

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER WEDDING & EVENTS DESIGNER

Quella del **Wedding Designer** (figura conosciutissima all'estero) è oggi una nuova figura professionale che sta prendendo sempre più piede in Italia e che si affianca, ma a volte si sostituisce, a quella forse più nota e pubblicizzata del **Wedding Planner**. Se infatti il **Wedding Planner** è il professionista a cui affidarsi per l'organizzazione del proprio matrimonio "chiavi in mano", il **Wedding Designer** è invece l'artista che cura esclusivamente tutta la parte estetica del matrimonio, ovvero il creativo che aiuta a rendere magico, unico e speciale, dal punto di vista scenografico, stilistico ed estetico l'evento delle nozze, trasformandolo appunto in un momento **esclusivo**, con un suo **stile** ed una sua impronta **irripetibile**. Il **Wedding Designer** è, dunque, il professionista al quale la futura coppia di sposi (con idee a volte molto confuse) si rivolge per ottenere i consigli e le soluzioni migliori per realizzare il proprio matrimonio in maniera impeccabile sia dal punto di vista **organizzativo** che da quello **stilistico-estetico**, senza dover necessariamente rinunciare alle proprie idee iniziali ed ai propri gusti. Diventare un ottimo **Wedding Designer** significa, quindi, possedere la professionalità e le competenze per trasformare un sogno in realtà! Coloro che sono dotati di un buon livello di **creatività** e di spiccate doti organizzative potranno, dunque, essere i soggetti facilitati per intraprendere questo stimolante ed affascinante mestiere che, pur rientrando tra le **professioni emergenti**, sta riscuotendo molto consenso e successo.

**OBIETTIVO:** Formare professionisti capaci di operare, in maniera autonoma, come consulenti creativi per la realizzazione di matrimoni, eventi e cerimonie senza bisogno di usufruire di fornitori esterni come fioristi, negozi di bomboniere, pasticcerie etc. Il **Wedding & Event Designer** potrà lavorare come libero professionista attraverso un proprio studio di consulenza o operare all'interno di strutture ristorative, centri e sale ricevimenti, ristoranti alberghieri, società di catering e banchettistica etc. Molto favoriti Maitre, Food Beverage Manager e Banqueting Manager che già operano all'interno di aziende ristorative e nel settore catering e banqueting, i quali potranno implementare la propria professionalità tecnico-organizzativa con competenze mirate al settore wedding e riuscire a proporre e realizzare autonomamente la "scenografia" di un matrimonio secondo un'armonia estetica che potrà rendere unico ed esclusivo l'evento. La metodologia di insegnamento innovativa è basata su un percorso di formazione pratica *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese e mezzo, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle strutture, un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di centri ricevimenti e banqueting, ristoranti alberghieri ed extralberghieri. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali del settore eventi e ristorativo, 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

- **La professione del Wedding and Event Designer:** Origine della professione; chi è e cosa il Wedding and Event Designer; differenze di ruoli tra il Wedding Planner ed il Wedding Designer; predisposizione e attitudine, requisiti fondamentali ed errori da evitare; la gestione del cliente al primo incontro: saper ascoltare e comprendere le esigenze del cliente; come promuovere la propria attività: studio dell'immagine coordinata (logo, brand, brochure, biglietti da visita, sito e altri materiali promozionali); principi e fondamenti di marketing; l'importanza della comunicazione con il cliente; come promuovere un servizio di consulenza al cliente; studio del target della clientela; analisi del mercato e della concorrenza; gli sposi: clienti particolari; la redazione della

scheda/matrimonio; definizione dell'incarico; la creazione del budget; gli aspetti legali della professione: modulistica e contratti; la gestione della privacy e dei dati sensibili.

- **La progettazione dell'evento:** La gestione manageriale dell'evento; organizzazione, gestione e coordinamento delle attività, dall'avvio dell'incarico al giorno delle nozze; selezione della location e definizione del tema. studio degli ambienti e della scenografia; i criteri basilari per un sopralluogo perfetto; ideazione degli allestimenti
- **Tecniche per l'individuazione di uno stile:** dalle partecipazioni alle bomboniere; dettagli ed elementi decorativi indispensabili per seguire il tema scelto per l'evento. La scelta del tema che accompagna ogni fase del giorno del matrimonio (un fiore, un colore...); chicche di stile..., la Sposa e lo sposo: studio della figura, scelta dell'abito e degli accessori, make-up e acconciatura; i paggetti e le damigelle: scelta degli abiti e coordinamento, l'ingresso in chiesa e il corteo d'onore
- **L'evento per eccellenza, il matrimonio:** studio del matrimonio in tutti i suoi aspetti; l'incontro con i futuri sposi; cosa fare e come gestire al meglio l'evento matrimonio; come si gestisce l'imprevisto e come sviluppare capacità di problem solving.
- **Il Galateo del Matrimonio:** regole e principi fondamentali di Galateo e Bon Ton; come ideare e realizzare il tableau degli invitati
- **Tecniche di Catering e Banqueting:** Tecniche per un corretto allestimento della sala ristorante; scelta e progettazione del menù; la scelta dei vini; Tecniche di mise en place: dalla scenografia della tavola alla scelta del tovagliato; la ricostruzione di tavole storiche; la corretta disposizione dei tavoli; il decoro della tavola
- **Il Flower Design:** il centrotavola e l'addobbo floreale: stili di decorazioni ed esercitazioni pratiche
- **Normative igienico/sanitarie: HACCP**

**FASE PRATICA (STAGE):** Per un periodo da 1 a 6, gli allievi avranno la possibilità, previa disponibilità delle aziende, di essere inseriti all'interno del reparto sala di strutture alberghiere, extralberghiere e centri ricevimenti in affiancamento a Maître professionisti. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase di formazione, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di sala, sulla base delle esperienze personali dei tutor, nonché sulle esigenze dell'attività ristorativa 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.

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	Un mese e mezzo di formazione, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
<b>N° POSTI</b>	Corso attivo solo in formula individuale
<b>FREQUENZA</b>	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
<b>ORARIO LEZIONI</b>	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante (mattina/pomeriggio)
<b>COSTO</b>	2000,00 euro + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
<b>STAGE</b>	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.
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 187,00 l'una

Con il patrocinio e la collaborazione di:

