



“MONS ESPERIENTZIA”

GAZTEN AFINAZIOAN ETA SALMENTAN



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus

“MONS ESPERIENTZIA” gazten afinazioan eta salmentan

“MONS ESPERIENTZIA” gazten afinazioan eta salmentan

MONS FROMAGER AFFINEUR (Saint Haon le Châtel, Frantzia)
enpresaren instalazioetara bisita. Monsek gaztak afinatzeko eta
merkaturatzeko duen lanerako modua bertatik bertara ikusteko
eta bizitzeko.

NORI ZUZENDUTA

Aurretiko esperientzia duten gaztandegiak eta
gaztan espezializatutako dendak

HELBURUAK

- Gazten afinazioaren oinarriak menperatzea
- Saltokiaren kudeaketaren oinarriak menperatzea
- Antolaketa-tresnak konfiguratzea
- Lanerako ekipamendua maneiatzea
- Esnekien eta gazten aurkezpen erakargarria egitea
- Salmenta-ekimen egokiak inplementatzea

EGITARAUA

- Afinazio-teknikak aplikatzea
- Gaztak maneiatzea: gaztandegiko kontserbazioa eta heldutasuna.
- Gazta-erretiluak, dastatze-tailerrak. Analisi sentsozialeko praktikak
- Kudeaketa-tresnak: inbentarioa, salmenta-prezio baten kalkulua, margina baten kalkulua, langileen plangintza.
- Langileen kudeaketa eta bezeroarentzako arreta zerbitzua

ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak
- Tailer praktikoak: afinazio praktikak MONSen instalazioetan eta analisi sentsozialeko saioak.



Iraupena:
2 egun



Irakaslea:
Laurent MONS

Itzulpengintza eta
laguntza **Malen**
Sarasuaren eskutik
(Leartiker Esneki
Zentroko arduraduna)



Matrikula:
1.500€



Plazak
6



Datak
Azaroak 28, 29