



HOTEL COLLEGE

Consultoria | Asset | Ensino
hotelcollege.com.br

A Primeira Escola em EAD para Hotelaria,
e o primeiro curso para
**Formação e Atualização de
Gerente Geral Hoteleiro**
da América Latina inova novamente e
apresenta seu novo curso:



Gestão de A&B em Hotelaria

Um curso para Gestores, Futuros Gestores
e para quem precisa conhecer mais desta complexa área.

Pioneira

A **Hotel College** é a primeira Escola em EAD especializada na Formação e Atualização de Gerentes Gerais Hoteleiros.

Já são mais de 600 alunos espalhados por todo Brasil e 7 Países
Cuba – Paraguai – Portugal – Panamá – Coreia do Sul – Argentina – Espanha

Além de Cursos Online a **Hotel College** é especializada em diagnósticos e cursos para todas as áreas dos Hotéis, além de realizar diversas consultorias em todo o segmento hoteleiro.

A
Hotel
College

Porquê?

Durante as realizações dos cursos para Formação e Atualização de Gerentes Gerais Hoteleiros, profissionais nos procuraram solicitando orientações sobre Alimentos & Bebidas.

A Hotel College realiza treinamentos, consultorias e auxílio à Hotéis com necessidades de crescimento ou melhoria nos processos e muitas vezes encontramos deficiência em A&B.

Muitos colegas Gerentes Gerais me questionavam sobre este curso, pois muitos deles não possuem um conhecimento necessário sobre a área.

Pela crescente necessidade de profissionais desta área.

Como

Descontraído | Linguagem Simples | Sem Mimimi | Assuntos Atuais | Exemplo e Cases Reais | Direto ao Ponto.

Metodologia

Pensando na comodidade, nos custos, na maior abrangência dos profissionais e atingimento das mais diversas áreas geográficas, a Hotel College optou pelo EAD (Ensino a Distância) através da Plataforma EAD.



As aulas são gravadas e podem ser assistidas quando e quantas vezes forem necessárias e estarão disponíveis até 90 dias após a inscrição.

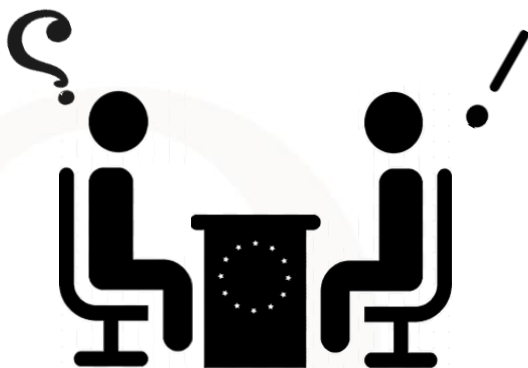
Você poderá acessar pelo Celular, Tablet ou Computador.

Metodologia: Andragogia

Andragogia diz respeito à educação para adultos e seu uso é amplo, extrapolando, muitas vezes, o ambiente da sala de aula. O adulto busca na educação continuada a sua realização pessoal e profissional, e aprende muito melhor quando o assunto tem **valor de uso imediato**.

Fast Consult

Além de todo o aprendizado você poderá usar a estrutura da Hotel College para trocar uma ideia via chat, sobre assuntos relacionadas ao A&B de seu Hotel durante o período do curso.



Quem

Oswaldo Julio Neto - Hoteleiro / CKO da Hotel College / Diretor da Aros Hotéis & Resorts

Adinei Miguel Botjuk | Anserve – Diretor Geral da Anserve, uma das maiores empresas de terceirização de Frigobar do Brasil

Adriana Cardoso – Publicitária e proprietária da Cromo Marketing, especializada em Hotelaria.

Deyse Isimar - Psicóloga, Hoteleira, Coach, CKO Treinare Solutions.

Eduardo Berger - Especialista em Controladoria Hoteleira. Diretor de Operações da Louvre Hotéis.

