



PROGRAMMA

- Ore 09.00 inizio lavori presso Gifar Di Ghionno Gros Via Coriano 58/32f Rimini
- PRESENTAZIONI: le persone, il progetto e gli obiettivi
- ARGOMENTI: l'accoglienza, l'impostazione e l'allestimento del buffet della prima colazione, i trend, ottimizzazione dei costi del personale attraverso la figura dell'Artigiano del Breakfast, consigli per creare il tuo servizio breakfast free palstic.
- Ore 13.00 pausa pranzo
- Ore 14.00 ripresa lavori
- LABORATORIO: cheesecake cotta al forno, torta di mele 2.0 gourmet, brownies al cioccolato, dolci al cucchiaio, pane, pizza e focaccia.
- Ore 18.00 fine lavoro
- A fine corso sarà consegnato ricettario e slide

***GLI INGREDIENTI DELLA MIGLIOR COLAZIONE SONO LA PASSIONE
E LA MOTIVAZIONE DELL'ARTIGIANO!***

LE PERSONE

GAETANO BARBUTO

Gaetano oggi segue, coordina e sviluppa progetti breakfast per numerosi hotels su tutto il territorio nazionale, per catene alberghiere e marchi dell'hotellerie.

GLI ARGOMENTI

L'ACCOGLIENZA

Tecniche e modalità di accoglienza dell'ospite. L'artigiano diventerà un vero e proprio attore e riuscirà a rendere la colazione un'esperienza unica ed indimenticabile per ogni singolo ospite.

L'IMPOSTAZIONE E L'ALLESTIMENTO DEL BUFFET DELLA PRIMA COLAZIONE

Adottando la filosofia del **più varietà e meno quantità**, l'operatore sarà in grado di allestire il buffet in modo rapido e funzionale, rendendolo invitante e attraente agli occhi dell'ospite.

I TEMPI OPERATIVI

Sono la base di un'organizzazione efficiente ed efficace. L'artigiano riuscirà a determinarli e rispettarli, riuscendo così ad ottimizzare le risorse e i risultati.

LA SCELTA E L'UTILIZZO DEGLI STRUMENTI

Per poter svolgere al meglio la sua attività, l'operatore deve disporre degli strumenti giusti, sarà quindi in grado di individuare quali sono gli elementi necessari e come utilizzarli.

L'OTTIMIZZAZIONE DEGLI SPAZI E DELLA LOGISTICA

L'artigiano saprà come disporre dei propri spazi e come disporre i propri strumenti perché il lavoro risulti agile ed efficiente.

LA GESTIONE E L'OTTIMIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

Oltre alle tecniche di presentazione dei prodotti, l'artigiano sarà un esperto di tecniche di taglio e soprattutto di conservazione degli alimenti.

IL LABORATORIO

In quattro ore l'artigiano imparerà a mettere in pratica la base della pasticceria dolce e salata.

ISCRIZIONE AL CORSO € 219 + IVA AL 22%

LA MIGLIORE COLAZIONE SARÀ L'ARMA VINCENTE DEL VOSTRO ALBERGO, IL DETTAGLIO CHE OGNI OSPITE CERTAMENTE RICORDERÀ E CHE LO FARÀ TORNARE!