

I corsi liberi
di



BANQUETING DESIGNER

Premessa

Il Banqueting Designer è una professione relativamente nuova poiché su essa converge un set di attività trasversali tipicamente attribuite ad altre figure professionali (wedding planner, chef, direttore d'hotel, etc).

In questi ultimi anni, soprattutto nei paesi anglosassoni – da sempre più attenti di noi agli aspetti estetici e visuali dei servizi di ricevimento - è andata sempre più consolidandosi la necessità di un profilo professionale di tipo consulenziale che si occupasse in toto di questi elementi strategicamente collegati alla qualità percepita dei servizi di ristorazione e di ricevimento/accoglienza.



Il profilo professionale

Il Banqueting Designer è, innanzitutto, una figura trasversale che dialoga con tutti gli altri attori del “bel ricevere” con l’obiettivo di armonizzare tutti gli aspetti visuali del complesso mondo del banqueting, avendo cura di valorizzare gli aspetti comunicativi ed estetici della tavola.

Un matrimonio, un avvenimento, una sfilata di moda, un convegno, un pranzo, sono tutti eventi altamente differenziati che necessitano di un approccio operativo largamente incentrato sulle aspettative dei clienti, sugli obiettivi dell’evento e sui budget messi a disposizione.

In ogni caso, anche di fronte ad un budget non generoso, la qualità del servizio e l’aspetto estetico delle presentazioni non può, e non deve, venir meno.



Obiettivi didattici

Il corso si propone di trasmettere saperi e competenze tecnico-gestionali sul banqueting e le sue declinazioni operative relativamente ai diversi ambiti comunicativi.

Tutte le materie vengono sviluppate su project-work interdisciplinari, in cui ogni partecipante potrà applicare praticamente le competenze apprese.



Contenuti e obiettivi del corso

- Psicologia del consumatore/cliente
- Metodologie e tecniche di banqueting
- Metodologie e tecniche di catering
- Organizzazione eventi & tecniche di comunicazione
- Merceologia food & beverage
- Banqueting management
- Budgeting & commitment (elementi amministrativi e gestione del cliente)
- Tecniche di allestimenti floreali



- Merceologia tessile
- Luxury brands research (studio dei marchi di porcellane e set up tavola)
- Accessori e oggettistica per la tavola
- Trend research (ricerca di tendenze moda e visual)
- Bon ton a tavola
- Teoria del colore e sue applicazioni
- Photoshop e progettazione 3d
- Gastronomia ed Enologia contemporanea

Destinatari coinvolti

Il corso è rivolto a uomini e donne di età non inferiore a 18 anni.

Risultano candidati privilegiati tutti coloro che lavorano nel **settore alberghiero**, nella **ristorazione** o nei **servizi di ricevimento** o professionisti che intendono specializzarsi in questo settore, o **che vogliono apprendere l'arte del ricevere e di stupire i propri ospiti.**

Modalità di frequenza

Numero chiuso: max 12 partecipanti

5 mesi di corso

1 lezione settimanale da 3 ore

Costo del corso: 1100 € a persona

Importante: il corso viene attivato con un numero minimo di 6 partecipanti

