

Master in Gran Cerimoniere del Banqueting

Il primo corso in Italia di Catering e Banqueting Management

La nostra offerta formativa

L'utilizzo di tutte le attrezzature e materiali da ricevimento fanno di questo corso un'esperienza unica nel suo genere: già al termine del primo livello, i nostri studenti sono in grado di dedicarsi pienamente alla professione di Catering e Banqueting Manager. I corsi sono aperti fino a un massimo di 10 partecipanti.

Siamo certi della qualità del nostro insegnamento e della formazione dei nostri alunni!

A chi si rivolge

La partecipazione del corso è aperta a

- Operatori che vogliono diventare Manager di Eventi
- Operatori che vogliono iniziare un'attività di Catering e Banqueting
- Operatori di Catering che vogliono ampliare la propria attività

Il Supporto di Catering.it

Come parte integrante dell'offerta formativa, tutti i partecipanti al Master in Gran Cerimoniere del Banqueting hanno la possibilità di partecipare come stagisti a due eventi di Banqueting realizzati da Catering.it e hanno a disposizione una Vetrina sul portale gratuita per un anno.

A richiesta, tutto il nostro staff è anche disponibile ad affiancare gli studenti nella realizzazione dei loro primi eventi.

Sede e durata

Il Master per Gran Cerimoniere del Banqueting, si terrà presso la sede formativa di Catering.it sita in via delle Tartane, 47/61- 00122 Lido di Roma (Roma):

Il corso ha durata di 5 Giorni , dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,30 alle ore 17,30 e comprende colazione, pranzo, la documentazione e i testi di studio.

Costi

Il corso richiede un investimento di Euro 1200,00 + I.V.A, con modalità di pagamento: bonifico dell'intero importo entro cinque giorni dalla ricezione della mail di confermata ammissione oppure del 30% entro cinque giorni dalla ricezione della mail di confermata ammissione al corso e il restante 70% a inizio corso.

IL PROGRAMMA

1 giorno - Lunedì

- Presentazione dei corsisti e consegna del manuale e della documentazione.
- Lezione teorica: Che cos'è il Gran Cerimoniere?
- Organizzazione: villa, sala o ristorante
- Coreografia, allestimento, addobbi floreali, decorazione di frutta e ortaggi
- Mise en place: svolgimento di un servizio a buffet e di un servizio servito in tavola.

2 giorno - Martedì.

- Analisi dei menù sia del catering che del banqueting.
- Analisi e abbinamenti dei vini con il sommelier
- Analisi della lista di tutte le attrezzature e dei materiali utilizzati per eventi di banqueting.
- Analisi delle tecniche per fare i preventivi: costi, margine e stesura del preventivo.

3 giorno - Mercoledì.

- Prove d'organizzazione e svolgimento di un servizio
- Gestione del Personale di servizio: come e quando si deve muovere
- Tecniche di somministrazione.
- Prova pratica
- Visita ad una location: Villa o Casale.
- Analisi in loco dei punti strategici che deve conoscere e saper valutare il Gran Cerimoniere.

4 giorno - Giovedì.

Il Gran Cerimoniere organizza un evento:

- Tempi e metodi
- Interno/esterno
- Scelta della location
- Scelta e predisposizione del menu
- Stesura del preventivo
- Scelta e compilazione della lista delle attrezzature e dei materiali.

5 giorno - Venerdì.

- Dimostrazione pratica d'intaglio decorativo su frutta e ortaggi.
- Quesiti ai partecipanti.