KITCHEN DEPARTMENT

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

M COME MINESTRE

Il termine **minestra** è presente già nei ricettari del Duecento e deriva dal latino *minestrare,* ovvero somministrare e servire a tavola. Nella ristorazione si distinguono due diverse tipologie, quelle asciutte (pasta, riso ecc.) e quelle in brodo. Fin dai tempi più antichi l'uomo ha sperimentato, l'ebollizione in acqua di erbe, radici ed altri alimenti creando la prima vera minestra. Le minestre sono una tradizione diffusa un po' in tutto il mondo, più il clima è rigido, più spesso troviamo queste pietanze nel menu. La Soupe à l'oignon francese, ad esempio, ha conquistato i palati di tutto il mondo, così come la Bouillabaisse.

KEYWORDS

- Pasta
- Riso
- Brodo
- Minestra
- Ristorazione
- Soupe
- Bouillabaisse
- Acqua
- Erbe

BORIS SCAFATI

Executive Pastry Chef - 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!

M COME M.I.C.E.

M.I.C.E.,un mondo tutto da scoprire, in continua e veloce evoluzione.

Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions. Riuscire a mettere insieme tanti pezzi di un complicato e colorato puzzle e costruire un qualcosa di unico, indimenticabile, ,eccezionale, **UN EVENTO.**
Raccogliere un'idea, costruire un progetto, individuare la logistica adatta, programmare il lavoro di tutti, seguire tutti i dettagli, organizzare tutto quello che è previsto ed anche di più.
Persone da tutto il mondo, diverse culture, diversi modi di interpretare la qualità di un servizio, diverse aspettative da esaudire sempre. Organizzare trasporti, organizzare servizi alberghieri, organizzare catering di alta qualità, organizzare spazi dotati della più moderna e funzionale tecnologia, organizzare un supporto rapido ed efficace per gestire tutte le dinamiche dell'evento, organizzare il tempo libero dei partecipanti.

KEYWORDS

- Meetings: incontro tra piu' persone, incontri professionali.
- Incentives: viaggi premio eccezionali rivolti a stimolare gruppi di lavoro.
- Conferences: dibattiti su delle materie specifiche, che possono essere occasione per scambiare conoscenze.
- Exibitions: esposizione, fiere, attività per mostrare

ALESSANDRO RUSCELLO

Hotel Manager ROMA CICERONE

Docente 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 APERTEALLE NUOVE EDIZIONI DEI CORSI PER RECEPTIONIST D'HOTEL E FRONT OFFICE MANAGEMENT

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

RESTAURANT DEPARTMENT

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

MICHELE DI VICO

F&B Front Line and Banqueting Manager St. Regis - Roma

Docente Tecniche di Sala e Bar
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 CAMERIERE DI SALA E BARMAN

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

M COME MISE EN PLACE

La **mise en place** è un termine francese che indica l'apparecchiatura. Costituisce la fase tecnica più importante per le sale ristorante.

La mise en place della sala classica prevede:

- Allineamento dei tavoli; stesura della tovaglia (incluso il mollettone), dei runners, delle tovagliette ecc.; le tovaglie devono essere distese sui tavoli ben dritte, disposte alla stessa altezza e ben stirate. Successivamente si dispone il coprimacchia.
- Disposizione ed allineamento delle sedie: le sedie vengono disposte nella posizione in cui devono sedere i commensali. Il centro della sedia e' anche il centro del coperto.
- Mise en place della panadora o consolle (mobile nel quale viene collocato tutto il materiale necessario per lo svolgimento del servizio in sala).
- Mise en place del guéridon (carrello utilizzato per il servizio al tavolo usato come piano di appoggio).
- Preparazione dell'attrezzatura: tovaglioli di servizio, clips, bicchieri, piatti, posate e ménage (set composto da olio, aceto, sale e pepe), formaggiere, zuccheriere, stuzzicadenti, salsiere, ecc.
- Preparazione secchielli del ghiaccio con relative aste

La mise en place classica del tavolo prevede:

- Sottopiatto e tovagliolo
- Forchetta a sinistra e coltello a destra di norma (da considerare eventuale amuse-bouche)
- Calici per acqua e vino/i
- Centrotavola
- Piattino pane inclusa paletta da burro

Occorre precisare che la mise en place della sala e dei tavoli varia in base alla funzione, al design ed alla proposta del ristorante stesso. Negli ultimi anni si tende sempre più allo stile minimalista per assicurare una maggiore efficienza di servizio ed ordine complessivo. Inoltre, la tipologia di menù proposto gioca un ruolo fondamentale nella scelta dell'apparecchiatura, si pensi ad esempio alle cucine asiatiche ed africane.

