



 **LAULA**
professional classroom

The image shows a professional kitchen classroom. In the center, a long wooden table displays a variety of pastries and breads. Several people are gathered around the table, some looking at the pastries and others talking. In the background, there are kitchen counters with various equipment and a whiteboard. The overall atmosphere is that of a hands-on learning environment.

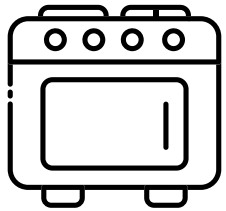
Índice

Introducción	3
Servicios	4
Cursos Especializados	5
Formación de Productos Comerciales	6
Grabación de Contenido Audiovisual	7
Asesoramiento Técnico	8
Instalaciones y Herramientas	9
Tarifas	11

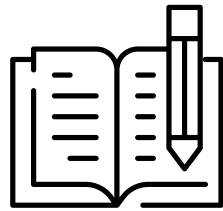
Introducción

Restorhome te presenta **LAULA**, un espacio totalmente equipado con la maquinaria y el utillaje necesarios en un obrador actual. **LAULA** puede acoger una gran variedad de actividades gastronómicas como presentaciones o formaciones específicas de productos.

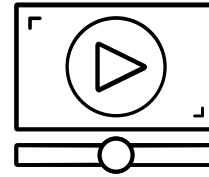
Servicios



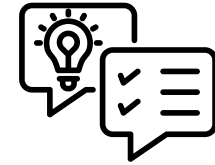
Cursos
Especializados



Formación de
Productos Comerciales



Grabación de
Contenido Audiovisual



Asesoramiento
Técnico

En las instalaciones de **LAULA** puedes organizar un alto rango de actividades; desde la formación específica entre profesionales del sector hasta la grabación de vídeos para cursos online.

Cursos Especializados



Programa e imparte tus cursos en un aula totalmente equipada, con la maquinaria y el utillaje que necesitas y el apoyo de profesionales con una amplia experiencia en el sector de la pastelería.

Formación de productos comerciales

Reúne a tu equipo en **LAULA** y sumérgelos en una experiencia de formación excepcional, donde descubrirán las últimas innovaciones y tendencias de tu gama de productos. Perfecciona sus habilidades con conocimientos de vanguardia y eleva su dominio en chocolatería al siguiente nivel.

Conocimiento actualizado:

Últimas tendencias, técnicas y avances en chocolatería.

Dominio de productos:

Profundiza en las características y aplicaciones de tu gama para optimizar su uso.

Talleres prácticos:

Experimenta de primera mano con demostraciones en vivo y prácticas guiadas por profesionales.

Estrategias de diferenciación:

Descubre cómo destacar en el mercado con propuestas innovadoras.

Networking profesional:

Conéctate con expertos y compañeros del sector para intercambiar ideas y estrategias.

Impulso a las ventas:

Aumenta la confianza y el conocimiento del equipo para mejorar la recomendación y comercialización de los productos.

Grabación de contenido audiovisual



LAULA es el entorno idóneo para la grabación de contenido audiovisual como cursos online o vídeos promocionales de productos

Asesoramiento Técnico



Nuestros técnicos en pastelería te asesorarán acerca de la maquinaria, las instalaciones y las soluciones aplicables en tu obrador para mejorar su rendimiento y operabilidad.

Instalaciones y Herramientas

LAULA admite aforos específicos para cursos prácticos y teóricos, con la opción de instalar sillas adicionales para ampliar dichos aforos.

Aforos:

- Cursos Prácticos: 16 plazas
- Cursos Teóricos: 30 plazas

Herramientas:

- Mesa de Madera para Pan
- Mesa de Inox para Pastelería
- Mesa de Marmol para Chocolate
- Sillas ampliables

Accesorios:

- Batidores
- Atemperadores
- Cocina
- Nevera
- Congelador
- Abatidor





Tarifas

- **Primer día: 400 €**
(IVA no incluido)
- **Por día adicional: 300 €**
(IVA no incluido)
- **Horarios: de 8:30h a 18:00h.**
- **Materia prima no incluida.**

Para realizar formación en **LAULA** con Restorhome, enviar consulta a: comercial@restorhome.es





www.restorhome.es

Paseo de Guayaquil nº 39 Nave 1
08030 Barcelona

933 602 600 - comercial@restorhome.es