

.........

Formación Profesional Oficial a Distancia

# Inauguración Linkia FP Madrid

ANNE GOMEZ / ANNA GARROFÉ / FERRAN LARRIBA



# ÍNDICE

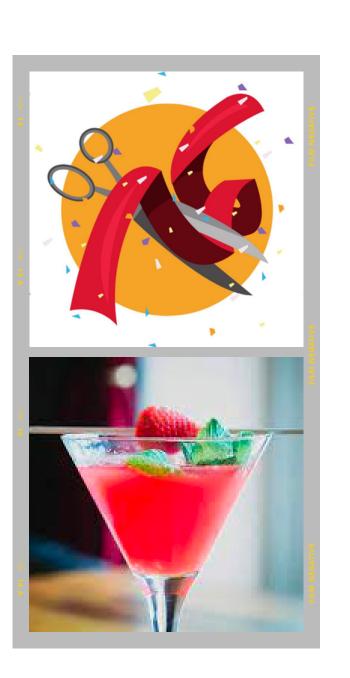
- 1. BRIEFING
- 2. NUESTRA EMPRESA
- 3. AGENDA TRABAJO
- 4. AGENDA CULTURAL
- 5. TEAM BUILDING
- 6. DISEÑO INVITACIONES Y ROLLUP
- 7. SALAS REUNIONES

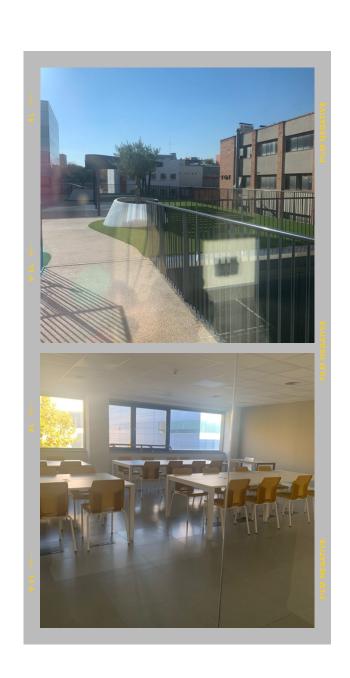
- 8. TRANSPORTES
- 10. RESTAURANTES
- 11. POSIBLES
  CONTINGENCIAS
- 12. REPERCUSIÓN MEDIÁTICA
- 13. PRESUPUESTO
- 14. CUESTIONARIOS

