

A scuola di breakfast



APPUNTI PER UNA COLAZIONE PERFETTA



Pane, torte, biscotti e focacce: dopo aver frequentato il corso di due giorni dell'Accademia del Breakfast ogni partecipante

acquisisce le metodologie necessarie per confezionare autonomamente pasticceria dolce e salata di prima qualità. Con l'apprendimento delle cinque preparazioni di base (pasta morbida, pasta frolla, pan di spagna, dolci al cucchiaio e pasta per pane, pizza e focaccia) è infatti possibile variare quotidianamente le proposte della casa ottimizzando i tempi, le scorte e i costi di produzione. Infatti, nell'era dell'economizzazione, il corso di Gaetano Barbuto non solo fornisce gli strumenti per eliminare le forniture terze di prodotti freschi, ma stimola le potenzialità per offrire un servizio aggiuntivo: dal breakfast al light lunch fino al coffee break, con gli stessi costi, gli stessi tempi, gli stessi operatori, per raggiungere ulteriori ricavi e nuovi clienti! accademiadelbreakfast.it

COME FAR DIVENTARE LA COLAZIONE UN APPUNTAMENTO IRRESISTIBILE PER GLI OSPITI?

Basta frequentare l'Accademia del Breakfast di Gaetano Barbuto: un corso per apprendere come valorizzare l'accoglienza mattutina e i metodi per ottimizzare tempi e risorse DI GAIA TONELLO

Chi può resistere a una colazione golosa, piena di tentazioni dolci e salate preparate in casa, accompagnata da un'accoglienza fresca e puntuale, con delicatezze a effetto sorpresa per gli ospiti? Nessuno, garantito! Ma per apprendere metodi e segreti di una colazione indimenticabile è opportuno frequentare l'Accademia del Breakfast di Gaetano Barbuto, un corso creato dall'artigiano della prima colazione per antonomasia, decretato da Bar Giornale l'artefice del miglior breakfast-time dell'anno 2000. Siciliano di nascita ma milanese di adozione, Gaetano conquista con il sorriso aperto e il portamento sbarazzino: dietro questa affabilità si cela però un'esperienza ventennale costruita nei laboratori di pasticcerie, paninoteche, bar e ristoranti di mezzo mondo. Oggi, dopo

aver fatto tesoro di questa professionalità, Gaetano la trasmette a chi, come lui, è desideroso di far sì che nessuno dimentichi con quale incredibile prima colazione ha iniziato la propria giornata! Gli argomenti del suo corso – che si articola in due giorni (più un "evolution" a scelta) e si divide tra parte teorica e sessione di laboratorio – includono dunque le tecniche di accoglienza dell'ospite, l'impostazione di un buffet breakfast invitante alla vista ma funzionale nei percorsi, la definizione dei tempi operativi per l'allestimento e la gestione della breakfast room, la scelta degli strumenti (attrezzatura di cucina, suppellettili in sala, mise en place dei tavoli) volti alla valorizzazione dell'esperienza gustativa, la dimostrazione di tecniche di taglio e le modalità di conservazione degli alimenti. Alla full immersion teorica segue la formazione pratica con quattro ore di laboratorio in cui i partecipanti si cimentano nella preparazione degli impasti-base della pasticceria: dolce, salata e finger food. L'apprendista artigiano della colazione osserva dapprima il lavoro dei colleghi, in una realtà partecipativa e coinvolgente, mentre in una seconda fase mette in pratica ciò che ha appreso durante le sessioni formative offrendo ciò che lui stesso ha prodotto. 6

Durante i corsi i partecipanti, in una realtà stimolante e coinvolgente, dapprima osservano il lavoro dei colleghi e in una seconda fase mettono in pratica quanto appreso durante le sessioni formative



Lavazza firma la pausa caffè

LA QUALITÀ DEI CAFFÈ CHE COMPONGONO LE MISCELE **LAVAZZA**, LA TOSTATURA PARTICOLARE E IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO GARANTISCONO LA MASSIMA RESA DI FRAGRANZA, GUSTO, AROMA E CORPO. LA STESSA ECCELLENZA È ASSICURATA ANCHE DAL SISTEMA LAVAZZA BLUE: CAFFÈ IN CAPSULA MONODOSE DA USARE CON MACCHINE PROFESSIONALI. LE CIALDE MONODOSE AUTOPROTETTE DANNO VITA A UN PRODOTTO BUONO, INCREDIBILMENTE CREMOSO E AROMATICO CHE VA DALL'ESPRESSO PIÙ RICCO E INTENSO A QUELLO PIÙ DOLCE E DECAFFEINATO, MENTRE IL SERVIZIO DI CAFFETTERIA IN SALA DIVENTA PIÙ SEMPLICE E RAPIDO.

Scaglie di vigore



UN PO' DI CIOCCOLATO a colazione dà una sferzata di vigore alla giornata: velocizza il metabolismo, conferisce energia e vanta riconosciute proprietà anti-aging. Il cioccolato, oltretutto, esce dalle consuetudinarie occasioni di consumo per adattarsi a ogni contesto, dal buffet breakfast al menù di alta ristorazione. E oggi viene proposto da **Callebaut** nella versione "a scaglie" per accompagnare fette biscottate, biscotti e fette di pane. Il blocco da 5 kg si consuma dunque con coltello-scalpello secondo un trend nato in Belgio, la patria del cioccolato, fornendo scagliette di golosità a portata di mano.

COLAZIONE D'AUTORE CON NESTLÉ PROFESSIONAL

La colazione è per l'albergatore un'importante occasione per dimostrare competenza e qualità a tavola. Per questo all'hotel **Nestlé Professional** fornisce non solo una vasta gamma di prodotti di marca e di elevata qualità - fra i quali Nescafé, San Pellegrino, Perugina - ma si propone anche come un partner in grado di fornire un'attenzione speciale e un supporto completo a ogni cliente. Un vero e proprio "valore aggiunto" in termini di marketing e di servizio, oltre a una costante consulenza qualificata, in grado di capire davvero il mondo alberghiero e di contribuire al suo sviluppo.



Dalla giungla alla tavola

LA SOLUZIONE ideale per allestire il buffet breakfast ecosostenibile arriva dai massicci del Kerala: la linea Palmier di **Comatech** prevede infatti accessori per la tavola prodotti con foglie di palma indiana di Arcea. Una volta raccolte, le foglie vengono deterse con acqua limpida e pressate ad alte temperature per ottenere le forme desiderate. Piatti e posate sono dunque realizzati senza alcun abbattimento di alberi e senza l'utilizzo di solventi chimici. Leggeri, lavabili e resistenti al calore del microonde, in Italia vengono distribuiti da CHS Group.

SERVIZIO IN CAMERA!



Per la coppia in vena di romanticismo, per il tiratardi a oltranza, ma soprattutto per gli amanti della privacy, il room service è un rito da gustare prima con gli occhi e poi col palato. Quando il carrello varca la soglia della camera si intravede un set **Richard Ginori** in porcellana bianca nella storica forma "Vecchio Ginori", impreziosito da una fascia beige rifinita in filo oro. Sul vassoio c'è una caffettiera colma di buon caffè caldo, un bricco per il latte e una tazzina con piatello, mentre nel porta-miele e marmellate spiccano nettari e confetture pronti a insaporire pane e brioche.