



**TEMPS
PER VI**



WWW.TEMPSPERVI.COM

**MELCIOR
MONTERO**

Presentació i línies de negoci

MAITRE-SOMMELIER

Soc Melcior Montero, i estic al darrera de Temps per Vi, un projecte que neix amb l'objectiu d'eleva el servei en hotels i restaurants mitjançant formacions especialitzades per a equips de sala. Aquest projecte respon a un dels grans reptes de l'hostaleria al nostre país: la manca de personal qualificat i la necessitat de millorar la qualitat del servei per oferir una experiència excepcional als clients. A part d'això ofereixo tast de vins a domicili a nivell formatiu, per aprendre d'aquest apassionant món o simplement, gaudir i passar una bona estona amb família i amics.

La meva dedicació i passió em van portar a entrar en l'elit de la gastronomia. Vaig tenir el privilegi de treballar durant més de 10 anys a El Celler de Can Roca, al costat dels germans Roca. Allà vaig aprendre que l'hospitalitat és un art, el treball en equip és la clau de l'èxit i que els petits detalls marquen la diferència. Vaig començar des de baix, creixent a cada pas, fins a convertir-me en un dels màitres d'aquest temple gastronòmic.



1. Tast de vins *Descobrint el vi; una experiència sensorial*



PER A PARTICULARS

Tast de vins a domicili per gaudir amb família i/o amics en un ambient distès i agradable



PER A RESTAURANTS

Per als restaurants que volen donar més valor a la seva oferta de vins i crear experiències diferenciadores als seus clients



PER A EMPRESES

Empreses que busquen activitats originals per als seus equips, ideals per a esdeveniments de team building, celebracions internes o com a part de programes de benestar i motivació.

Temps per vi: Tast de Vins a mida:

En què consisteix el tast?

La proposta consisteix en tastar 6 vins excepcionals, seleccionats especialment per a cada ocasió. On farem un viatge per diferents regions vitivinícoles, on parlarem del clima, terreny, varietat i a on posarem en valor la grandíssima feina que hi ha al darrera de cada ampolla.



Temps per vi, Tast de Vins a mida:

Vols aprendre o simplement passar-ho bé?

- Si t'interessa endinsar-te en el món del vi, t'oferim una experiència didàctica, on parlarem de territoris, varietats, processos d'elaboració i maridatges.
- Si prefereixes un pla més amè i divertit, preparem un tast de vins centrat en l'oci, per tal de passar una bona estona amb amics, companys o família.



Temps per vi, Tast de Vins a mida:

El nostre gran valor: en què ens diferenciem?

LA PERSONALITZACIÓ

Cada tast que organitzem és únic i pensat exclusivament per a tu.

Ens adaptem completament a les teves preferències:

- El nombre de vins
- L'estil del tast (formatiu, lúdic o una combinació de tots dos)
- L'estil de vi i el fil conductor: només vins catalans, internacionals, només blancs, etc.
- La durada
- I fins i tot l'espai, ja sigui a casa teva, a la teva empresa o en un lloc especial que puguem buscar per a l'ocasió



2. Formacions per a equips de sala i assessorament

Conèixer per poder vendre



FORMACIONS PER AL TEU EQUIP

Claus per a oferir un servei impecable i fidelitzar clients.



MOTIVACIÓ D'EQUIP

Estratègies i dinàmiques per millorar la col·laboració i crear un ambient positiu i productiu.



INTRODUCCIÓ AL MÓN DEL VI

Formació bàsica per entendre el vi i aprendre a comunicar-lo de manera atractiva per al client.

La formació

De què parlarem?

1. Què espera el client quan va a un restaurant?

"No som nomès un restaurant, venem felicitat."

2. Com aconseguir la excel·lència a través del servei

Estratègies per a ser més eficients, oferir una experiència memorable i garantir que el client marxi satisfet, fomentant així la seva fidelització.



