

Hector Luceno ministra palestras integrantes da programação do II Festival Binacional de Enogastronomia e Produtos do Pampa

Categoria: Última Hora

Data de Publicação: 13 de agosto de 2015

Crédito da Matéria: Departamento de Controle Orçamentário

Na última quarta-feira (12), Hector Luceno ministrou duas palestras no auditório do Hotel Jandaia, em Sant'Ana do Livramento, as quais eram direcionadas para os profissionais que trabalham no ramo da alimentação.

Durante a manhã, proprietários de restaurantes e hotéis participaram da primeira palestra, que tinha como tema "Vem aí um horizonte sem garçons no serviço. Descubram as razões e respostas". Segundo o palestrante, essa tendência teve início na Europa, em épocas de crise e, que, se aplica hoje em dia em pizzarias na Argentina, além de outros tipos de estabelecimento em diversas localidades. "Para se aplicar um serviço sem garçons é necessário que os clientes estejam dispostos e cientes de que é uma maneira de baixar custos. Muitas vezes temos pessoas interessadas em adquirir um produto e que não conseguem pagar a estrutura e a proposta vinculadas a este produto", afirmou.

O palestrante também falou sobre a importância da criatividade na produção de eventos. "Quando vendemos um evento estamos também oferecendo um filme, ou seja, é necessário um compromisso de despertar a memória dos presentes", afirmou. A importância da profissionalização dos funcionários, do trabalho em equipe e a diferenciação entre um serviço personalizado e massificado também foram tópicos da palestra.

Durante a tarde, profissionais de cozinha e atendimento em restaurantes puderam acompanhar o**"Curso de Atualização em Serviço de Salão"**. Hector começou sua palestra falando sobre a necessidade de observar ferramentas que agreguem valor ao estilo de serviço oferecido. "É importante que sejam dominadas as ferramentas de conhecimento apropriadas ao estilo de serviço

	1 .	C			. 1			C.
alle se a	าครอาก	oferecer	ρm	11m	estane	IECIME	nt∩"	atirmoii
que se t	<i>i</i> Cocju	OTOLOGOI	CIII	ulli	Cotabo.		1100 ,	umminou.

Segundo o palestrante, os clientes atualmente valorizam a experiência, afirmando que "iluminação e ambientação sonora/música são elementos fundamentais na valorização da experiência do cliente", destacou.