



## El Curso de Verano 2025 está a punto de empezar... y todavía estás a tiempo!

Los días **2 y 3 de julio**, profesionales, empresas y emprendedores del sector alimentario participarán en una **formación gratuita, intensiva y práctica** para impulsar el futuro de la gastronomía. La primera sesión (2 de julio) se llevará a cabo en el CETT-UB, y la segunda (3 de julio), en Mercabarna.

**Gastronomía con visión de futuro: Innovación, Eficiencia y Posicionamiento**, es una oportunidad única para abordar los grandes retos del sector:

1. **Innovación e I+D**
2. **Sostenibilidad, logística y eficiencia operativa**
3. **Posicionamiento estratégico y marketing gastronómico.**

### Por qué debo de asistir :

1. **Conferencias con expertos, chefs y profesionales reconocidos:** Descubre las últimas tendencias e innovaciones en gastronomía de la mano de los mejores del sector.
2. **Talleres prácticos, mesas redondas y networking:** Participa en sesiones interactivas y debates con profesionales que compartirán sus conocimientos y experiencias.
  - **Un espacio para conectar y hacer contactos:** Amplía tu red profesional y descubre nuevas oportunidades de colaboración.

**Certificació oficial de formació contínua (CETT-UB):** Afegeix valor al teu currículum amb una certificació reconeguda.

Más información

**Formación gratuita. Plazas limitadas!**

**¡No dejes pasar esta oportunidad! Inscríbete ahora y aprovecha esta formación.**

Para cualquier duda, podéis contactar a [cett@cett.cat](mailto:cett@cett.cat) | +34 93 4280777



## El Curs d'Estiu Mercabarna 2025 està a punt de començar... i encara hi ets a temps!

Els dies **2 i 3 de juliol**, professionals, empreses i emprenedors del sector alimentari participaran en una **formació gratuïta, intensiva i pràctica** per impulsar el futur de la gastronomia. La primera sessió (2 de juliol) es durà a terme al CETT-UB, i la segona (3 de juliol), a Mercabarna.

**Gastronomia amb visió de futur: Innovació, Eficiència i Posicionament**, és una oportunitat única per abordar els grans reptes del sector:

4. **Innovació i R+D**
5. **Sostenibilitat, logística i eficiència operativa**
6. **Posicionament estratègic i màrqueting gastronòmic.**
- 7.

### Per què hi heu de ser?

- **Conferències amb experts, xefs i professionals reconeguts:** Descobreix les últimes tendències i innovacions en gastronomia de la mà dels millors del sector.
- **Tallers pràctics, taules rodones i networking:** Participa en sessions interactives i debats amb professionals que compartiran els seus coneixements i experiències.
- **Un espai per connectar i fer contactes:** Amplia la teva xarxa professional i descobreix noves oportunitats de col·laboració.

**Certificació oficial de formació contínua (CETT-UB):** Afegeix valor al teu currículum amb una certificació reconeguda.

Més informació

**Formació gratuïta. Places limitades!**

**No deixis passar aquesta oportunitat! Inscriu-te ara i aprofita aquesta formació.**

Per a qualsevol dubte, podeu contactar a [cett@cett.cat](mailto:cett@cett.cat) | +34 93 4280777