KITCHEN DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

Quando si sceglie un ristorante in cui andare, si fa sempre grande attenzione alla qualità del cibo servito e all'ambiente in cui si mangia. La stessa importanza ha però la pulizia degli ambienti, la cucina e la professionalità del personale. Proprio per questo motivo i cuochi devono indossare un abbigliamento più opportuno al loro ruolo, che garantisce inoltre anche la propria sicurezza. Se è vero che la divisa è segno distintivo, utile per riconoscere a prima vista il ruolo professionale di chi la indossa, è anche vero che in cucina l'abito assume anche un triplice scopo: quello di proteggere da bruciature, garantire lo standard della pulizia e rappresentare l'immagine del ristorante. Il colore che si predilige è il bianco, proprio per avere una maggiore visibilità dello sporco. La divisa del cuoco è composta dal noto cappello o dalla cuffia, dalla giacca, grembiule o parannanza, fazzoletto, pantalone e scarpe da cucina. L'abbigliamento specifico è studiato per non intralciare i movimenti, proteggere dallo sporco e preservare l'igiene in cucina. Naturalmente ogni cuoco deve possedere più di una divisa per il cambio; è importante, infatti, indossarla sempre completa. Indossare la divisa rappresenta un obbligo ed un dovere morale, anche al fine di mantenere alto il decoro della categoria di appartenenza.

IL Cappello o Toque blanche: lo sapevate che il termine *toque blanche* non era gradito dai cuochi dell'epoca? Ci volle del tempo prima che "digerissero" questo affronto alla categoria. Lo chef Carême, uno degli esponenti più importanti della *haute cuisine* nonché **chef de cuisine** per Giorgio IV e Alessandro I, disegnò la toque bianca in cotone ispirandosi al cappello indossato da un suo inserviente nelle cucine di Carlton House. Dobbiamo quindi a lui (o forse al suo garzone) la diffusione in tutto il mondo della *toque blanche* come la conosciamo oggi: rigida e alta, solitamente gonfia e con pieghe. Il motivo che spinse lo chef ad adottare il cappello bianco nella propria brigata oltre l'igiene, fu conferire autorità e prestigio alla chi lo indossa.

KEYWORDS

- Rappresentanza
- Immagine
- Igiene
- Pulizia
- Sicurezza
- Appartenenza
- Brigata
- Professionalità

ROBERTO DOMINIZI

Executive Chef- F&b Manager Hotel Villa Eur Parco dei Pini - Roma

Docente Tecniche di Cucina

ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER AIUTO CUOCO, CHEF, CUCINA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

FRONT OFFICE DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME ACCOGLIENZA

Dopo 43 anni di Hotellerie, 21 da general Manager nelle più importanti catene internazionali, uso il metodo di insegnamento basato sulla mia esperienza nel settore dell'accoglienza.
Accoglienza è la parola base per chi vuole intraprendere la carriera alberghiera. E' la parola che si abbina in maniera perfetta con il concetto di **Ospitalità** che è il fondamento di ogni attività ricettiva.
Spesso si confonde con una semplice vendita di servizi ma in realtà **vendere ospitalità** è qualcosa di ben diverso.
Ogni reparto della struttura alberghiera, accoglie l'ospite **(mai nominarlo "cliente")** in maniera specifica e differenziata, riservandogli attenzioni e cure per offrirgli e garantirgli un'esperienza unica e personalizzata durante l'intero periodo del soggiorno.
Si ritiene erroneamente che le procedure di **Accoglienza** si adottino esclusivamente al momento dell'arrivo, ovvero del **Check in**, ma in realtà se ci pensate bene, il primo contatto con il cliente avviene già al momento della richiesta di prenotazione. L'operatore preposto deve per questo motivo possedere la cultura dell'ospitalità, quindi dell'accoglienza fin dal momento in cui entra in primo contatto con l'Ospite.
In una struttura ricettiva si identificano **3 momenti fondamentali di Accoglienza e Ospitalità:** il Check-in ed il Check-out che rappresentano l'arrivo e la partenza, ma ancor più il Live-in, ovvero l'intero periodo di soggiorno, sicuramente la fase determinante per la soddisfazione e fidelizzazione dell'Ospite. Ovviamente il mondo dell'**Accoglienz**a è molto ampio ed è per questo che la formazione si rivela uno strumento necessario ed indispensabile per la qualità del servizio ed il raggiungimento dell'eccellenza.