3. Les Fases del Servei

L'abans, el durant i el després del servei al restaurant.

4. El vi

A partir de la carta de vins del restaurant, organitzarem una formació per conèixer en profunditat els vins disponibles i millorar la seva presentació davant del client. L'objectiu és potenciar les habilitats de venda del nostre equip i incrementar la quantitat i diversitat de vins escollits pels comensals.

Beneficis per al Teu Equip

- **Millora de l'eficiència i agilitat en el servei**
- **Fidelització dels clients a través d'una experiència memorable**
- **Estratègies per gestionar conflictes interns i externs**
- **Impuls de la motivació personal i professional**
- **Millora de la comunicació interna, més cohesió i esperit de grup entre veterans i novells**
- **Gestió d'emocions i estrès en moments de pressió**
- **Coneixement sobre el vi per poder oferir recomanacions més precises i rentables**
- **Preparació per afrontar la temporada alta amb èxit**



Clients



RESTAURANTS



HOTELS



**ESPAIS D'ESDEVENIMENTS I
BANQUETS**

Aquesta formació està dissenyada per a tots els membres de l'equip de sala, des de cambrers fins a sommeliers, barmans i ajudants, amb l'objectiu d'optimitzar la qualitat del servei, promoure la cohesió de l'equip i garantir una experiència memorable per als clients. A través d'aquest procés, també aconseguirem que l'equip treballi de manera més eficient, agilitzant el servei i millorant la coordinació.

Proposta

'Perquè entenem la formació com una inversió, no com un cost'



- **Formació a mida per a cada establiment:**

Oferim una formació de 8 hores, però ens adaptem totalment a les necessitats de cada empresa, buscant la fórmula que millor s'ajusti a cada equip i a les exigències de cada establiment. La formació pot ser presencial o en línia, segons el que millor s'adapti a les preferències i disponibilitat.

- **Per obtenir més informació sobre les tarifes, contacta'ns.**

IMPORTANT! Aquestes formacions podran ser bonificades total o parcialment a través de Fundae.



T'expliquem més:

QUÈ ÉS FUNDAE?

FUNDAE és una entitat pública espanyola que té com a objectiu facilitar i promoure l'accés a la formació professional per als treballadors/es i, d'aquesta manera, ajudar a les empreses a millorar la qualificació dels seus empleats/des i la seva competitivitat en el mercat. Cada empresa pot finançar la formació dels seus treballadors/es utilitzant un crèdit anual destinat a aquest fi.

LES NOSTRES FORMACIONS SÓN BONIFICABLES PER FUNDAE?

La formació que oferim és pot bonificar, la qual cosa permet a les empreses finançar-la totalment o parcialment i no haver-ne d'assumir el cost. D'aquesta manera, els treballadors poden accedir a aquesta formació sense cap despesa directa per a millorar les seves competències professionals i afavoreix el seu desenvolupament laboral.

3. Subscripció mensual



La idea d'aquesta subscripció és crear una petita comunitat de persones que gaudeixen del vi i tenen ganes de descobrir-ne de nous. Cada mes t'enviaré a casa una ampolla diferent, escollida per la seva qualitat i per la seva singularitat; i es concretarà un dia on ens trobarem en línia per fer junts el tast organolèptic. Serà un espai per compartir impressions i aprendre plegats, tot analitzant el vi des de les tres fases del tast: la visual, l'olfactiva i la gustativa.

Dins la caixa hi ha una nota de tast amb informació detallada de cada vi, per conèixer-ne millor les característiques i poder gaudir-ne amb més consciència.

Cada mes, una nova ampolla, una nova descoberta i l'oportunitat de seguir aprenent i gaudint del vi sense sortir de casa.

Contacta'ns

 **607625760**

 **INFO@TEMPSPERVI.COM**

 **WWW.TEMPSPERVI.COM**

 **TEMPSPERVI**





Temps per tu

TEMPS

PER VI

MELCIOR MONTERO