

INSCRIVEZ-VOUS ET PARTICIPEZ AUX ANIMATIONS

COCHEZ LES CASES CORRESPONDANTES

**ATELIERS
CONFÉRENCES**
CCI Dordogne



DIMANCHE 8 FÉVRIER

- 15h30 à 16h30 : Augmenter son chiffre d'affaires par une promotion efficace

LUNDI 9 FÉVRIER

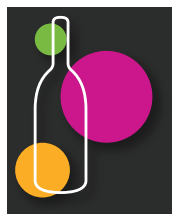
- 11h à 12h : Les outils numériques au service des CHR
 ► 15h30 à 16h30 : Former son équipe, c'est gagner en rentabilité !

MARDI 10 FÉVRIER

- 11h à 12h : Les 10 clefs de succès pour réussir sa reprise
 ► 15h30 à 16h30 : Financer son projet : les aides qui existent

**ATELIERS
DÉGUSTATIONS**
alliances Mets Vins

ESPACE MASTER CLASS



VOUS ÊTES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ?

Restaurateurs, Maîtres d'Hôtel, Serveurs...

DIMANCHE 8 FÉVRIER

- 10h : Présentation des Appellations Bergeracoises
 ► 11h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord (foie gras, cabécou, magret fumé...)
 ► 12h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord

LUNDI 9 FÉVRIER

- 10h : Présentation des Appellations Bergeracoises
 ► 11h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord (foie gras, cabécou, magret fumé...)
 ► 12h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord

MARDI 10 FÉVRIER

- 10h : Présentation des Appellations Bergeracoises
 ► 11h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord (foie gras, cabécou, magret fumé...)
 ► 12h : Dégustation Alliance Mets Vins autour des produits du Périgord

Ateliers animés par une œnologue spécialisée dans la formation, Isabelle Roberty (Ecole du Vin Muscadelle).

Un kit de matériel promotionnel (tablier de sommelier, tire-bouchons, seau à glace...) sera remis à chaque participant restaurateur.

Établissement

Adresse

CP/Ville

Téléphone

Email

Nombre
de participants

À RETOURNER PAR MAIL À cedric.dumas@alliance-expo.fr
OU PAR FAX AU 05 53 53 34 93