



**Le strade del Gusto**

Email: [info@lestradedelgusto.com](mailto:info@lestradedelgusto.com)

Tel: +39.347.00.65.805

Web: [www.lestradedelgusto.com](http://www.lestradedelgusto.com)

---

## **LE CARATTERISTICHE DIFFERENZIANTE DELLA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA POSSONO ESSERE RIASSUNTE NEI SEGUENTI PUNTI**

- Formazione taylor made e personalizzata, ovvero costruita sulle esigenze specifiche del cliente e non preconfezionata e generalista. L'offerta formativa verrà calibrata sulla base della formazione pregressa del personale e sulla quantità di informazioni che si intendono aggiungere al proprio bagaglio professionale;
- Il numero di ore di formazione sarebbe definito in base alla disponibilità temporale del personale e declinato nei giorni e nei tempi più consoni al cliente (magari nel giorno di chiusura o riposo del ristorante);
- Non ci sarebbero costi predefiniti e fissi come quelli relativi ai corsi svolti nell'ambito delle associazioni specializzate, ma costi calcolati e definiti insieme al cliente sulla base del budget destinato alla formazione;
- Le persone coinvolte nella formazione non dovrebbero raggiungere destinazioni diverse dal loro luogo di lavoro. La formazione si svolgerebbe nel ristorante, quindi nell'ambiente nel quale i corsisti lavorano abitualmente e che conoscono bene e che può fornire spunti per la formazione stessa;
- Il materiale didattico sarebbe personalizzato, in quanto i contenuti vengono definiti sulla base delle esigenze del cliente e verrebbero distribuiti in forma digitale, con la possibilità di consultarli in ogni momento e luogo e senza la necessità di stamparli, alla luce del principio di sostenibilità;
- La formazione sarebbe affidata a delle figure professionali dalla comprovata esperienza. Parliamo di sommelier ed esperti del settore enogastronomico;
- La flessibilità nella rimodulazione dei contenuti e degli orari e giorni di formazione;
- La possibilità di avere gruppi di lavoro ristretti e affiatati, tra i quali esiste già un legame e che favorirebbe la creazione di un clima di lavoro sereno e amichevole;
- La possibilità di partecipare a visite aziendali guidate e personalizzate nei siti produttivi di alcuni dei prodotti in assortimento nel ristorante;
- Partecipazione a degustazioni guidate e analisi sensoriali condotte da esperti, per acquisire maggiori informazioni finalizzate alla descrizione dei prodotti venduti.