

Soprole Food Professionals y Fegach lanzan "Secretos de Grandes Chefs"



En un mundo gastronómico en constante evolución y marcado por una competencia cada vez más exigente, quienes trabajan en la industria necesitan más que talento: requieren herramientas prácticas, accesibles y efectivas para diferenciarse, mejorar y conquistar a sus clientes. Por ello, Soprole Food Professionals, en alianza con la Federación Gastronómica de Chile (Fegach), presenta una nueva edición de "Secretos de Grandes Chefs", programa de clases online diseñadas para acompañar a emprendedores y profesionales del rubro gastronómico en su camino hacia la excelencia. Este espacio formativo está dirigido a emprendedores y profesionales de áreas como pastelería, comida rápida, cocina italiana, cafetería y servicios de alimentación, que desean llevar su negocio al siguiente nivel. La iniciativa contempla seis módulos teóricos, abordando temáticas cruciales para afrontar los desafíos actuales del sector, desde la rentabilidad y el diseño de menús atractivos hasta la diferenciación y la identidad de cada negocio. Fegach, organización que agrupa a destacados profesionales y asociaciones del sector en Chile, es reconocida por promover la gastronomía chilena a nivel nacional e internacional, y por visibilizar el trabajo diario de quienes contribuyen al desarrollo de la industria en nuestro país. En esta edición de "Secretos de Grandes Chefs", contará con la colaboración de seis chefs destacados, quienes impartirán clases con enfoque actualizado, riguroso y alineado a los desafíos que enfrentan los negocios gastronómicos en la actualidad. Los contenidos estarán disponibles en la plataforma www.comunidadsuprolefp.cl