

VOCÊ SABE O QUE MUDOU NAS QUESTÕES TRABALHISTAS EM 2015? DESCUBRA NO RESTAURARH!



Quem pode receber abono salarial? E o seguro desemprego? Como devo pagar o auxílio-doença dos colaboradores? Com as recentes alterações nos benefícios trabalhistas, muitas dúvidas ainda cercam os trabalhadores e as empresas. Por isso, o tema será um dos destaques no 2º RestauraRH, promovido

pela ANR e marcado para o próximo 11 de novembro, em São Paulo.

Primeiro painel do dia, "Recentes Mudanças Trabalhistas e o que vem pela frente" trará ao palco a advogada **Andrea Carolina da Cunha Tavares**, associada do escritório Dias e Pamplona Advogados.



"Vou abordar a Lei Anticorrupção. As empresas estão começando a mexer com isso agora e acho válido mostrar os impactos nas companhias e nos contratos de trabalho com os empregados. À parte disso, vou entrar um pouco na crise econômica que o Brasil está vivendo e nas implicações dela na operação de restaurantes e, acima de tudo, no profissional de RH. É muito importante que ele lide com essa situação de conflito de maneira efetiva, agindo com inteligência emocional", explica a advogada.

2º RESTAURARH

DIA 11 DE NOVEMBRO (QUARTA-FEIRA)

CENTRO BRASILEIRO BRITÂNICO
R. Ferreira de Araújo, 741
Pinheiros, São Paulo – SP

DAS 8H45 ÀS 18H

CLIQUE AQUI E FAÇA SUA INSCRIÇÃO

Para mais informações: (11) 3083-1931

ÚLTIMOS DIAS DE INSCRIÇÃO PARA O CURSO DE TREINAMENTO DE PESSOAL DE RESTAURANTES



Ainda há vagas para o workshop "Treinamento: Identificar as necessidades, planejar, aplicar e avaliar", que acontece na próxima quarta-feira (14), na sede da ANR em São Paulo. Essa será a segunda turma do curso, que tem como público-alvo os gestores de RH e gerentes de bares, restaurantes e redes de alimentação. O objetivo é destacar os recursos para promover as competências de uma equipe e impulsionar o desempenho dos funcionários.

As psicólogas **Flávia Campana Omori** e **Márcia Zaia**, especialistas em gestão empresarial e às palestrantes convidadas. As profissionais irão abordar os principais temas relacionados

à criação de planos de treinamento, bem como as estratégias para identificar as necessidades de uma equipe, além dos métodos de aplicação e avaliação desses planos. O curso terá duração de sete horas, com início marcado para 9h.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 450,00
Não associados	R\$ 650,00

Os valores incluem material com o conteúdo trabalhado durante o curso e certificado de participação. As vagas são limitadas.

LIGAÇÃO ENTRE COMIDA E DESIGN GANHA FORÇA

Se uma imagem vale mais do que mil palavras, um prato de comida bonito, com cores, e bem elaborado, pode funcionar como um verdadeiro atrativo para o estômago e para os clientes.

Antenados ao sucesso do design gastronômico, que visa a melhor apresentação dos pratos, alguns restaurantes já estão adaptando o ambiente e incluindo detalhes (como luzes em ângulos e tons especiais) que contribuem com a melhor aparência dos alimentos servidos. Os estabelecimentos já identificaram até um aumento no pedidos das refeições mais fotografadas. Por isso, aproveitam a tendência para, por exemplo, brincar com os clientes ao servir pratos com uma imagem falsa, que lembra um alimento, mas que possui o gosto de outro, causando assim experiências multissensoriais.



O motivo do sucesso dessas apresentações cada vez mais bonitas está no crescimento dos aclamados reality shows de gastronomia (como o MasterChef) e das redes sociais (como o Instagram). Em ambas o design gastronômico ganhou espaço e chegou ao conhecimento do público que, agora, além de comer bem quer receber um prato que também encha os olhos.

AULAS DE GASTRONOMIA ESTÃO ENTRE AS MAIS PROCURADAS NOS CURSOS ONLINE



Os cursos de gastronomia online estão ganhando cada vez mais adeptos no Brasil. De acordo com uma empresa que transmite aulas pela internet desde 2013, essa é a

categoria mais popular do site, com cerca de 35% da audiência. O crescimento é tanto, que a companhia até abriu outras turmas do segmento no sistema.

A maioria dos alunos são mulheres (87% do total), de 25 a 44 anos de idade, e 72% delas são casadas. Um dos fatores que tem colaborado com o aumento na procura pelos cursos de gastronomia é a expansão dos programas de culinária. Atualmente, quase todos os canais de TV da rede aberta possuem atrações dessa linha no ar, o que desperta a curiosidade dos telespectadores.