KEYWORDS

- Check-in : arrivo dell'Ospite
- Live in : soggiorno dell'Ospite
- Check out: partenza dell'Ospite
- Booking: servizio di prenotazione
- Aspettativa
- Soddisfazione
- Fidelizzazione

FABRIZIO BARTOLI

General Manager Hotel The Brand - Roma

Docente Hotel Management e tecniche di front office
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER RECEPTIONIST D'HOTEL E FRONT OFFICE MANAGEMENT

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

HOUSEKEEPNG DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME AIH - ASSOCIAZIONE ITALIANA HOUSEKEEPER

L'**A.I.H.** è l'Associazione che mi onoro di presiedere, è l'associazione di riferimento per la figura professionale della **Governante d'Albergo.**

Nata alla fine degli anni 90, ha avuto fin dalla costituzione, lo scopo primario di preparare e formare la figura della **Governante d'Albergo**, figura strategica in tutte le strutture alberghiere.

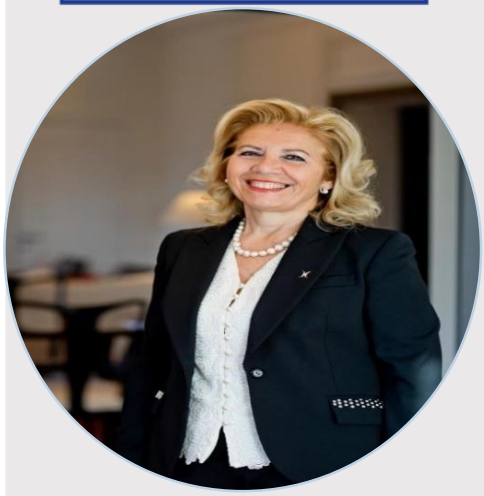
L'Associazione nasce dalla amara constatazione che all'epoca non esistevano scuole per questa specifica figura professionale, nell'ambizioso obiettivo di accrescere ed esaltare l'immagine di questa importante professionista del settore ricettivo.

L'obiettivo principale dell' A.I.H. è quello di formare, assieme ad Accademie come **ANPA,** delle vere professioniste del settore attraverso una concreta preparazione manageriale della figura della Governante d'Hotel, nella personale convinzione e constatazione che introdurre personale specializzato e preparato ai piani potesse costituire il valore aggiunto per l'industria dell'ospitalità alberghiera.

La mission della nostra Associazione è quella di formare personale altamente specializzato sul tema della pulizia professionale, poiché la pulizia delle camere è un processo essenziale che deve essere effettuato con specifiche competenze.

KEYWORDS

- Passione
- Formazione continua
- Buona cultura
- Conoscenza linguistica e tecnologica
- Visione globale dell'Hotel
- Professionalità
- Interazione con le Associazioni



MARGHERITA ZAMBUCO

Executive Houskeeper Hotel Eden Dorchester Collection

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER EXECUTIVE HOUSEKEEPER

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

PASTRY DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME AMIDI

L'amido è una sostanza che si estrae da cereali, tuberi e legumi. Si presenta sotto forma di polvere fine, di colore bianco. In pasticceria è utile per addensare e conferire sostanza alle salse e per rendere più soffici i dolci lievitati. Aggiunto agli impasti, infatti, l'amido ha la funzione di assorbire l'acqua e dare sostegno alla massa. Inoltre, l'amido è un carboidrato (**zucchero**) e una parte di zuccheri in esso contenuti, sotto l'azione degli enzimi si trasforma in gas. I gas sviluppati aiutano il rigonfiamento degli impasti, sia durante la lievitazione che durante la fase di cottura. L'amido è utilizzato anche nella produzione di torrone, caramelle e biscotti. Sono due gli elementi che compongono principalmente gli amidi: l'amilopectina che ha funzione di addensante e l'amilosio che ha funzione gelitificante. **L'amido di frumento**, ha una percentuale di amilosio-amilopectina pari a circa 25-75, però contiene anche il glutine. Per questo motivo aiuta lo sviluppo delle torte lievitate. Questo amido ha la temperatura di gelificazione più alta di tutti ed è pari a circa 95°C. Nell'utilizzo come addensante la crema ottenuta sarà liscia e solida, ma per quanto vellutata con il tempo può perdere acqua. **Amido di riso**: ha una composizione di amilosio e amilopectina di circa 17-83. La sua temperatura di gelificazione è leggermente inferiore, ovvero 92°C. Essendo ricavato dal riso non contiene glutine. La crema ottenuta con questo tipo di amido risulta meno solida e più fluida della precedente ed è quindi consigliata soprattutto per riempire mignon. **L'amido di mais** ha un rapporto tra amilosio e amilopectina pari a 30-70, è quello che contiene più amilosio di tutti. La sua temperatura di gelificazione è ancora più inferiore, 84°C. Anche questo amido è privo di glutine. Le creme ottenute sono strutturate e solide, però tendenti al gelatinoso: per questo motivo è meglio miscelarlo con altri amidi. Utilizzato in impasti dà sofficità ma li rende un po' più pastosi. **La fecola di patate** è l'amido con la temperatura di gelificazione più bassa, ovvero 75°C, quindi attenzione a non portarla a temperature troppo elevate. La sua percentuale di amilosio è di circa 20%. Anche la fecola di patate è priva di glutine. Le creme ottenute con la fecola sono molto solide e strutturate, ma leggermente collose. Gli impasti invece sono soffici ma friabili.

