ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

BANQUETING MANAGER ONLINE

Il Master Online per Banqueting Manager è un percorso di formazione che ti insegnerà a gestire tutti gli aspetti della gestione di un servizio di ristorazione, eventi, ricevimenti, buffet e party: dall'allestimento all'approvvigionamento, fino all'abbinamento cibo-vino

Il Banqueting Manager coordina e gestisce il servizio di ristorazione per manifestazioni, eventi, ricevimenti, buffet, party e tanto altro; progetta e cura gli allestimenti curando l'aspetto scenografico, si occupa di approvvigionamenti, dell'abbinamento cibo-vino, della definizione dei contratti e della vendita dei servizi che l'azienda è in grado di offrire.

Il Banqueting Manager deve dimostrare una spiccata attitudine al senso estetico, ottime capacità comunicative e relazionali, doti di diplomazia, organizzazione e creatività al fine di conseguire e concretizzare le aspettative della clientela.

Bisogna saper definire un preventivo, gestire i clienti e il personale di servizio, trovare la location più adatta all'evento ed organizzarlo in ogni minimo dettaglio.

PROGRAMMA DIDATTICO

Cos'è il Catering e Banqueting, differenti tipologie
Starter kit del banqueting manager
Definire un preventivo (costi, margine e stesura)
Come gestire stakeholders e clienti
Rapporti interdipartimentali e personale di servizio
Trovare la location più idonea
Evoluzione del costume
Organizzare un evento: allestimenti e addobbi floreali
Logistica del servizio, del cibo e la gestione dei rifiuti
Posizionare gli ospiti, tavoli e layout
Mise en place
L'estetica e design della tavola e della sala
La scelta dei colori e degli oggetti
I menù del banqueting
Abbinamento del vino giusto e cenni di food pairing
La mise en place perfetta e il galateo del ricevimento

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Corso online di 4 ore finalizzato al rilascio del Certificato inerente la Sicurezza sul Lavoro Rischio Basso
Fase d'aula: 48 ore - (ogni lunedì e martedì dalle ore 9 alle 13)
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV

"Meditate bene su questo: le ore più belle della nostra vita sono tutte collegate, con un legame più o meno tangibile, a un qualche ricordo della tavola."

Charles Pierre Monselet

URSULA CHIOMA

F&B Manager, formatrice di bartending e sala bar con esperienza pluriennale nel settore del turismo di lusso. Negli anni ha viaggiato in tutto il mondo e può vantare 15 premi internazionali nel settore bar. Tutor del Training Centre per l'International Bartenders Association. Tra le strutture più importanti con cui ha collaborato ci sono lo Yacht Club Costa Smeralda, Lungarno Alberghi di Firenze, Jumeirah Grand Hotel Via Veneto Roma, Radisson Blu e Grand Hotel Plaza Roma.

CINO WANG PLATANIA

Esperto in Marketing turistico per hotel, consorzi ed enti di promozione turistica, Cino Wang Platania si occupa di social media marketing e blog tour management per svariati alberghi e ristoranti, svolgendo anche consulenza alberghiera. Docente professionista di marketing e social media management per il turismo.

ROBERTA SCHIRA

Scrittrice e giornalista, Roberta Schira è autrice di importanti libri, tra cui Menu per quattro stagioni, Il nuovo Bon Ton a tavola, Il libro delle frattaglie e molti altri. È autrice di una rubrica di critica gastronomica sul Corriere della Sera e scrive su Finedininglovers, La Grande Cucina e The Life Journal. Collabora anche con la RSI per la trasmissione Cuochi d'artificio. È fondatrice e co-direttore del Blogazine Madame&Monsieur.

DOCENTI DEL CORSO