

CORSO PER BRAND TELLER

Questo corso è il primo passo per trasformare momenti di assaggio e presentazione dei prodotti in esperienze coinvolgenti, arricchenti, divertenti e memorabili. Si inizia delineando come si trasforma la degustazione in gioco sensoriale. Si sperimenta come condurre un gruppo anche di inesperti nello sviluppo delle proprie capacità sensoriali attraverso la scoperta di un prodotto. Si praticano i principali format di evento sensoriale applicabili ai prodotti.

COMPETENZE ACQUISITE

- utilizzo di format di gioco sensoriale in hospitality, fiere, punti vendita
- passaggio dalla presentazione frontale del prodotto al coinvolgimento del cliente
- conduzione di eventi esperienziali sul prodotto arricchenti, divertenti e memorabili

DURATA

8 ore. 08:30 – 17:30

LUOGO E DATA

Milano, 05/12/2024



DOCENTE

Luigi Odello: enologo, giornalista, professore a.c. in università italiane e straniere, nel corso della sua carriera ha maturato particolari competenze in analisi sensoriale e nell'implementazione dell'innovazione. Relatore o correlatore di oltre 100 tesi di laurea e autore di numerose pubblicazioni, ha al suo attivo 55 libri e collaborazioni con le più importanti riviste del settore.

LA FILOSOFIA GOOD TRAINING

La formazione è essenziale per l'applicazione dei metodi di analisi sensoriale. Ogni persona può passare dalla semplice capacità di percezione alla sua misurazione per fornire un dato elaborabile e validabile statisticamente. Questa evoluzione delle proprie capacità permette la creazione di profili sensoriali con un grado di oggettività estremamente elevato e utili per le aziende nelle attività di ricerca e sviluppo, marketing e vendita. Inoltre, la diffusione di una cultura di analisi sensoriale in azienda contribuisce a uno scambio più efficace delle informazioni tra le varie funzioni, aumentando quindi l'efficienza dell'intera organizzazione.



Good Senses è una società italiana specializzata in analisi sensoriale per la ricerca & sviluppo e per il marketing. Ha in concessione l'uso dei metodi e degli strumenti di analisi sensoriale sviluppati dal Centro Studi Assaggiatori in oltre trent'anni di attività.

Good Senses testa prodotti e servizi, forma giudici sensoriali e panel leader, crea sistemi di analisi sensoriale, organizza concorsi internazionali, gestisce associazioni no-profit ed è consulente per organizzazioni di tutela e promozione di prodotti italiani.



Contatti

giulia.spinoni@goodsenses.it
t 030 38 15 58
m 375 673 11 95

Sede del corso

CONFCOOPERATIVE
LOMBARDIA
Via Fabio Filzi, 17, Milano

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie

Banca: Banca Popolare Etica
Scpa
Filiale: Filiale di Brescia
Via Vittorio Veneto 5
25128 Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209



LICENSEE

www.goodsenses.it

«Good Training» è un marchio
di Good Senses S.r.l.

Costo del corso

€ 250,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

21/11/2024

Condizioni

- numero minimo di partecipanti: 10
- numero massimo di partecipanti: 20
- il caso il numero minimo di partecipanti non sia raggiunto o in caso di altro impedimento il corso potrà essere cancellato con un preavviso di 48 ore e il costo rimborsato
- la registrazione si considera perfezionata solo all'atto del ricevimento del pagamento del costo
- la mancata partecipazione, totale o parziale, non dà diritto al rimborso del costo
- I prezzi sono Iva esclusa
- Il corso dà diritto a un attestato di partecipazione.

Dati del partecipante

Cognome

Nome

Telefono

E-mail

Intestazione fattura

Azienda

Indirizzo

Cap e città

P.IVA

C.F.

Codice SDI

Data e firma:

Privacy

Il dichiarante acconsente a essere fotografato e video-ripreso nell'ambito dell'evento e che le immagini siano pubblicate liberamente. I dati riportati saranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso di Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma: