KITCHEN DEPARTMENT

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

V COME VEGAN

La cucina Vegan oggi sia nel mondo e sia in Italia sta prendendo tantissimi consensi anche da parte dei professionisti della ristorazione, vuoi perché ormai ci sono tantissimi commensali intolleranti a molti cibi, ma anche per la preparazione di pietanze gustose e di un tuffo nel passato. Si, la cucina vegan è quelle che preparavano i contadini, mettendo insieme cereali, verdure, legumi e frutta. Nel nostra tradizione culinaria Italiana ci sono tantissime ricette vegan, come ad esempio: pasta e ceci, ribollita, pasta e legumi, la panzanella romana ecc. io personalmente ne ho trovate 2/3 per Regione. Volete stupire i vostri cari…Preparategli la mia lasagna vegan sia in salsa di pomodoro e sia in versione estiva in salsa di prezzemolo con le verdure croccanti di stagione.

KEYWORDS

- Pasta
- Legumi
- Lasagna
- Ribollita
- Italia
- Ceci
- Panzanella
- Vegan
- Contadini
- Cereali
- Verdure

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

ANPA®
Accademia Nazionale Professioni Alberghiere

PASTRY DEPARTMENT

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

V COME VEGAN

E' in questo periodo che si riscopre il piacere di mangiare e di preparare dolci sani e nutrienti, a base vegetale e con pochi grassi ma allo stesso tempo deliziosi. La pasticceria vegan adesso è all'avanguardia con i tempi, si riescono a preparare dolci molto simili sia come consistenze e sia come gusto finale a quelli prepararti con prodotti di origine animale. Si possono creare panettoni, creme, mousse, semifreddi e tutta la pasticceria da banco. Bisogna saper bilanciare bene gli ingredienti utilizzati per creare ricette dai sapori strabilianti. Le margarine senza componenti idrogenati al loro interno sono le più usate dalle industre per la produzione di biscotti, croissant e dolciumi vari. Oggi si possono preparare anche meringhe totalmente vegan.

KEYWORDS

- Pasticceria
- Vegan
- Meringhe
- Biscotti
- Panettoni
- Croissant
- Dolce
- Mousse
- Semifreddi
- Crema
- Margarina

BORIS SCAFATI

Executive Pastry Chef - 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

WELLNESS & SPA DEPARTMENT

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

VERA SIMSIC

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

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

V COME VALORI DEL CENTRO WELLNESS

Andare alle Terme o alle Spa, o ancor meglio, abbinare le due cose insieme, oggi non è una scoperta o semplicemente una moda, ma un modo intelligente di prendersi cura di sé, dai malanni dell'inverno (sia per prevenirli che per curarli), fino all'affrontare la bella stagione in modo più consapevole facendo uno screening del proprio corpo su ciò che si può migliorare per sentirsi meglio. Andare alle terme/centri benessere è un modo sano di rilassarsi, di consentire al nostro organismo di rilasciare Beta-endorfine che combattono lo stress, l'insonnia e ci rendono più positivi e propositivi verso la vita. Le Spa sono i luoghi dedicati al benessere globale che stimola il rinnovamento di mente, corpo e spirito attraverso l'impiego dell'acqua in una varietà di servizi professionali, come i massaggi che sono in grado di ridurre la quantità di ormoni dello stress e riescono a potenziare le risposte messe in atto dal sistema immunitario aiutandoci a proteggerci dalle malattie e dalle infezioni. Il nostro sistema immunitario si rafforza attraverso una serie di processi come il miglioramento della circolazione del sangue, depurazione del corpo e della mente attraverso la liberazione delle tossine, prevenzione delle malattie come attriti e reumatismi, liberazione delle vie respiratorie. Attraverso varie discipline e attività promosse all'interno delle Spa, come lo Yoga mindfullness, il pilates, e i trattamenti Ayurvedici si impara ad ascoltare meglio il nostro corpo e si apprende la convivenza armoniosa con la nostra mente.
Inoltre, i centri termali e le Spa sono in costante crescita e averli all'interno delle strutture alberghiere ormai è diventato indispensabile, poiché il cliente oggi giorno viaggia anche per ritrovare sé stesso.

KEYWORDS

- Screening
- Beta – endorfine
- Yoga
- Mindfullness
- Pilates

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

V COME VENDERE UN'ESPERIENZA

Nel mondo della ristorazione, ormai, l'esperienza è tutto. Spesso però si rischia di non comprenderne l'essenza e di renderla disastrosa.

L'esperienza si misura con la soddisfazione dell'ospite e mira ad un coinvolgimento ben definito in funzione delle aspettative.

Ogni qual volta un'ospite sceglie la nostra struttura e fruisce dei servizi e dei prodotti stabilisce un rapporto contrattuale. Tutto ciò che è al di fuori dello stesso, ovvero sensazioni e soddisfazioni è il valore aggiunto, quindi l'esperienza.
Personalizzazione, benefici, dedizioni ed esclusività sono solo alcuni dei segreti per un'esperienza memorabile.

La sfida più complessa consiste nell'offrire emozioni non standardizzate. Puntare all'unicità ed alla differenziazione richiede capacità, competenze ed intraprendenza.

Ogni ospite ambisce a godere di un'esperienza dedicata in quanto le necessità potrebbero cambiare da persona a persona. L'unico modo per comprendere le esigenze è porre attenzione sin dall'inizio anche ai minimi dettagli. Osservare i comportamenti ed ascoltare le parole per analizzare le possibili scelte sono metodi efficaci.

