

## CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin** e-mail [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) tel 0434 549465  
**Rossella Cavallini** e-mail [cavallini@ifoa.it](mailto:cavallini@ifoa.it) tel 0434 549420 – fax 0434 549458

## MENU DESIGN PROGETTARE UN MENÙ CHE VENDA DI PIÙ

- docente: Nicoletta Polliotto
- giornate: martedì 20/03 (4 ore)
- orari: dalle 14.00 alle 18.00 | sede: ASCOM PN

### DESCRIZIONE

Qual è la pagina più visualizzata nel sito web di un Ristorante? Quale lo strumento offline e online attraverso il quale entra ogni centesimo dei tuoi incassi? Indicami un tool in cui racconti la composizione dei tuoi piatti, la storia della tua cucina, la filosofia che aleggia sui tuoi fornelli. La risposta è sempre quella: il Menù. Sforbiamo croccanti buone pratiche e casi di studio su come progettare il Menù, per allinearlo alla tua brand identity, vendere meglio i tuoi piatti, ottimizzare costi e profitti, restare memorabile e favorire il passaparola, tra Neuromarketing e Design. Speciale Menu Online per svelare tutte le tattiche più fruttuose!

### DOCENTE

**Nicoletta Polliotto** - Owner di Muse Comunicazione, agenzia che da 11 anni cura progetti Web, Social e di Brand Identity per Food e Travel.

Selezionati gli ingredienti con gli studi umanistici, le spezie e le erbe aromatiche con il diploma in pianoforte e l'attività musicale in Ricordi SpA, BMG e Feltrinelli, impiatta menù digitali dalla metà degli anni '90, servendo ricette in salsa Web, nel ruolo di project manager, consulente, content curator e strategist.

Docente di Web e Social Media Marketing alla IHMA – International Hospitality Management Academy e alla LUISS Business School, UAU Academy Trieste, Digital Strategies Academy Lugano, Gambero Rosso Torino, Qualivita eventi, Fipe Academy, Esac Formazione Vicenza, ITS Jesolo, ITS Cernobbio, Docente Ospite in UNISG – Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Speaker in eventi dedicati a Digital Marketing, Digital Tourism e Food: BTO – Buy Tourism Online, TTG, BIT, Hospitality Day, Vetrina Toscana Lab, SMAU, Social Media Week Rome, SMXL Milano, BeWizard Rimini. Responsabile Scientifico e moderatore delle sessioni Digital Food Marketing per ristoranti al Cibiamoci di Firenze.

Nicoletta gestisce da anni, con il team Muse, il primo blog in Italia dedicato alla comunicazione digitale per ristoranti: CnR – Comunicazione nella Ristorazione.

È co-autrice del libro: Ingredienti di Digital Marketing per la Ristorazione.

Vegetariana da 25 anni. Vive (benissimo) a Torino, senza automobile e senza televisore, nutrendosi di web, cinema, letteratura, arte, cultura e musica.

<https://www.linkedin.com/in/nicolettapolliotto>

<https://www.facebook.com/MuseComunicazione/>

<https://twitter.com/MuseCOM>

## COSTI

- Per aziende adenti al Fondo For.te:  
**GRATUITO** per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non adenti al Fondo For.te:  
soci ASCOM 29,16+IVA (tot. € 35,00)      non soci ASCOM 49,18+IVA (tot. € 60,00)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "MENU DESIGN". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale \_\_\_\_\_ P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunz.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_ Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411



Terziaria srl – CAT



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM - PORDENONE

*for.te.*



ISCOM E.R.  
ISTITUTO PER LO SVILUPPO DEL COMMERCIO  
E DEL TURISMO DELL'EMILIA ROMAGNA