



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'elevar 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 maîtres 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 pèrvi: Tast de Vins amida:

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 pèrvi, Tast de Vins amida:

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 pervi, Tast de Vins amida:

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, nomes 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



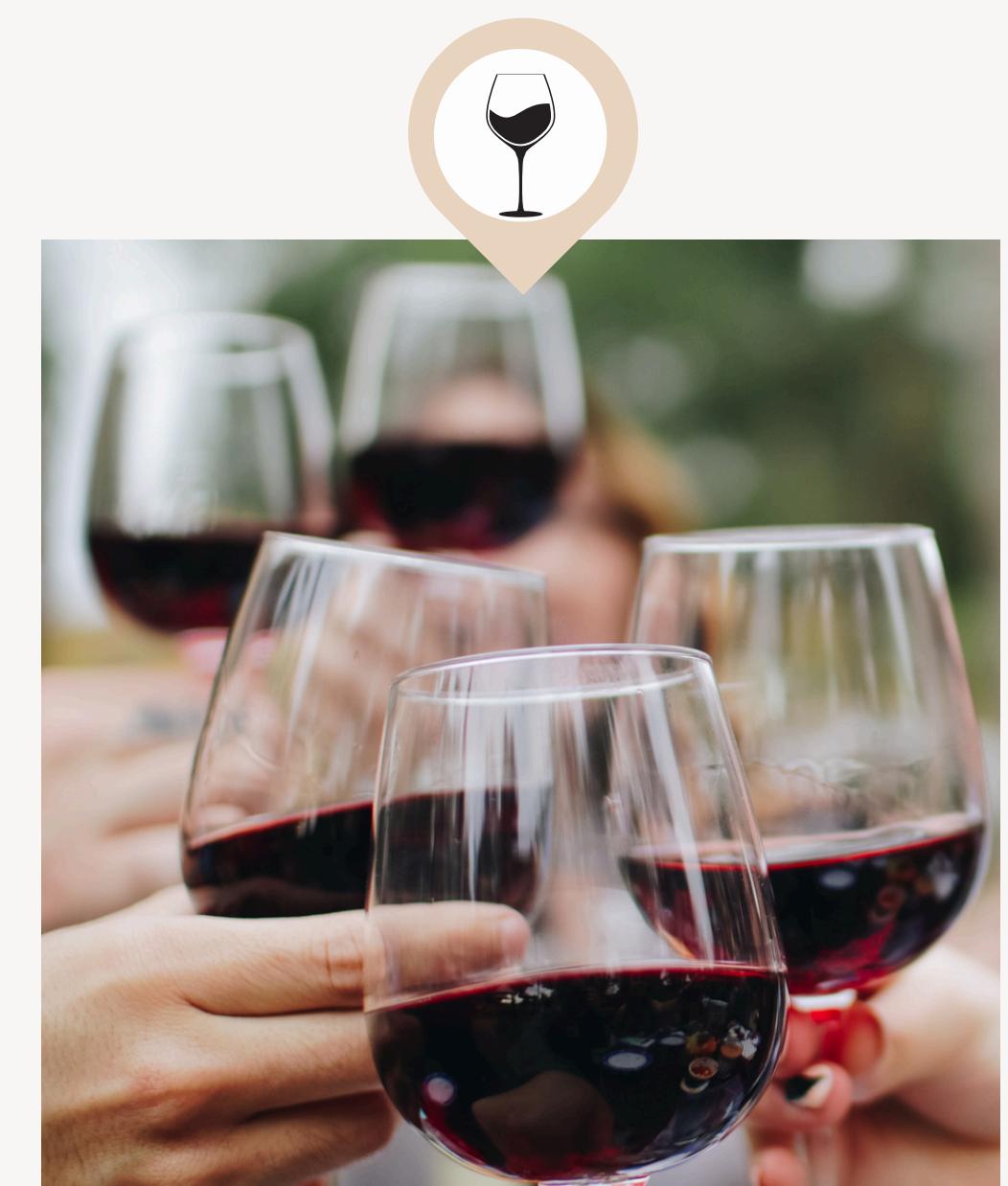
FORMACIONS PER AL TEU EQUIP

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?

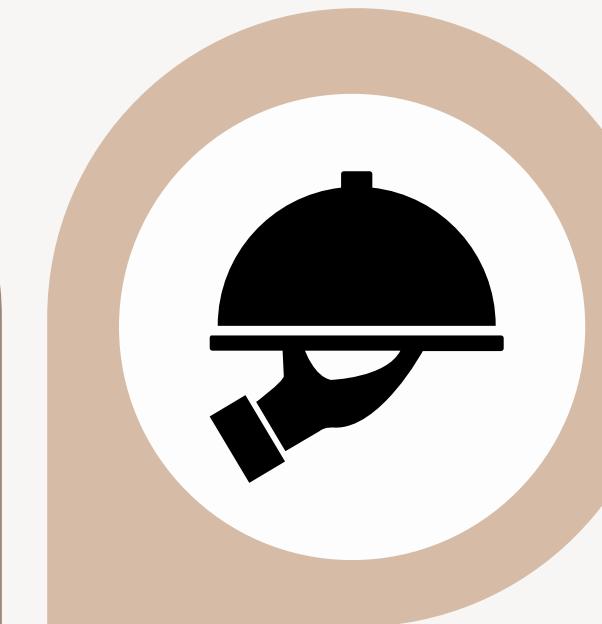
1. Què espera el client quan va a un restaurant?

*"No som només un
restaurant, venem felicitat."*



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

Estrategies per a ser mes
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 travès 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**