ANCI srl - Direzione generale: Via Orazio n. 3 – 00193 Roma
Tel. 06.99706945-46 Fax. 06.97254864 anpa.scuola@libero.it www.anpascuola.it

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DI SALA/BAR

Il corso di formazione per "**Operatore di Sala/Bar"** organizzato dall'**ANPA** con il patrocinio dello **Skal International,** è articolato su **3 livelli fondamentali:**

- un primo livello (***base***) al termine del quale si ottiene la qualifica di **"Commis di Sala/Bar"**
- un secondo livello (***avanzato)*** al termine del quale si ottiene la qualifica di **"Chef de Rang/Aiuto Barman"**
- un terzo livello (***specialistico***) al termine del quale si ottiene la qualifica di **"Banqueting Manager"**

L'articolazione e organizzazione del piano di studi, così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio si legano, a loro volta, ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare ulteriormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell'obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Master per "Food & Beverage Manager", Master per "Wine & Beverage Manager", Corsi per "Sommelier", "Bartender", "Bar Manager".**

CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORE DI SALA/BAR (LIVELLO SPECIALISTICO)

Il corso di formazione per "**Operatore di Sala/Bar – livello specialistico**" organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con il Patrocinio dello **Skal International,** è il terzo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato i primi due livelli del **Corso per "Operatore di Sala/Bar" (livello base e livello avanzato)** e conseguito la relativa qualifica di **"Chef de Rang/Aiuto Barman",** nonché a commis di sala, chef de rang, maître, barman, sommelier ed operatori del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sugli aspetti gestionali ed organizzativi relativi all'attività di **Banqueting Manager** o **Direttore ai banchetti**. La figura professionale del **Banqueting manager** ha assunto negli ultimi anni una grande rilevanza all'interno di tutte le aziende che gestiscono servizi di banchetti e catering (società di banqueting e catering) ed in particolare negli alberghi che organizzano ed ospitano convegni e congressi o nei ristoranti che propongono il servizio di banqueting. E' infatti al **Banqueting Manager** che viene affidata l'intera organizzazione di ricevimenti, buffet, banchetti, party o colazioni di lavoro in occasione di convegni, meeting, congressi, così come la realizzazione di grandi eventi ristorativi d'elite o di massa in occasioni di manifestazioni sportive o altro, all'interno di locali o all'aperto. Al professionista del banqueting viene anche affidato l'allestimento di degustazioni e di servizi di ristorazione anche durante lo svolgimento di manifestazioni fieristiche, mostre e rassegne, nonché la creazione di ricevimenti, banchetti e buffet in case private o in particolari location di lusso come ville, castelli, parchi, in occasione di ricorrenze familiari (nozze, battesimi, anniversari, ecc.), per grandi e piccoli gruppi. Una sorta dunque di regista, progettista e coordinatore dell'evento, nonché intrattenitore degli ospiti e della clientela, dotato di capacità organizzative e talento creativo, ma anche di competenze gestionali, contrattuali ed amministrative. Il **Corso per "Banqueting Manager"** permetterà, pertanto, agli allievi di acquisire tutte le capacità tecniche di gestione del banchetto, partendo da una corretta competenza negli approvvigionamenti per arrivare ad una ampia conoscenza enologica e gastronomica ed alla capacità di studiare e scegliere le soluzioni di servizio più idonee alle varie occasioni. È fondamentale, inoltre, che il professionista sappia personalizzare l'organizzazione di

ogni evento sulle specifiche esigenze della clientela, sappia effettuare una consapevole valutazione dei rischi ed imprevisti che spesso possono accadere operando in location non conosciute ed a volte prive di caratteristiche funzionali alla ristorazione, non ultimo che sappia selezionare e reclutare un personale adeguatamente preparato. La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale che metterà gli allievi in condizione di poter svolgere correttamente, all'interno di una azienda ristorativa alberghiera od extralberghiera, le funzioni di Banqueting Manager secondo standard di lavoro e servizio internazionali. Il corso, teorico-pratico, si svolgerà all'interno delle sale banchetti di **prestigiosi hotel e ristoranti partners dell'ANPA** siti su territorio nazionale e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente ad **Food & Beverage Manager, Banqueting Manager e Maître** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **18 ore** distribuite nell'arco di **2 settimane**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, una figura professionale in grado di operare con il ruolo di **"Banqueting Manager"** nella organizzazione e gestione di ricevimenti, buffet, banchetti, party. Il metodo formativo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali ristorative attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Marketing della ristorazione e composizione del menù e della carta dei vini (6 ore)**

  Il ruolo del marketing nella ristorazione; le funzioni del Management; la pianificazione di marketing e la valutazione dei risultati; il Marketing Mix per le aziende della Ristorazione; il ciclo di vita del prodotto per le aziende della ristorazione; le caratteristiche comportamentali dei consumatori; tecniche per determinare il grado di soddisfazione dei clienti; tecniche di composizione di un menù bilanciato e della carta dei vini; la scelta dei vini e delle bevande; tecniche di composizione e determinazione dei prezzi, stadi del costo delle derrate; conservazione delle derrate e sistemi di produzione; il ciclo di vita del prodotto nella ristorazione; il posizionamento del ristorante e gli indicatori di qualità; la valutazione comparata della concorrenza. La gestione operativa dell'area Food Cost della ristorazione; la configurazione dei costi e dei ricavi; pianificazione, controllo, analisi ed azioni correttive; la valutazione del target; i fattori di contabilità; imputazione dei costi e dei ricavi; la gestione delle scorte; la tenuta della contabilità; i fattori controllabili ed incontrollabili

- **La figura ed i ruoli del Banqueting Manager (6 ore)**

  Il Banqueting Manager nelle diverse realtà lavorative (ristoranti, catering, hotel,società di banqueting); come vendere e gestire le diverse tipologie di banchetto (matrimonio, meeting, feste private, cene di gala…). Le principali fasi del servizio di banqueting. L'incontro con il committente; Tecniche di progettazione, programmazione e organizzazione di un evento; il sopralluogo dei locali destinati all'allestimento; aspetti logistici e temporali, tecniche di prenotazione dei servizi, stesura dei programmi, il timing, la scelta della location, verifica delle attrezzature, dei permessi e delle autorizzazioni; la lista dei materiali e delle attrezzature; la definizione del budget di spesa per singolo partecipante e complessivo; lo studio del piano operativo; cerimoniale e galateo a tavola; la scelta dei fiori e degli addobbi, della musica, di gadget; le operazioni di smantellamento e recupero dei materiali; le valutazioni finali

- **Il personale di cucina e di servizio per il banqueting (6 ore)**

  Classificazione, mansioni, scelta dei tempi e metodi, rapporti interpersonali, come gestirlo e motivarlo. Tipologie e tecniche di servizio e mise en place (buffet, servizio antipasti, servizio minestre a tavola, servizio al guéridon, sevizio all'inglese, all'italiana, alla francese, self-service)

- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

FASE PRATICA (STAGE): Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno di una società di banqueting e catering o azienda alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad un Banqueting Manager e/o Food & Beverage Manager. Durante il periodo di *training on the job,* pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di cucina secondo le procedure di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti **dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.**

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	18 ore di formazione pratica e da 1 a 6 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 720,00 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per **"Banqueting Manager" (livello specialistico)** firmato e riconosciuto dallo **Skal International**
STAGE	Consentiti ai soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d) della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 all'iscrizione + € 600,00 IVA inclusa ad inizio corso

Con il patrocinio di