

CICLO DE CONFERENCIAS

“CON LA QUE ESTÁ CAYENDO: DÉJATE AYUDAR”.

CICLO DE SOLUCIONES del Profesor Doménech Biosca i Vidal

DÍA 14 DE DICIEMBRE DE 2009

09:30- 12:00 h. CÓMO LLENAR UN HOTEL EN ÉPOCAS DIFÍCILES.

Dirigido a propietarios, directores y jefes de departamento de hoteles de ciudad y alojamientos de interior.

OBJETIVO: Transmitir a los asistentes las nuevas formas de llenar un hotel en el supermercado de Oferta.

12:00-14:30 h. CÓMO CONVERTIR LAS BODEGAS EN UN ATRACTIVO TURÍSTICO.

Dirigido a: propietarios, directivos y a sus equipos así como a cargos públicos.

OBJETIVO: Transmitir, tanto a los actores públicos como privados del éxito turístico, todas las acciones que deben desarrollar para convertir la bodega y su entorno en un potente atractivo turístico y también cómo tratar y fidelizar a los visitantes de las bodegas.

16:30-19:00 h. CÓMO LLENAR UN RESTAURANTE Y VENDER MÁS.

Dirigido a: propietarios, responsables y equipo de profesionales de Bares-Restaurantes.

OBJETIVO: Transmitir la suficiente información práctica para que “con la que está cayendo” sepamos atraer más clientes satisfaciéndolos +, sorprendiéndolos +, vendiendo + y fidelizando a los clientes para convertirlos en fidelizadores.

INSCRIPCIONES: Solo afiliados a las Asociaciones Provinciales de Empresarios de Hostelería y Turismo e Industrias Vitivinícolas:

Sector Hostelero: 926-250300 (ext. 125-126)

Sector Bodegas: 926-614557



Ctra/ Valdepeñas km. 3. 13170 MIGUELTURRA. Tf: 926-250308 (ext.125-126). Fax: 926-250308



Asociación Provincial
de Empresarios de
Industrias Vitivinícolas
de Ciudad Real.



Asociación Provincial
de Empresarios de
Hostelería y Turismo
de Ciudad Real.



CURRICULUM VITAE DEL PROFESOR **DOMÈNEC BIOSCA I VIDAL**

- Licenciado en Ciencias Empresariales y Máster en Dirección de Empresas (ESADE)
- Presidente de la Asociación Catalana de Periodistas, Escritores de Turismo y Economía de Cataluña (ACPETUR)
- Presidente de la Confederación Española de Editores de Revistas, de programas de Radio y Televisión, y a través de las Nuevas Tecnologías, de “LA RED ESPAÑOLA DE EDITORES Y PERIODISTAS DE TURISMO Y ECONOMIA”
- Presidente Fundador de la Asociación de Expertos en Empresas Turísticas.
- Presidente Fundador de la Asociación de Directivos de Empresas Turísticas.
- Coordinador General de la Confederación Empresarial de Hostelería y Restauración de Cataluña.
- Presidente Fundador del Fórum Turismo y Calidad.
- Presidente Fundador de Educadores y Asesores Turísticos SL (EDUCATUR)
- Director de planes de Calidad de Formación/Estrategia/de Dinamización y de Excelencia, tanto de grupos empresariales como de Destinos Turísticos.
- Profesor de la Escuela de Administración y Dirección de Empresas (EADA)
- Asesor de la colección de videos de formación de la hostelería elaborado por la Consejería de Trabajo y la Consejería de Turismo de la Generalitat de Cataluña.

AUTOR DE VEINTIUN LIBROS:

1.- TRILOGIA: “CÓMO LLENAR UN HOTEL EN ÉPOCAS DIFÍCILES”

1º Libro: “Cómo incrementar ocupaciones en un hotel”

2º Libro: “Cómo doblar las ventas internas”

3º Libro: “ De director de hotel a lider de ventas y rentabilidad para hacer más con menos”

2.- TRILOGIA: “LA GESTIÓN EFICAZ DE UN DESTINO TURISTICO EN EL SIGLO XXI”

“Cómo pensar para tener éxito” (1ª parte)

“Cómo actuar para tener éxito” (2ª parte)

“Cómo crear productos turísticos –Más de 100 ejemplos- (3ª parte)

3º.- TRILOGÍA: “CÓMO DIRIGIR CON ÉXITO UN HOTEL ”

“ La calidad en la Hostelería: 1000 detalles a cuidar en un hotel”

“ Cómo conseguir que los clientes repitan en la Hostelería”

“ 100 formas de hurtar honorablemente en la Hostelería: Cómo evitarlo”

4º.- TRILOGIA_ “CÓMO DIRIGIR CON ÉXITO UN RESTAURANTE”

“ Cómo dirigir con éxito un restaurante”

“ 100 ideas para atraer clientes a un restaurante”

“ Cómo doblar las ventas en un restaurante”

5º.- TRILOGIA: “CÓMO MEJORAR LOS BENEFICIOS EN LA HOSTELERÍA”

“ 100 ideas para mejorar los beneficios”

“200 ratios para dirigir con agilidad y eficacia en la Hostelería”

“Guerra a los costes en la Hostelería: 150 ideas para bajar costes”

6º.- TRILOGIA: “CÓMO DIRIGIR CON EFICACIA EN LA HOSTELERÍA”

“Cómo dirigir con éxito”

“Empresa y familia: problemas y soluciones”

“Cómo integrar a los empleados”

“

7º.- TRILOGIA: “EL MUNICIPALISMO Y TURISMO EN EL SIGLO XXI”

“El Municipalismo y el Turismo en el siglo XXI”

“50 oportunidades para reactivar el Turismo en Andorra”

“Párese a pensar en la Hostelería y el Turismo del siglo XXI”

Algunos de estos libros han recibido el título de “**Libros de Interés Turístico Nacional**”

www.educatur.com