### **BRIEFING**

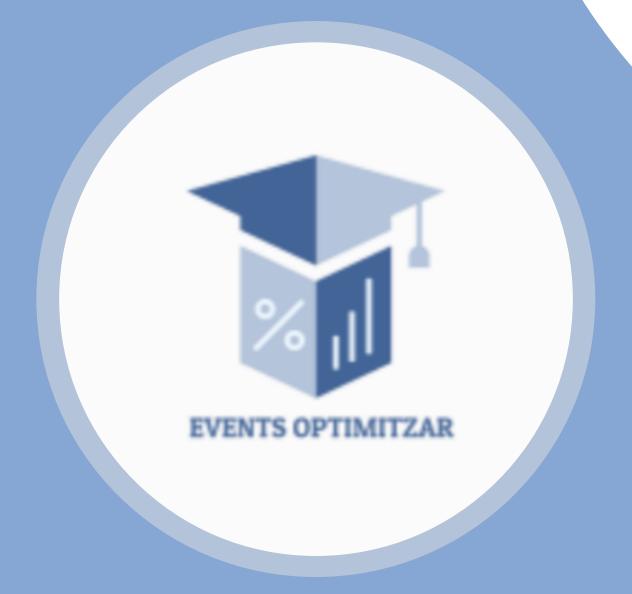








## SOBRE NOSOTROS EVENTS OPTIMITZAR



# SOBRE LA INAUGURACIÓN





# AGENDA DE TRABAJO



Powered by **issuu** 

Publish for F

# AGENDA CULTURAL





#### **TEAM BUILDING**

EL MISTERIO DE DON QUIJOTE

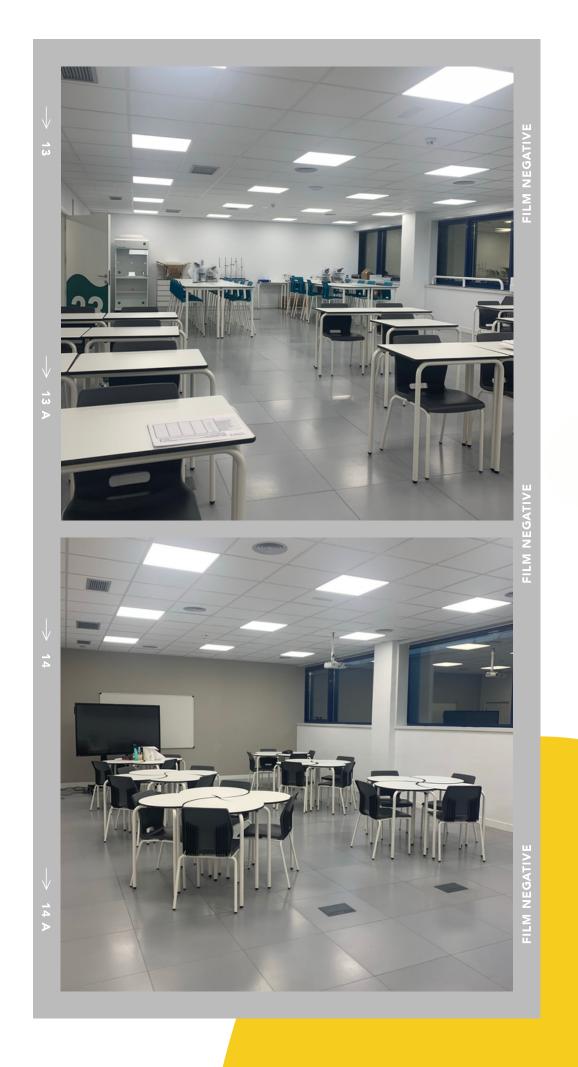
# INVITACIÓN





ROLL - UP

## HABILITACIÓN DE LA SEDE



# BILLETE EN TREN AVE BARCELONA - MADRID MADRID - BARCELONA

#### Trayecto de ida

Viernes, 27 Mayo

14.00 Barcelona-Sants

17.12 Madrid-Puerta De Atocha

AVE 03142 - Básico

#### Trayecto de vuelta

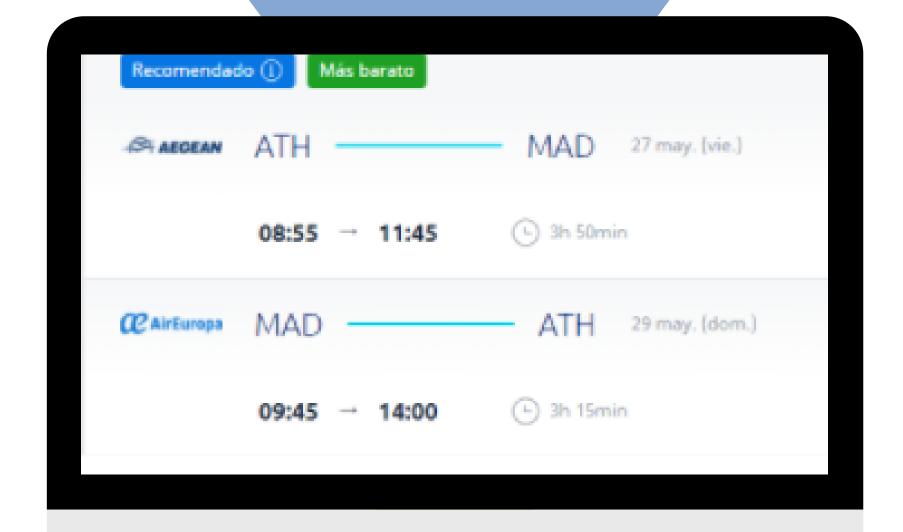
Domingo, 29 Mayo

17.00 Madrid-Puerta De Atocha

