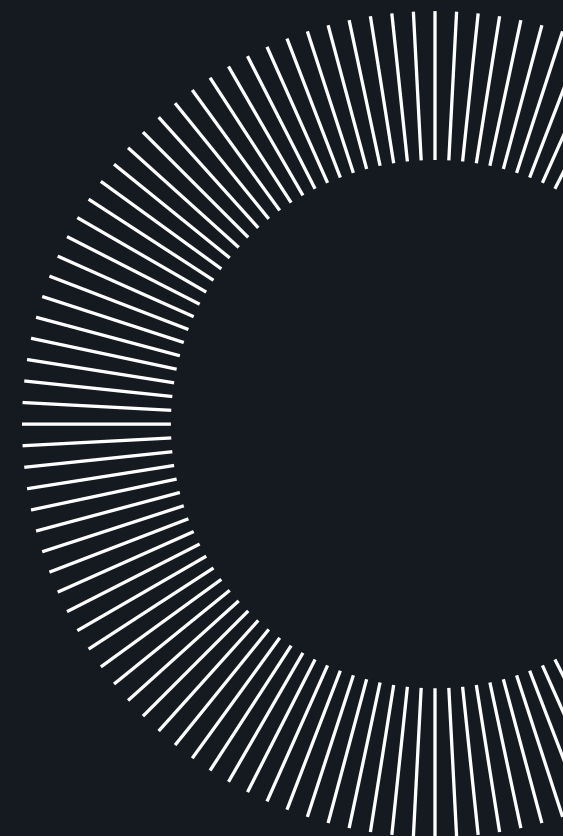


Rentabilidad, Formación y
Estrategias

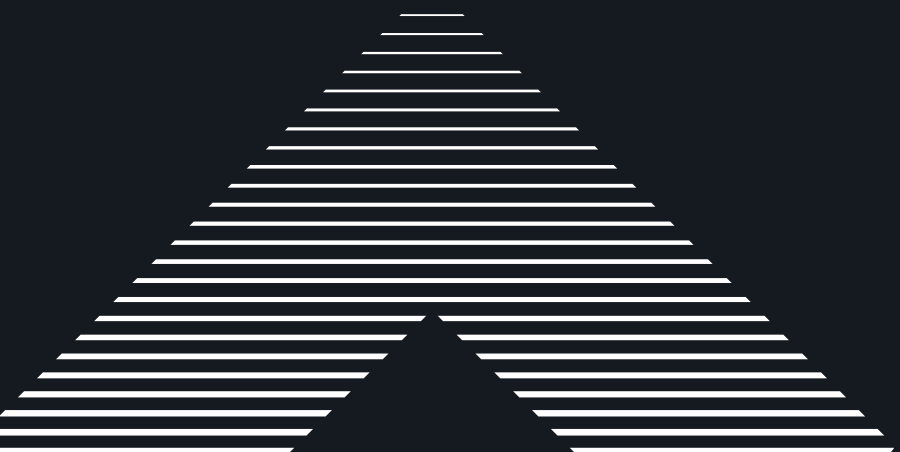
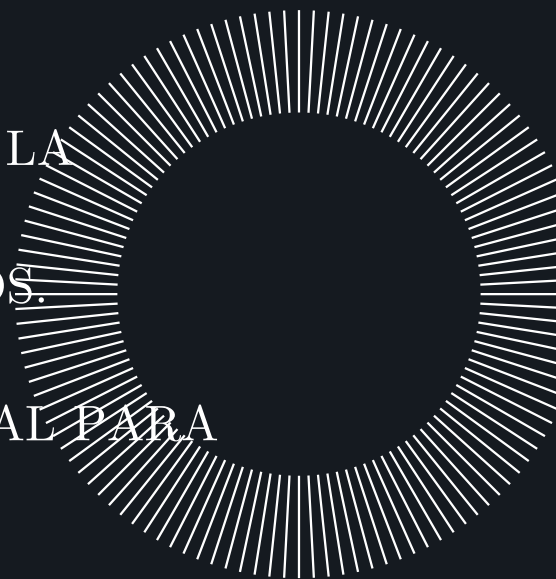


INTELIGENCIA
EMOCIONAL Y
RETENER
TALENTO

**La Formación esta
Diseñada para la mejora
del equipo y optimizar
procesos**



CONOCIMIENTO DEL PÚBLICO OBJETIVO:
ESTRATEGIAS DE MARKETING:
UTILIZA MI EXPERIENCIA DE 35 AÑOS PARA RESALTAR LA
IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN
PROPORCIONAR EJEMPLOS DE ÉXITO DE MIS SERVICIOS.
OFERTAS INICIALES:
PROPONGO UN PERÍODO DE PRUEBA O UN DESCUENTO INICIAL PARA
DEMOSTRAR EL VALOR DE MIS FORMACIONES.



FORMACIÓN CONTINUA Y SEGUIMIENTO:
PARA QUE LOS EQUIPOS PUDAN ADAPTARSE A LOS CAMBIOS DEL
MERCADO.

CREAR ALIANZAS ESTRATÉGICAS:

UTILIZA TECNOLOGÍA:

GESTIÓN DE TIEMPOS Y ESTANDARIZACIÓN

LLAMADO A LA ACCIÓN:

MEJORAR LA EFICIENCIA Y RENTABILIDAD .

CONTÁCTAME PARA PROGRAMAR

UNA REUNION

Gastronómico
CARLOS BERNÉ
A S E S O R

Formador Chef

Formador de equipos, Asesor Coordinador y
Mentor de Cocina para Restauración

Contacto:

carlosenriqueoberne@gmail.com

www.carlosberne.es

 670 80 81 51