Felipe Pierre | Hotelaria 10 - Especializado em Homologação de Produtos Hoteleiros e Implantação Hoteleira

Fernando Lima | Dubai - Chef Internacional e Produtor de Mise en Place para Hotéis nos Emirados Árabes

Flavia Zibordi | Zibordi Consultoria em Alimentos - Nutricionista especializada em Hotelaria, Catering e Eventos

Franco Borello | Itália - Renomado Chef Italiano, consultor, Gerente Geral e Gerente de A&B

Luis Foschini - Gerente de Alimentos & Bebidas Nannai Resorts

Marina Figueiredo - Diretora da Pomptur e Presidente Executiva da Braztoa

Paulo Jacovos: Hoteleiro, Empresário, Bartender e Presidente da ABB (Associação Brasileira de Bartenders)

TOPEMA, - Uma das mais reconhecidas marcas de Cozinha da America Latina, sendo representada por Nathalia Sifuentes, uma das mais experientes consultoras da área de gastronomia.

Pauta

Aula 1 – Convidados: Marina Figueiredo, Diretora da Pomptur e Presidente Executiva da Braztoa e Chef Franco Borello

História da Gastronomia / Origens / Culturas / Países / Competição / Desmistificando a Culinária Italiana / Bases para Inovações / Gerência de A&B / Portion Control / Planejamento x Produção (per capta)

Aula 2 – Convidado: Felipe Pierre e Nathalia Sifuentes – Topema

Arquitetura de A&B na Hotelaria / Equipamentos / Materiais / FF&E / HOS&E / Homologação de Produtos

Aula 3 – Convidada: Flavia Zibordi

Segurança Alimentar na Hotelaria / Refeitório / Manutenção

Aula 4 – Convidado: Eduardo Berger

Financeiro em A&B / Fichas Técnicas / Controle Diário de Custos / Custos Ocultos / Orçamento Anual de A&B / Compras / Almoxarifado

Aula 5 – Convidados: Adinei

Organograma de Cozinha e Salão / Praças / Frigobar / Terceirização de A&B / Festivais Gastronômicos / Comodato / Bares

Pauta

Aula 6 – Convidado: Chef Fernando Lima - Dubai

Cardápios e Menus / Carta de Vinhos / Banquetes & Eventos / Room Service / Delivery In e Delivery Out / A&B de Multipropriedade / Análise Vendas x Revisão

Aula 7 – Convidada: Deyse Isimar e Luis Foschini

VIPs / Diplomacia / All Inclusive / MAP / FAP / Café / GG x Ger de A&B / Experiência, Redes Sociais e Reputação Online / Alta Gastronomia em Resorts / Preparação para o Final do Ano / Estratégias de Encantamento para hóspede que já conhecem o mundo.

Aula 8 - Convidado – Paulo Jacovos.

Importância de bares nos Hotéis - Erros mais cometidos- Sugestão para uma ótima operação em Bares

Aula 9 – Convidada: Adriana Cardoso

Marketing e Propaganda do A&B – Externo e Interno

Aula 10 – Convidada: Deyse Isimar

RH - Processos

Certificado

Ao final do curso o aluno
receberá o Certificado
Digital



Investimento

Aulas + uma sessão de Fast Consult online + Emissão de Certificado Digital: R\$ 690,00

Boleto e Pix à vista ou em até 10x no cartão de crédito pela plataforma.

Inscrição e Pagamento

Através do site <https://hotelcollege.eadplataforma.app/curso/gestao-de-ab-hoteleiro-653de7e7939a9>

Acesso

Após a inscrição haverá o prazo de 3 meses para o término do curso.

Informações

Assim que fizer a inscrição fique atento, pois a plataforma enviará um email de confirmação. Enquanto não responder este e-mail o acesso não será liberado.

Contato: (11) 99024 7490
contato@hotelcollege.com.br



HOTEL COLLEGE

Desejamos um ótimo curso e um grande crescimento profissional.

Obrigado.