

Màster en direcció comercial i màrqueting adreçat al sector de la pastisseria

Objectiu

Els participants podran conèixer les claus per definir una estratègia de màrqueting d'èxit. També assoliran una millor orientació al mercat i com aplicar els nous enfocaments estratègics a la gestió de màrqueting i a la relació amb els clients.

Continguts

1. Estratègies i innovació en màrqueting aplicades a la pastisseria
2. El consumidor/client: com identificar els nostres clients i què volen
3. Les estratègies de marca i comunicació
4. Les estratègies de preus
5. Productes i serveis: organització i classificació
6. Les estratègies de comercialització
7. El màrqueting relacional

Dates

Setembre 2010. Dilluns 6,13,20 i 27 i dimecres 8,15,22 i 29 de **9 a 14** hores

Professorat

Francesc Castanyer Mora: Llicenciat en ciències de la comunicació per la Universitat Autònoma de Barcelona i diplomat en direcció estratègica de la comunicació per ESADE. Col·laborador acadèmic de l'Escola Universitària Politècnica de Mataró, de la facultat de periodisme de la Universitat Autònoma de Barcelona i del departament de màrqueting d'ESADE.

Francesc Gil i Carmona: Llicenciat en filosofia i lletres. Diplomada i doctorand en didàctica de les ciències social. Actualment és director del Museu de la Xocolata i consultor a la Universitat Oberta de Catalunya i al departament de màrqueting d'ESADE.

Ignasi Guitart Felip: Llicenciat en dret i màster en direcció de màrqueting per ESADE. Consultor d'empreses i expert en preus i col·laborador acadèmic al departament de màrqueting d'ESADE Business School.

Salvador López Jiménez: Llicenciat en ciències econòmiques i empresarials per la Universitat Pompeu Fabra. Postgraduat en direcció i gestió de màrqueting per ESADE i en investigació de màrqueting per AEDEMO. És director de màrqueting i estratègia comercial de Vitae Natural Nutrition, fundador de Bizness in the Key of Rock i partner de Biosfera Comunicació. És col·laborador acadèmic al departament de màrqueting d'ESADE.

Preu

Agremiats: 1. 407 euros // **No agremiats:** 2.100 euros

Tots els cursos de l'Escola que tinguin una durada superior a 6 hores podrien tenir una bonificació a la Seguretat Social

Inscripcions

Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona. Pons i Clerc, s/n. 08003 Barcelona.
Tel. 93 268 78 77 o escola@pastisseria.cat