

Oro di Macina Academy: la formazione di **Molino Vigevano** per guardare al futuro

LINK: <https://www.italiangourmet.it/oro-macina-academy-molino-vigevano-formazione-professionale/>



Oro di Macina Academy: la formazione di **Molino Vigevano** per guardare al futuro 19 febbraio 2021
Bisogna investire nella formazione per poter affrontare le sfide imposte dai cambiamenti del mercato: su questo caposaldo **Molino Vigevano** ha puntato in modo deciso, sviluppando per i propri clienti il nuovo progetto "Oro di Macina Academy". Cogliendo il bisogno di formazione professionale latente del settore, **Molino Vigevano** ha sviluppato così un progetto innovativo. A settembre dello scorso anno è nata Oro di Macina Academy, la prima business school della ristorazione che, attraverso numerosi corsi on line, intende fornire ai professionisti la possibilità di acquisire una nuova visione del modo di fare business. 3 proposte, tante risposte Le modificate abitudini d'uso delle persone si uniscono a sempre nuove sfide per i professionisti della ristorazione: normative in

continuo divenire, redistribuzione degli spazi, delivery, gestione degli ordini on line, ecc. Tutto questo porta con sé la necessità di trovare un nuovo modo di lavorare, soprattutto in questo periodo, in vista di una vera ripartenza. Queste e tante altre tematiche sono spiegate in modo chiaro, pratico e conciso in tutti i corsi online pianificati dalla Macina Academy, divisi in tre macro aree tematiche. Le tre aree tematiche Ed ecco quali sono le tre aree tematiche che Oro di Macina Academy propone per una formazione professionale in linea con i tempi, le mutate condizioni generali e le necessità del mercato della ristorazione: Amministrazione e controllo. Offre strumenti utili per gestire l'area finanziaria del proprio locale. Le materie si focalizzano sulle normative vigenti e sulle tecniche per gestire spazi e contabilità in modo più efficiente. Si affrontano temi come: food

cost, logistica, menù engineering. Focus sulla gestione a lungo termine del business, al fine di tradurre la propria idea di azienda in una realtà organizzata e ben posizionata sul mercato. Quest'area illustra temi come il design d'interni e le basi per realizzare un format ristorativo. Marketing e comunicazione. I principi di base del marketing e gli strumenti più innovativi offerti dai social Instagram e Facebook, per gestire e promuovere la propria attività in maniera ottimale. Scopri quali sono le altre novità di **Molino Vigevano** sfogliando Il Panificatore. a cura di Anna Celenta