KEYWORDS

- Frumento
- Mais
- Patate
- Riso
- Addensare
- Naturale
- Soffice
- Cremoso
- Leggero
- Lievitazione

ROBERTO DOMINIZI

Executive Chef- F&b Manager Villa Eur Parco dei Pini- Roma

Docente Tecniche di Pasticceria

ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

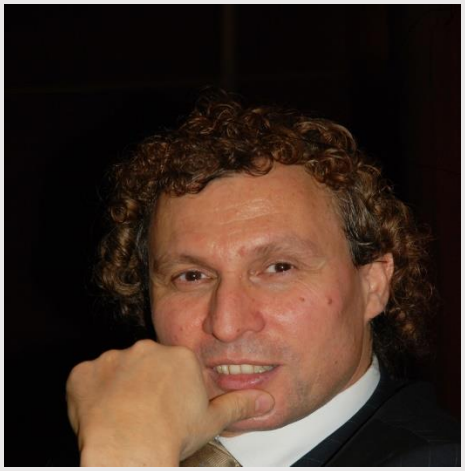
SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER PASTICCIERE, PASTICCERIA VEGANA E GLUTEN FREE

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

RESTAURANT DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!



GIOVANNI VANNELLA

Food & Beverage Manager Best Western Italia Chain Hotel and Individual Property Hotel

Docente Marketing della Ristorazione ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER OPERATORE DI SALA BAR

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

A COME: ARREDAMENTO DI SALA E ATTREZZATURE

I tavoli di servizio sono quadrati o rettangolari e vengono distribuiti nei vari ranghi per poter tenere a portata di mano tutto l'occorrente durante il servizio.
Le sedie: Hanno lo stesso stile dei tavoli e dell'arredamento del ristorante, comode e confortevoli.
Consolle e Pandaora: Sono mobili di servizio dotati di cassettiere e ripiani per le scorte di posateria, biancheria e menage
IL Carrello o IL Gueridon- Le attrezzature di servizio - La biancheria da tavola - Il mollettone - La tovaglia - Il coprimacchia - Il tovagliolo -Il frangino -La biancheria di servizio -Forchette, cucchiai e coltelli grandi per primi e secondi piatti - Forchette ,cucchiai, coltelli medi per piatti di mezzo - Forchette e coltelli per pesce- Forchette, cucchiai e coltelli piccoli per formaggi, insalate, contorni, dessert e piccola colazioni - Cucchiaini a palette per gelati - Palettine spalmaburro - Cucchiaini da tè e caffè - Forchettine per ostriche - Forchettine e molla per lumache -Pinze e forchettine per aragoste e astice- Piatti segnaposto, usati ormai da tutti i ristoranti per dare alla tavola un tocco di raffinatezza e prestigio
I corredi di supporto: Cavatappi semplici e a spirale-Cestino versavino e decanter-Glacette (portabottiglie termico) - Seau à glace (secchiello del ghiaccio per una o più bottiglie) - Stander (alzata per il secchiello del ghiaccio) Vassoi di vari misure e di vari metalli - Morsa ferma-prosciutto, taglieri, salsiere - Finger bowl (coppetta lavadita) - Piatti per lumache; completo per fondue, lampada per il flambage - Macinapepe in legno - Spazzole e palettine in argento, raccoglibriciole - Cloche per piatti e vassoi - Pressa in acciaio (per preparazioni particolari quali "canard à la presse")