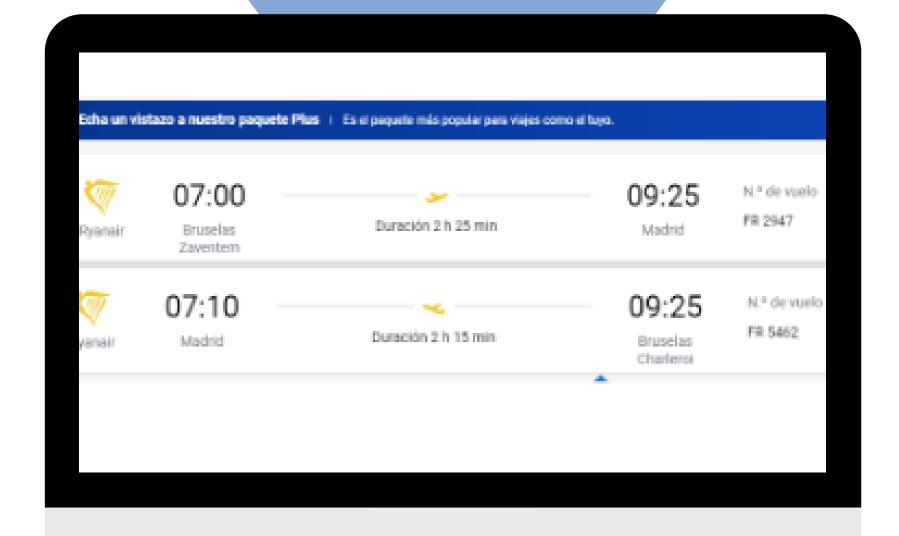
19.30 Barcelona-Sants

AVE 03171 - Básico

### BILLETE EN AVIÓN GRECIA - MADRID MADRID - GRECIA

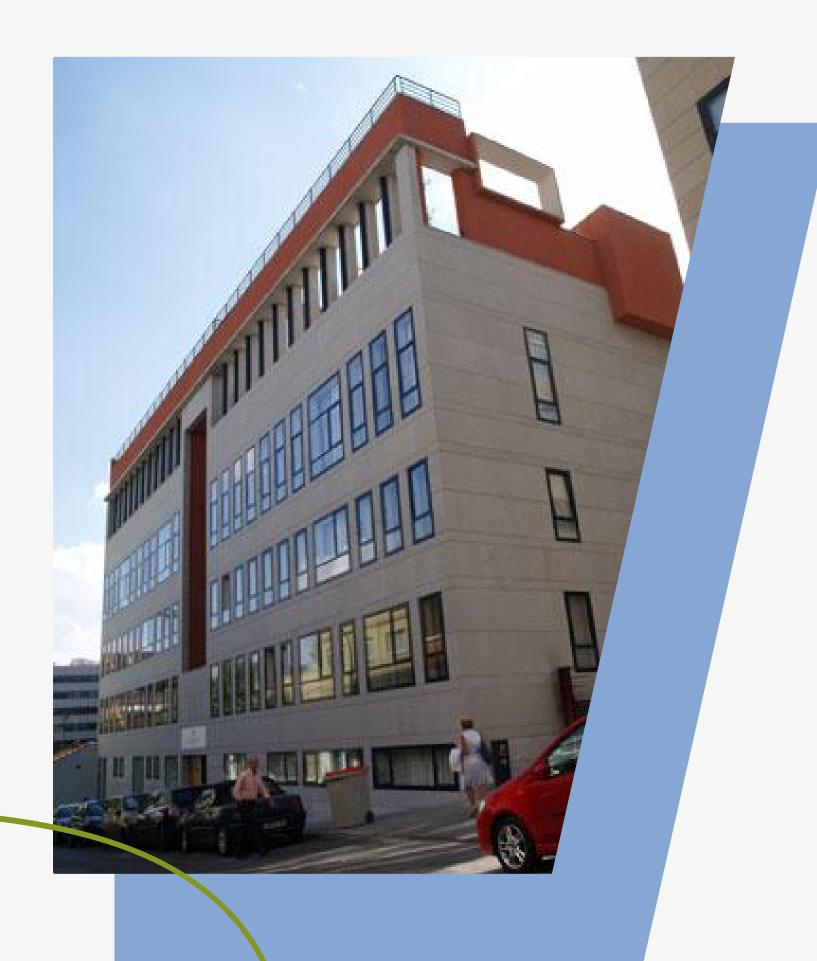


### BILLETE EN AVIÓN BÉLGICA- MADRID MADRID - BÉLGICA





# HOTEL ELBA ALCALÁ



# HOTEL ECO SUITES







# RESTAURANTE à4467

VIERNES 27 DE MAYO 2022

para comer PARA LAS PERSONAS

DE BELGICA Y GRECIA







# RESTAURANTE ARANDA

VIERNES 27 DE MAYO 2022
PARA LAS PERSONAS DE
BELGICA Y GRECIA







# RESTAURANTE MOALUCHANA

SÁBADO 28 DE MAYO 2022
PARA LAS PERSONAS DEL
CONSEJO



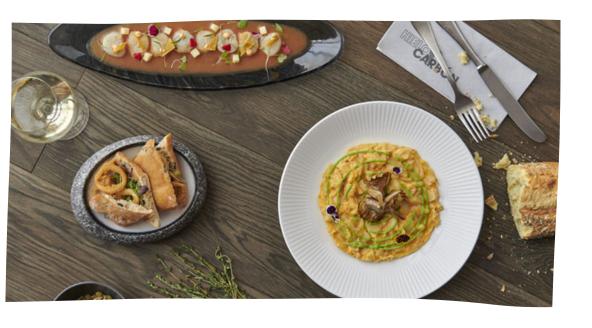




# RESTAURANTE PLAZA MAYOR

SÁBADO 28 DE MAYO 2022 PARA LA JUNTA EQUIPO HUMANO DE LINKIA







# RESTAURANTE HYATT CENTRIC

SÁBADO 28 DE MAYO 2022
PARA LOS ACOMPAÑANTES
DEL CONSEJO
GRECIA Y BÉLGICA







### RESTAURANTE OVEN MOZZARELLA

DOMINGO 29 DE MAYO 2022
PARA LAS PERSONAS TODOS
MENOS GRECIA Y BÉLGICA

#### CATERING



#### COCKTAIL OPCIÓN 3 - 12 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES



#### **Bebidas**

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

#### Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Barquita de Endivias con Crema de Queso y Berberechos

Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de kikos

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Mini Pudding de Espárragos blancos

Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

#### **Aperitivos calientes**

Croquetitas de jamón ibérico

Crujiente de Setas al estilo Strogonoff

Cucharita de Pulpo sobre Crema de Pulpo al Pimentón

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de lima

Brocheta de Solomillo con manzana al PX

#### **Postre**

Mini Pie de Limón y Merengue

Mini Brownie de Chocolate con Nueces

42 € / persona

Precio para 30 personas omás

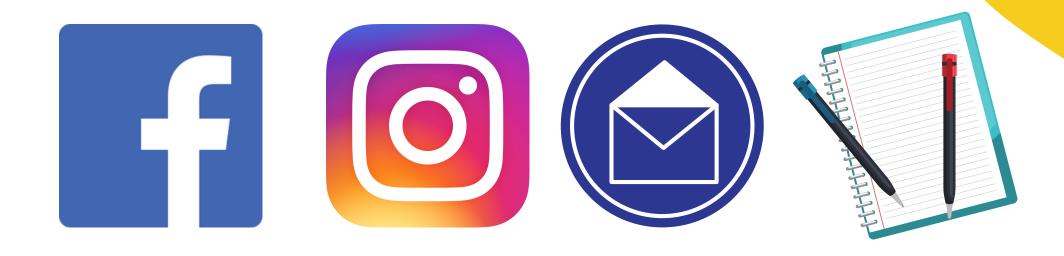
Menos personas consultar

Servicio de camareros incluído a partir de 30 personas

4

### POSIBLES CONTINGENCIAS

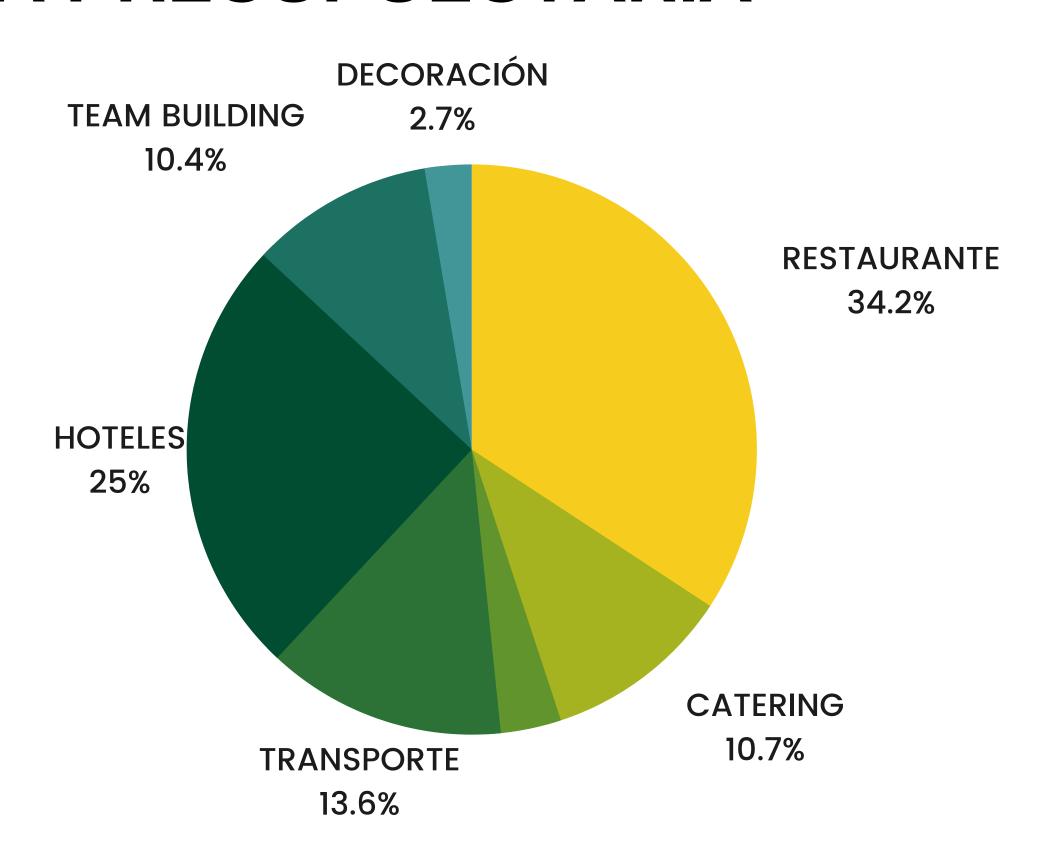




### MEDIOS DE COMUNICACIÓN



#### PARTIDA PRESUPUESTARIA



### PRE CUESTIONARIO

https://docs.google.com/form s/d/17rJ0aFBGECjU19xidoA8yJUI0DraeJIIu5v7ZqeQd 0/edit?ts=61aab179



### POST CUESTIONARIO

https://docs.google.com/forms/d/1L9AeVRYnQIF89K1bOfh5TayExJvUGEgBSjYNUaSXICg/edit?ts=61aab166



# GRACIAS POR LA VUESTRA ATENCIÓN