KEYWORDS

- Funzionalità
- Tovagliato ben stirato
- Amuse-bouche
- Design
- Pulizia
- Ordine
- Eleganza
- Simmetria
- Efficienza

ANPA®
Accademia Nazionale Professioni Alberghiere

PAOLO BLASI

Docente Lab. Enogastronomia Sala / Vendita I.P.S.S.E.O.A. " A.Saffi" – Firenze –
Sommelier professionista AIS
F & B Manager - Consulente editoriale per Magazine settore Ho.Re.Ca
Autore testi Didattica professionale F & B per Mondadori - Edumond
Docente Tecniche di Sala e Bar
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere - Firenze

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 OPERATORI DI SALA E BAR

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

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

M COME MENU

L'offerta di un'azienda enogastronomica viene proposta e promossa con il Menu il quale deve tenere conto della componente grafica , del linguaggio e dei contenuti tecnici in modo da essere un veloce e chiaro veicolo di comunicazione sia per l'ospite che lo consulta che per il ristoratore che lo propone; molto spesso , poi , il Menu si identifica con l'immagine stessa del Ristorante , con i suoi colori , con l'atmosfera evocata al punto da diventare memoria scritta e ricordo tangibile di degustazioni memorabili , un autentico souvenir . La grafica di un Menu dipende dallo standard prescelto : tradizionale formato cartaceo che spazia dal cartoncino talvolta plastificato tipico dei ristoranti turistici , fino a veri e propri raccoglitori con molte pagine costantemente aggiornate nei contenuti e nella forma , tipico della ristorazione di livello medio alto , oppure a format con immagini caratteristici di strutture della "neoristorazione" (Fast Food, Paninoteche, Self service, ecc.ecc.) o pannelli con animazione digitale interattiva . I l Menu deve informare in merito a: nome e logo aziendale – diversificazione dell'attività (es Catering) – contenuto calorico delle preparazioni – elenco degli allergeni presenti. Deve essere tradotto in Inglese e altre lingue principali- citare regole di comportamento (area fumatori, accesso ad animali da compagnia) – riportare il prezzo di ogni singola preparazione –segnalare certificazioni alimentari e denominazioni se realmente utilizzate, segnalare l'impiego di prodotti surgelati. Un Menu "à la carte" può essere integrato da una "Carte du Jour", proporre "Menu degustazione" o "A tema" e disporre anche di "Menu per bambini". Deve: risultare facilmente consultabile, redatto in modo chiaro e comprensibile, trasmettere senso di organizzazione e di pulizia, evitare ripetizioni negli ingredienti, e nelle tecniche di cottura ,, seguire l'evoluzione del gusto nella sequenza dei piatti . **P.S.** Regola di comunicazione importante: si scrive **Menu** e non **Menù**! Senza accento finale, quindi....

KEYWORDS

- Standard aziendale
- Format
- Neoristorazione
- Catering
- Elenco Allergeni
- Regole di comportamento
- Certificazione alimentare
- A' la Carte -
- Carte du jour
- Menu / Menù

PASTRY DEPARTMENT

BORIS SCAFATI

Executive Pastry Chef - Roma
Docente Tecniche di Pasticceria
ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere -Roma

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

M COME MERINGHE/MOUSSE

Le meringhe sono una preparazione base della pasticceria, composta da albumi montati a neve e zucchero. Per quanto gli ingredienti possano sembrare semplici, la realizzazione mette alla prova chiunque.
È possibile distinguere tre modi di preparazione, che si differenziano sia per il momento in cui viene aggiunto lo zucchero sia per le temperature che vengono raggiunte durante la lavorazione. Queste sono: La **meringa italiana**, **francese** e quella **svizzera**. Le mousse sono preparazioni dalla consistenza morbida e soffice, perfette per insaporire tartine, da gustare al cucchiaio o per farcire torte. Si possono preparare versioni sia dolci che salate.

Se vuoi imparare ad eseguire questa particolare preparazione iscriviti ai nostri corsi!

