

Serhotur

Servicios Hoteleros & Turísticos

INGENIERIA DEL MENÚ

Método de optimización
para la operación gastronómica

- Planificación
- Análisis
- Elaboración de Carta
- Rentabilidad

TALLER - PRÁCTICO

17

LUNES
SEPTIEMBRE-2018

DIRIGIDO A:

- Administradores de Restaurantes
- Dueños de negocios de comida
- Personal de A&B
- Estudiantes y Egresados de Hoteleria
- Emprendedores negocios de comida

CUPOS LIMITADOS:

info@serhotur.com
0968831287 • 6032024
www.serhotur.com

