



Associazione Dal Pane

L'ospitalità in Romagna

un corso di formazione per
giovani curiosi, amanti della
ristorazione e del far star bene.

**Il progetto formativo
è sviluppato in
collaborazione con**



Un percorso formativo che nasce dalla sinergia di professionisti del settore enogastronomico in un momento storico dove la sala manca della tipica accoglienza Romagnola, per anni simbolo di ospitalità e professionalità in Italia.

Il progetto è promosso **dall'Associazione Dal Pane**, che nasce con l'idea di dar seguito al grande lavoro di valorizzazione e cultura di cui la Romagna ha goduto per oltre 20 anni di attività di Valter Dal Pane, visionario e lungimirante, uno dei simboli dell'accoglienza in Romagna.

Il percorso comprende due tipologie di esperienza: una teorica, in 12 lezioni frontali, negli ampi spazi di Casa Spadoni a Faenza, in cui verranno affrontati tutti gli aspetti concreti e fondamentali che contraddistinguono questa professione ed **una pratica**, dedicata ad esperienze di lavoro in sala, supervisionate dai docenti, ed esperienze di presenza del corsista all'interno dei locali partner.

Calendario e orario delle lezioni

Le lezioni teoriche si svolgeranno il lunedì e giovedì dalle 15 alle 17.30 dal 21 Febbraio al 31 Marzo 2022.

Le esperienze pratiche e di tirocinio verranno concordate nel periodo e si svolgeranno per ognuno dei corsisti in giornate e locali distinti.

Programma del corso

7 marzo

Accoglienza, ospitalità e fidelizzazione del cliente. Varie psicologie dei clienti.

10 marzo

Disciplina, responsabilità, adabilità, par-

simonia e risoluzione rapida dei problemi.
Capacità di adattamento e flessibilità.

14 marzo

Conoscenza delle materie prime, della loro lavorazione, il loro recupero e la cucina circolare, la stagionalità e cultura del territorio legata al menù. Gestione e importanza dello storytelling delle tematiche elencate al cliente, tempistiche nel farlo.

17 marzo

Brigata e concetto di squadra, coordinamento sala-cucina, lavoro di team.

21 marzo

Rispetto dell'identità (comunichiamo la nostra identità attraverso tutti gli elementi della sala e la cura dell'ambiente e del locale).

24 marzo

Tipologie di servizio (singolo, gruppo, evento). Gestione delle prenotazioni e rotazioni dei tavoli, impostazione delle comande e sistemi gestionali nell'interazione con il cliente.

28 marzo

Rapporto e supporto dei social (Instagram, Facebook), gestione delle recensioni e strumenti di comunicazione (Google MyBusiness come strumento di ricerca, Trip Advisor come posizionamento nel settore).

31 marzo

Aperitivi e cocktails nei diversi momenti della ristorazione (prima, durante o dopo) e organizzazione di eventi e progetti.

4 aprile

ABC sul vino e sul suo servizio.

7 aprile

Caffetteria e conoscenza di base dei distillati nazionali ed esteri.

11 aprile

Chiusura dei tavoli, vendita suggerita e cross selling per aumentare lo scontrino medio, richiesta recensione social o mail per mailing list, remarketing.

14 aprile

Un po' di tecnica: ordini, magazzino, norme (sanitarie e fiscali) ed aspetti contrattuali/busta paga. TEST FINALE - a triplice risposta

Relatori:

Carlo Catani

Gian Maria Manuzzi

Andrea Spada

Stella Palermo in arte Monica e Tonica

Mattia Magnani

Davide Fiorentini

Fabrizio Bagnara

Daniela Tridenti

Accesso al corso

- Il percorso di formazione è dedicato a giovani professionisti under 30
- Il corso è a numero chiuso e prevede un massimo di 20 partecipanti (minimo 10)
- La location è Casa Spadoni Faenza
- Il costo del percorso formativo è 250 euro a persona (comprensivo delle lezioni pratiche, teoriche e del materiale didattico completo)
- Il percorso al termine prevede un attestato di partecipazione ed un premio finale di 500 euro al migliore del corso, valutato da tutti i docenti.

Per la partecipazione al corso è necessario essere in possesso del Green Pass.

Open day
28 febbraio ore 16.30
Casa Spadoni Faenza

Per tutte le informazioni sul corso:
associazionedalpane@gmail.com