KEYWORDS

- Zucchero
- Neve
- Dolci
- Salate
- Mousse
- Meringhe
- Italiana
- Francese
- Svizzera
- Cucchiaio
- Morbida

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

HOUSEKEEPING DEPARTMENT

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

M COME MANUTENZIONE

Un reparto molto importante per l'hotel è quello della manutenzione.
Il **manutentore** è colui che si occupa di riparare tutti i guasti giornalieri, non solo quelli relativi alle camere.
Il compito di segnalare i guasti giornalieri nelle camere è per lo più affidato alle cameriere quando entrano per il rifacimento della stanza sia nella fase della partenza che in quella della fermata,
Può capitare che le cameriere, distratte dal lavoro, possano non notare una lampadina che non funziona o una tenda staccata, sarà allora compito della governante quando farà il controllo, chiamare il manutentore per l'intervento.
Normalmente per gli interventi giornalieri la cameriera è dotata di un foglio dove è scritto il numero della camera, il guasto e l'ora dell'intervento. Passerà poi il manutentore almeno 2 volte al giorno per i piani a sistemare tutti gli eventuali guasti.
Naturalmente non si consegna la camera fino a che il manutentore non interviene.
Capita anche che un guasto sia più importante e ci voglia più tempo per intervenire: in questo caso, sempre che ce ne sia la possibilità, si mette la camera fuori servizio per 1 o più giorni.
Il manutentore ha anche il compito di controlli periodici come i filtri dell'aria condizionata, dell'acqua, del reparto elettrico, della piscina (molto importante la pulizia ed il controllo del cloro).
Di solito nell' hotel ci sono uno o più manutentori fissi ma capita anche che per scelta dell'azienda, specie nelle grandi catene, il manutentore si alterni nei vari Hotel della catena a seconda delle manutenzioni più o meno importanti.

.

KEYWORDS

- PROFESSIONALITA'
- FACTOTUM
- POLIEDRICO
- DISPONIBILITA'

RITA MARSILI

EXECUTIVE HOUSEKEEPER
LUXE ROSE GARDEN PALACE - ROMA
Docente Tecniche di Housekeeping
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 FACCHIMO MANUTENTORE

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

WELLNESS & SPA DEPARTMENT

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

M COME MACCHINARI

Nella storia dell'umanità la cultura del benessere si è sviluppata in luoghi, tempi e modi differenti. L'insegnamento delle antiche civiltà impone che la SPA rispetti le esigenze della persona e del suo fisico.
Quattro grandi tradizioni hanno influenzato gli ambienti spa contemporanei: finlandese, russa, araba e romana. Da ognuna di queste culture è bene trarne ispirazione per creare percorsi spa, prodotti e trattamenti dove il caldo e il freddo, combinati al giusto riposo, sono in grado di apportare reali benefici a tutta la persona.
Nella **Sauna Finlandese** la temperatura può raggiungere gli 80-100 °C, inducendo un'abbondante traspirazione della pelle, mentre l'umidità non supera il 10-20%, eccetto quando si getta acqua sulle pietre roventi della stufa. L'ambiente quindi è molto secco.
La **Banja Russa**, un'alternativa alla sauna finlandese e all'hammam arabo, è nata per sfruttare il calore e l'umidità allo scopo di pulire e depurare il fisico. Su sassi roventi alla temperatura di 400° viene fatta scorrere acqua fresca, aromatizzata con essenze di eucalipto, abete, ribes, menta e betulla. Alla vaporizzazione si alternano massaggi effettuati con una sorta di frusta costruita da sottili rami di betulla ("venik") che stimolano e riattivano la circolazione.
La rivisitazione dell'hammam (bagno turco) al giorno d'oggi è la creazione di un'unica stanza, denominata **Bagno di vapore** all'interno della quale si ha una temperatura di 45-46°C con un tasso di umidità pari al 100%.
La rivisitazione delle Terme Romane è la creazione di un'unica stanza, denominata **Bagno mediterraneo** all'interno della quale si ha una temperatura di 45-50°C con un tasso di umidità pari al 55-65%. Il bagno mediterraneo ripropone ai giorni nostri il concetto di trasmissione del calore per irraggiamento, tipico delle antiche Thermae Romane.
Acqua come elemento fondamentale dei bagni di reazione che riportano il fisico ai valori normali, modificati dalla precedente esposizione al calore.

KEYWORDS

- calore
- acqua
- riposo
- reazioni fredde
- sauna
- banja
- bagno di vapore
- bagno mediterraneo

TOMMASO INGRASSIA

Business developer at Starpool wellness concept

Docente Spa Management
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 & BEAUTY MANAGER

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