KEYWORDS

- Tavoli
- Gueridon
- Attrezzature di Servizio
- Consolle
- Corredi di supporto

FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME ASSISTANT F&B

L'Assistant Food & Beverage è il professionista che **coordina e supervisiona tutte le attività legate alla ristorazione in Hotel** & **Resort.** Grazie alle sue competenze manageriali, **pianifica il *budget***, si occupa dell'**approvvigionamento** delle materie prime, **gestisce il personale** e **controlla la qualità di cibi e bevande**. L'obiettivo primario è **gestire l'attività di ristorazione in modo economicamente efficiente** e fornire ai clienti un **servizio con elevati standard qualitativi**, rendendo così l'impresa ristorativa, competitiva sul territorio. **L'Assistant Food & Beverage** si occupa della **pianificazione economica dell'area F&B**: **Breakfast, lunch, dinner, ristorazione agli individuali e ai gruppi, (banchettistica, eventi ecc.)**. Definisce il *budget*, stima le risorse economiche necessarie per gli **approvvigionamenti di cibi e bevande,** effettua la contrattazione con i fornitori, la gestione degli ordini, il ricevimento delle merci, lo stoccaggio e adotta strategie per il **controllo dei costi**. **L'Assistant Food & Beverage** collabora con lo *Chef*, il *Maitre,* il Sommelier *e* con l'Economo, per la scelta dei prodotti, dei fornitori, dei piatti e dei vini da inserire nel menù. Oltre all'aspetto gastronomico, l'attenzione dell'Assistant F&B si rivolge a quello **economico nel comporre i menù**. Definisce il ***Food Cost*** e di conseguenza **stabilisce il prezzo di vendita con il Management** dei singoli piatti e delle bevande. Compito dell'**Assistant Food & Beverage** è anche quello di **assicurare alla clientela prodotti di qualità** e il **rispetto delle norme igienico-sanitarie** e l'**HACCP** nelle attività di preparazione dei piatti, conservazione di cibi e bevande e nell'erogazione del servizio.
L'**Assistant Food & Beverage** è una figura con un alto profilo economico e tecnico, necessaria al raggiungimento degli obiettivi aziendali

KEYWORDS

- Coordinamento e supervisione
- Budget
- Approvvigionamento
- Menu
- Gestione del tempo
- Controllo dei costi
- Team working
- Vendita
- HACCP
- Qualità
- Erogazione del servizio

GIOVANNI VANNELLA

Food & Beverage Manager Best Western Italia Chain Hotel and Individual Property Hotel

Docente Marketing della Ristorazione ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Roma

TI ASPETTO IN AULA! PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER FOOD & BEVERAGE E BANQUETING MANAGEMENT

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

VERA SIMSIC

Spa Manager c/o St Peter's Crowne Plaza - Roma

Docente in area Wellness
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere – Roma

TI ASPETTO IN AULA!
PRENOTA IL TUO CORSO!

CONTATTI

TELEFONO:
06.99706945 – 46; 393 9230999; 351 7002774

SITO WEB:
www.anpascuola.it

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
corsi@anpascuola.com

SEGUICI SU FACEBOOK!

ISCRIZIONI APERTE ALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER SPA MANAGER

- ROMA
- FIRENZE
- BOLOGNA
- MILANO
- TORINO
- NAPOLI
- PALERMO
- CATANIA

WELLNESS

CURA LA TUA SETE DI FORMAZIONE CON LE "PILLOLE INFORMATIVE" DEL DIZIONARIO ANPA ACADEMY!

A COME AYURVEDA

L'**Ayurveda** è uno dei sistemi di medicina naturale più antichi al mondo, originario dell'India. Il termine "Ayurveda" è composto dai termini "vita" (ayu) e "conoscenza" (veda), pertanto comprende concetti esistenziali, oltre che elementi di medicina, postulando la conoscenza della natura più genuina dell'essere umano e l'equilibrio con l'universo intero. Obiettivo dell'Ayurveda è quello di preservare un buono stato di salute che permetta il raggiungimento dei seguenti obiettivi: **Dharma** (virtù da seguire, intesa come dovere), **Artha** (benessere), **Moksha** (libertà) e **Kama** (felicità). Inoltre, l'**Ayurveda** identifica tre centri di energia (**dosha**), ognuno dei quali risiede in una specifica area del corpo; un eventuale equilibrio fra questi è causa di malattie, pertanto tutti e tre i centri di energia devono essere preservati attraverso un corretto stile di vita, il rispetto dei ritmi delle stagioni, l'alimentazione e il contatto con la natura. Quali sono i tre centri di energia e quali funzioni controllano? **Vata** governa il movimento, con predominanza degli elementi spazio e aria; **Pitta** governa il metabolismo, con predominanza degli elementi fuoco e acqua; **Kapha** governa la struttura del corpo, con predominanza degli elementi acqua e terra. Il **massaggio ayurvedico** è preposto a stimolare il benessere psicofisico attraverso la stimolazione dei **chakra**, andando a intervenire su specifiche aree del corpo, a seconda delle quali assume denominazioni diverse: ad es. **Shirodhara** per testa e fronte, **Antikapha** per le gambe, **Padabhyanga** per i piedi. Ogni massaggio è personalizzato per ciascun individuo ed elaborato dopo un colloquio preliminare; questo perché, secondo la medicina ayurvedica, ciascuno di noi è un essere unico e non può esistere un rimedio universale.

KEYWORDS

- Ayurveda
- Dharma
- Moksha
- Kama
- Dosha
- Vata
- Pitta
- Kapha
- Massaggio
- Chakra