SBL
academy
RESPONSABILE
COLAZIONI
BREAKFAST
IN HOTEL
Le proposte ideali
per soddisfare i tuoi clienti
nel momento più delicato
della giornata
Via la Pira 19/8 - San Donà di Piave

CARATTERISTICHE DEL CORSO

PERCHÉ PARTECIPARE A QUESTO CORSO DI FORMAZIONE?

Il mondo Dell'hotellerie in Italia è in continua evoluzione per una serie di motivazioni, che spaziano dalla voglia di inseguire nuove tendenze del mercato e quindi sviluppare ricerche che possano migliorare la proposta; al periodo di crisi che riguarda i costi energetici e la carenza importante di personale qualificato nel settore Horeca.

Di conseguenza se prima nella stragrande maggioranza degli Hotel si offrivano servizi che spaziavano dalla Colazione al Pranzo e alla Cena, per la serie di motivi appena citati, gli imprenditori puntano su un unico servizio che possa soddisfare i propri ospiti gestendo i costi e riducendo tutte le problematiche del caso.

Puntando quindi in particolar modo ai due principali contesti di accoglienza: la camera, che deve essere funzionale ma completa di ogni confort possibile, adeguato, ma anche oltre, alla categoria di appartenenza dell'hotel, e la colazione, ricca, curata, praticamente memorabile.
Qui nasce l'esigenza di avere un servizio Breakfast vincente, che lasci nei ricordi degli ospiti dell'Hotel un segno indelebile, una colazione indimenticabile.

Numerose Aziende sono alla ricerca di Persone qualificate che possano creare e gestire in modo professionale il BREAKFAST, per questo la SBL Academy ha creato un Corso ad hoc che possa soddisfare le esigenze del Mercato, un percorso formativo pratico, che identifichi sempre più la figura del BREAKFAST MANAGER O RESPONSABILE DELLE COLAZIONI.

SBL
academy

A CHI È RIVOLTO

Il Corso è strettamente riservato a quella categoria di persone che vive la colazione come il servizio più importante della giornata, a chi pensa che con un ottimo servizio possa fare la differenza all'interno di una struttura alberghiera, puntando sull'allestimento del buffet e la mirata selezione degli alimenti.

E' rivolto a chi non ha mai esercitato all'interno di una struttura Alberghiera, e a chi già esercita e crede in una crescita professionale.

A chi svolge questo ruolo ma non è mai stato inquadrato come tale (BREAKFAST MANAGER).

Agli Imprenditori che desiderano migliorare il proprio Buffet gestendo qualità e costi.

OBBIETTIVO DEL CORSO

- Buffet e Breakfast con servizio assistito
- L'estetica del Buffet
- Le formule di Breakfast più diffuse nel mercato
- Organizzazione dello staff, ruoli ed obbiettivi
- La mise en place
- Le suddivisione del buffet in 15 reparti
- L'importanza della Caffetteria di qualità
- Studio dei prodotti Low Cost da effetto
- Assemblaggio e farcitura di croissant e dolci in generale
- Realizzazione reparto salato, caldo e freddo
- