

OFFICINA DEL BREAKFAST

TRAINERS **GAETANO BARBUTO E EDDY RIGHI**



L'Officina del breakfast è un corso teorico e pratico rivolto sia agli operatori di settore che a coloro che vogliono iniziare a farne parte.

Il corso ha la durata di 2 giorni e si pone 3 obiettivi:

1. far sì che grazie al lavoro dell'artigiano, il breakfast diventi un momento da ricordare
2. rendere il proprio, il miglior breakfast sulla piazza
3. abbattere i costi attraverso la motivazione e la produzione dell'operatore

Nel corso della giornata si alterneranno momenti di teoria a momenti di laboratorio.

Rendendo il breakfast uno dei punti di forza dell'azienda, il risultato finale sarà un valore aggiunto concreto e tangibile per l'impresa ed una crescita del singolo operatore.

GIORNO 1 9.30 INIZIO LAVORI

- **PRESENTAZIONI:** LE PERSONE; IL PROGETTO E GLI OBIETTIVI
- **ARGOMENTI:** L'ACCOGLIENZA; L'IMPOSTAZIONE E L'ALLESTIMENTO DEL BUFFET ASSISTITO DELLA PRIMA COLAZIONE DOLCE E SALATA, APERICENA
- **ORE 13.00 PAUSA PRANZO**
- **ORE 14.00 RIPRESA LAVORI**
- **LABORATORIO:** PASTICCERIA DI BASE, PASTA FROLLA, PASTA MORBIDA, DOLCI AL CUCCHIAIO, PANE, PIZZA E FOCACCIA
- **ORE 18.00 CONSEGNA** MATERIALE DIDATTICO

SEDE CORSI:

AULA TRAINING CAFFÈ PASCUCCI
via Larga, 60 - Misano Adriatico (RN)

prenotazioni e informazioni:
info@pascucci.it / tel. 0541978524

GIORNO 2 9.30 INIZIO LAVORI

- **IL CAFFÈ:** PERCHÉ RENDERGLI OMAGGIO E NON SCREDITARLO SUI NOSTRI BUFFET
- **BIOLOGICO E ESTATE COFFEE:** LO STORYTELLING DEL CAFFÈ A BUFFET
- **PREPARAZIONE:** COSA VORRESTE SUL VOSTRO BUFFET COLAZIONE E COME PREPARARLO
- **DRINK COST**
- **ALLESTIMENTO**
- **L'ANGOLO DELL'ARTIGIANO:** FILTER COFFEE, ESPRESSO E CAPPUCCINO: LE FONDAMENTA DEL BUONGIORNO
- **ORE 13.00 IL BUFFET È COMPLETO** RESENTAZIONE E PRANZO INSIEME
- **ORE 14.00 CIRCA:** CONSEGNA DIPLOMI

12 ORE
319 EURO PIU IVA A PERSONA

