

ACCOGLIENZA

BREAKFAST EXPERIENCE

L'arte di trasformare la colazione in un'esperienza indimenticabile

Continental Breakfast

- La cassetta degli attrezzi del breakfast
- Preparazione, cottura e allestimento
- Acquisti e costi del breakfast

Il Brunch

- Un modo di vivere la colazione
- Proposte, soluzioni e allestimento
- Lo show cooking

Caffè Latte e Cappuccino

- Il caffè a regola d'arte
- Caratteristiche degli ingredienti
- Tecniche e strumenti

LA RISTORAZIONE E IL SERVIZIO A BUFFET IN ALBERGO

Come potenziare organizzazione e risorse abbattendo i costi

- L'identità del ristorante in albergo
- Tipologie di servizio
- Tendenze, idee e consigli

RECEPTIONIST D'HOTEL

Tecniche di approccio con il cliente tra linguaggio verbale e non verbale

- Tutte le fasi dell'accoglienza e la loro gestione
- Formule di risposta: le migliori e quelle da evitare
- Terminologia tecnica in lingua inglese

CAMERIERA/E AI PIANI

Strumenti e tecniche per migliorare la pulizia e la bellezza delle camere

- Igiene professionale
- Comunicazione con il cliente
- Regole di comportamento

IL FACCHINO AI PIANI

Professionalità e qualità nel servizio

- L'accoglienza
- Postura, salute e dress code
- Manutenzione e servizio notturno

LA MISE EN PLACE

L'organizzazione della sala ristorante e le tecniche di comunicazione con la clientela

- Arredamento e attrezzature
- Organizzazione e stili di servizio
- La brigata di sala: comunicazione e rapporti

DIGITAL MARKETING E MANAGEMENT DELL'OSPITALITÀ

Fondamenti organizzativi e orientamento strategico

- Strategie per differenziarsi dalla concorrenza
- Determinazione e gestione dei costi
- Revenue Management
- Definizione delle mansioni e formazione



CAFFETTERIA E COLAZIONI

LATTE ART BASIC

L'arte della decorazione tramite l'uso del latte

- Il latte ideale per il Cappuccino e la sua preparazione
- Le diverse tecniche della Latte Art

COFFEE BREWING

Il mondo dei caffè filtrati e i diversi metodi di preparazione, dai più antichi a quelli più innovativi

- Estrazione e macinatura del caffè
- La Brew ratio

SWEET BREAKFAST

Dolci da colazione sani, nutrienti ed equilibrati

- Pan brioche, croissant e pasta sfoglia
- Torte, cookies e confetture

HOSPITALITY

Come essere impeccabili nell'accoglienza

- Ottimizzazione degli spazi e gestione della sala
- Sales advice



REINVENTARSI AL TEMPO DEL CORONAVIRUS

- LA SICUREZZA OBBLIGATORIA AI TEMPI DEL COVID-19

- FOOD WORKERS: LA DISTANZA FISICA NELL'AMBIENTE DI LAVORO E LA GESTIONE DEL FOOD DELIVERY

- PULIZIA E SANIFICAZIONE IN HOTEL, BAR E RISTORANTI

- STRATEGIE DI COMUNICAZIONE TURISTICA AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

- CORONAVIRUS E RISTORANTI: COME CAMBIANO LE PRENOTAZIONI, LE ORDINAZIONI E I PAGAMENTI

FOOD & BEVERAGE

PIZZA GOURMET

Dalla classicità alla modernità: la pizza tra tradizione e innovazione

- Materie prime e lieviti
- Tutti gli impasti possibili
- Guarnizioni creative

PANIFICAZIONE

Un viaggio tra i prodotti da forno della tradizione

- Le lavorazioni del grano
- Ricette varie
- Gestione delle scorte

Si CHEF (corso base)

Tendenze, idee e consigli per tutti i gusti

- Struttura della cucina, reparti e personale
- Gli alimenti principali
- Food Cost

Si CHEF (corso avanzato)

La grandiosa varietà degli alimenti e gli aspetti nutrizionali

- Aspetti nutrizivi
- Tecniche di lavorazione delle proteine
- Gli alimenti vegetali

FOOD DESIGN

L'estetica del piatto e del cibo

- Le diverse consistenze
- Bilanciare i sapori e coordinare i colori
- L'utilizzo dello spazio nel piatto

LA PASTICCERIA MIGNON

Sapore e bellezza in un solo boccone

- Idee per la decorazione e la presentazione
- Produrre con razionalità
- Conservazione

PASTICCERIA CORSO BASE

La dolcezza della tradizione e degli antichi sapori

- Tipologie di frolle
- Assortimento di creme
- Dolci tipici

VEGGIE TIME

Fondamenti della cultura gastronomica vegetariana

- Tagli classici e tecniche di cottura
- Il mondo dei cereali e dei legumi
- Le proteine alternative

GLUTEN FREE

Mangiare bene: un diritto di tutti

- La celiachia e gli aspetti relazionali
- Accorgimenti per il cliente celiaco
- Tutte le pietanze senza glutine

BARMAN

Corso base per diventare il barman di fiducia

- Strumenti: usi e possibilità
- Tecniche di versaggio e trucchi del mestiere
- Stoccaggio degli alcolici

FLAIR BARTENDER

Corso avanzato: i dettagli di un'arte spettacolare

- Tecniche acrobatiche e decorazioni
- Organizzazione del banco: efficienza con gusto
- Il mondo della mixology

DIGITAL MARKETING E MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE

Fondamenti organizzativi e orientamento strategico

- Strategie (di promozione del prodotto) per differenziarsi dalla concorrenza
- Determinazione e gestione dei costi
- Revenue Management
- Definizione delle mansioni e formazione

