

Training *Manager*

 tbyte^{2.0}

CORSI DI FORMAZIONE
CALENDARIO CORSI

Ricerca Avanzata Corsi

Titolo Scegliere la categoria

<< **Dicembre 2017** >>

PASTA FROLLA ARTISTICA: CORSO BASE

Date e orari

- 01 dicembre 2017 dalle 09:30 alle 18:30

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE, CORSO AVANZATO DI HACCP, RINTRACCIABILITÀ E GESTIONE DELLO STATO DI CRISI

Date e orari

- 18 dicembre 2017 dalle 13:30 alle 17:00

ALIMENTAZIONE, ALLERGIE E NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

Date e orari

- 22 dicembre 2017 dalle 08:30 alle 17:30

Gestisci la formazione dei tuoi clienti con **Training Manager**, il portale dedicato alla gestione dei corsi di formazione.

Crea il **catalogo corsi per la vendita** e gestisci ogni aspetto: **dall'iscrizione degli utenti alla pianificazione delle sessioni di corso, dall'erogazione fino alla fatturazione**, tieni tutto sotto controllo.

DETTAGLIO CORSO

ALIMENTAZIONE, ALLERGIE E NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

Obiettivo

Sapere gestire correttamente l'alimentazione in casi di allergie e intolleranze alimentari, imparare quali sono le tendenze alimentari, cosa comportano come regime alimentare e conoscere i pro e i contro, riconoscere e saper gestire nuovi e vecchi prodotti alimentari alternativi.

Programma

Allergie e intolleranze: differenze, classificazione e corretta gestione, tendenze alimentari nuove e vecchie a confronto, prodotti alimentari alternativi nuovi e vecchi a confronto. Dimostrazione pratica in cucina e degustazione delle ricette prodotte.

Metodo

1

Destinatari

Tutti, anche professionisti del settore.

Requisiti

nessuno

Durata

8 ore

Data inizio Corso

20-04-2018

Date e Orari

20-04-2018 dalle 08:30 alle 17:30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

nessun valore non soci

Attestato

Attestato di frequenza al corso

Numero minimo partecipanti

6

TIPESCA ALIMENTARI

Tipesca SA
Via Ciossà 3 - 6806 Sigrino
Tel. 091 935 75 50
info@tipesca.ch

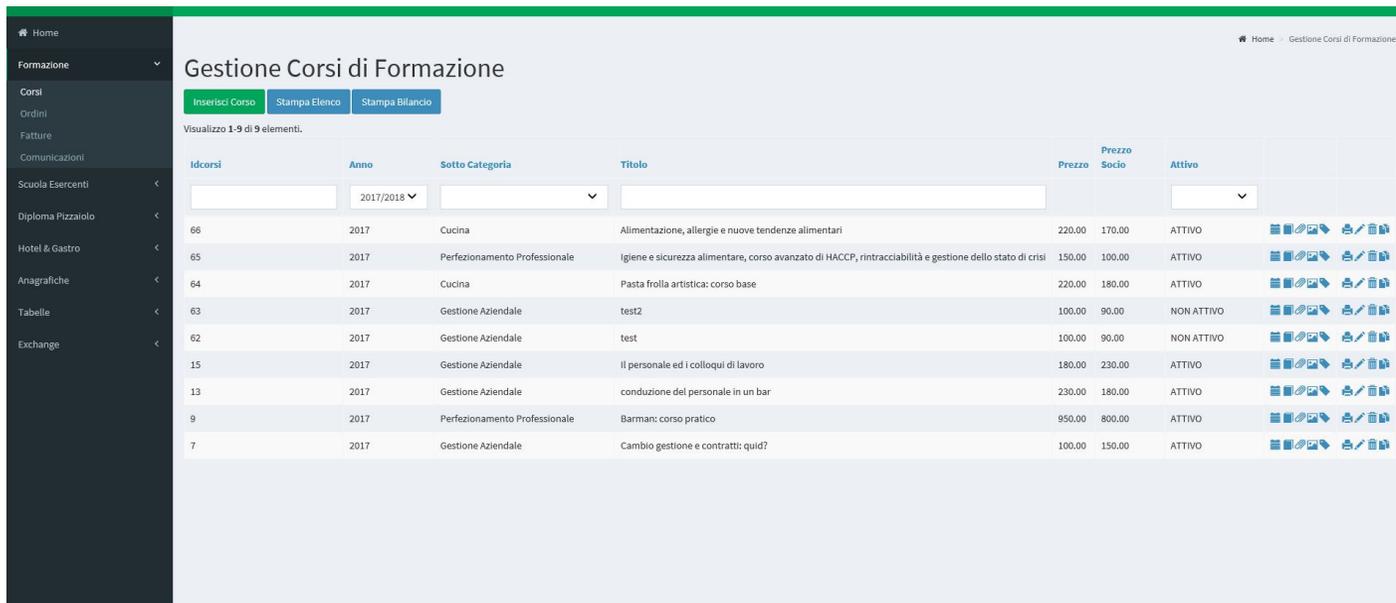
FRANCE
mérat
VIANESI & CONSORTILI

Iscrizione Online

Per iscriversi al corso è necessario essere registrati al sito ed aver effettuato l'accesso

Contattaci

Chiamaci per informazioni ed iscrizione



Home - Gestione Corsi di Formazione

Gestione Corsi di Formazione

Inserisci Corso Stampa Elenco Stampa Bilancio

Visualizzo 1-9 di 9 elementi.

Idcorsi	Anno	Sotto Categoria	Titolo	Prezzo	Prezzo Socio	Attivo	
66	2017	Cucina	Alimentazione, allergie e nuove tendenze alimentari	220.00	170.00	ATTIVO	  
65	2017	Perfezionamento Professionale	Igiene e sicurezza alimentare, corso avanzato di HACCP, rintracciabilità e gestione dello stato di crisi	150.00	100.00	ATTIVO	  
64	2017	Cucina	Pasta frolla artistica: corso base	220.00	180.00	ATTIVO	  
63	2017	Gestione Aziendale	test2	100.00	90.00	NON ATTIVO	  
62	2017	Gestione Aziendale	test	100.00	90.00	NON ATTIVO	  
15	2017	Gestione Aziendale	Il personale ed i colloqui di lavoro	180.00	230.00	ATTIVO	  
13	2017	Gestione Aziendale	conduzione del personale in un bar	230.00	180.00	ATTIVO	  
9	2017	Perfezionamento Professionale	Barman: corso pratico	950.00	800.00	ATTIVO	  
7	2017	Gestione Aziendale	Cambio gestione e contratti: quid?	100.00	150.00	ATTIVO	  

Modulo di backoffice per l'inserimento dei nuovi corsi e dei relativi dettagli

Training Manager, il portale dedicato alla gestione dei corsi di formazione è **totalmente web: non necessita di installazione** e può essere utilizzato ovunque.

Tramite semplici moduli di gestione pronti per l'uso è possibile **pianificare e inserire nuovi corsi** per la vendita **in pochissimi clic**, configurando tutti dettagli come calendario, moduli del corso, sessioni, costi e fatturazione.

Il corso pubblicato è subito acquistabile da parte degli utenti.

Per informazioni e demo:

info@tbyte.ch o

[+41\(91\) 646 84 01](tel:+41916468401)

Training *Manager*

 tbyte^{2.0}