PROGRAMMA

1° giorno

- Ore 09.00 inizio lavori presso Gifar Di Ghionno Gros Via Coriano 58/32f Rimini
- PRESENTAZIONI: le persone, il progetto e gli obiettivi del corso.
- 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 da veri fuoriclasse.
- Ore 13.00 pausa pranzo
- Ore 14.00 ripresa lavori
- LABORATORIO: torta vegana, pasta frolla, 4 versioni di dolci senza lattosio, muffin, biscotti, dolci al cucchiaio, pane, pizza e focaccia.
- Preparazione specialità da proporre durante il servizio brunch
- Ore 17.30 fine lavoro

2° giorno

- Inizio lavori ore 9
- ARGOMENTI: i trend sulla ristorazione in hotel, come organizzare il servizio Brunch senza aumentare i costi di gestione del personale.
- Pensione completa con la crocetta o buffet?
- Quali i vantaggi? Quali gli svantaggi?
- LABORATORIO: Ore 13.30 pausa pranzo
- pranziamo insieme con le portate del brunch preparate in aula
- Analisi e sviluppi in aula degli argomenti trattati
- Regole e procedure per poter tenere monitorato il food cost del breakfast
- fine lavori
- 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 internazionale.

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 il risultato.

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

ISCRIZIONE AL CORSO € 560 + 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!