L'offerta deve essere mirata, concreta e persistente per poter essere credibile ed apprezzata.

Vendere un 'esperienza non significa proporre qualcosa bensì promettere qualcosa.
Promettere più di ciò che l'ospite si aspetta è l'obbiettivo di ogni buon professionista.

L'esperienza è intangibile e costruita sul momento, il fallimento è probabile ma non certo ed è il miglior terreno per sperimentare nuovi approcci. Il rischio è alto ma bisogna considerare che, nonostante il mantenimento dei canoni della cordialità e dell'educazione, male che va rischieremmo di non aver prodotto un'esperienza memorabile.
.

KEYWORDS

- Soddisfazione ospite
- Sensazioni
- Standard
- Offerta personalizzata
- Promessa
- Intangibilità
- Nuovi approcci

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

V COME VINO

Il Vino è sulla bocca di tutti …. Non si tratta di un aforisma, ma di una constatazione oggettiva per un prodotto che è espressione massima di passione, amore per il territorio e tradizione, sintetizzati da studi di un settore complesso ed articolato in continua evoluzione: lo sviluppo esponenziale della produzione del vino, contrariamente a quanto accade in altre realtà, è coinciso con un parallelo aumento della qualità. La produzione vitivinicola ha sfruttato le più aggiornate conoscenze chimiche e microbiologiche, diffondendo concetti improntati come quello di coltivare la vite senza ricorrere all'uso di agenti chimiici di sintesi ed in Cantina di utilizzare quantitativi minimi previsti di solfiti, oppure a sostenere un' agricoltura basata sul rispetto dell'evoluzione della Natura (fasi lunari, utilizzo di compost naturali) con dosaggio dei solfiti al minimo e talvolta nullo; scelte che hanno dato grande impulso e diffusione ai vini "Biologici" e "Biodinamici" sempre più rispondenti alle esigenze di consumatori informati e consapevoli. Produzione vinicola che è legata inscidibilmente allo studio delle sue caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche, determinate sostanzialmente dal rappoprto sinergico che esiste tra i vitigni ed il loro **terroir**: definizione francese quest'ultima che riassume concettualmente l'importanza dell'insieme delle caratteristiche geologiche, fisiche e climatiche del territorio in cui attecchisce e si sviluppa la vite. Il suo ruolo è alla base del perfetto equilbrio tra suolo, clima, vitigno ed interazione con l'attività umana al punto da determinare la tipicità del vino! Il suolo , infatti, con la sua conformazione e composizione chimica, influenza moltissimo la qualità e lo sviluppo della coltura della "Vitis vinifera Sativa" (specie rampicante appartenente alla famiglia delle "Vitacee", idonea alla produzione di uva da vino…) . L'Italia, annovera microclima e specificità dei differenti luoghi che valorizzano la produzione autoctona della sua mappa ampelografica: fattori pedoclimatici per microcosmi la cui biodiversità non ha eguali e che determinano la tipicità esclusiva dei vini prodotti. Il Vino frutto delle conoscenze e delle tradizioni, trova la sua sublimazione a tavola con bicchieri idonei, temperature di servizio pertinenti, cibo consono al corretto abbinamento, finalizzati al raggiungimento dell'armonia gustativa, autentica sintesi tra la Cucina ed Enologia. "Il Vino è il canto della terra verso il cielo ", come mi ha insegnato il grande Maestro Luigi Veronelli .

KEYWORDS

- Vino biologico
- Vino biodinamico
- Vigneto
- Vitigno
- Terroir
- Tipicità del Vino
- Vitis Vinifera
- Microclima
- Produzione autoctona
- Mappa ampelografica
- Biodiversità
- Fattori pedoclimatici
- Armonia gustativa Seau à glace
- Mènage

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

HOUSEKEEPING DEPARTMENT

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

V COME VERIFICA PULIZIE

L'igiene e la pulizia nelle strutture ricettive è essenziale per prevenire le malattie e le infezioni correlate, inoltre la pulizia dell'ambiente concorre a formare il giudizio degli ospiti.
Un servizio di pulizia di qualità contribuisce quindi a creare e mantenere, agli occhi delle persone, un'immagine positiva, affidabile e sicura.
Pertanto la necessità di garantire l'igiene dei locali si traduce nella necessità di controllare e verificare l'operato degli addetti al servizio di pulizia, ed accertarsi che siano state seguite tutte le procedure di pulizia.
Tra le mansioni di cui è responsabile la Governante o Housekeeper, troviamo la verifica della pulizia e del riassetto di ogni ambiente dell'hotel, tra camere private e spazi delle aree comuni, attraverso delle **check-list**.
La **check list** è lo strumento utilizzato per la verifica procedurale del processo di controllo di pulizia contenente l'elenco di cose da verificare, ed è uno dei metodi più efficaci nonché sicuro per portare a termine attività che prevedono molti passi e che richiedono una particolare attenzione.

KEYWORDS

- PREVENIRE
- PULIZIA DI QUALITA'
- IMMAGINE POSITIVA
- CONTROLLO
- PROCEDURE
- VERIFICA DELLA PULIZIA
- CHECK-LIST

BRUNA ELSAYED

EXECUTIVE HOUSEKEEPER J.K. PLACE 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 EXECUTIVE HOUSEKEEPER

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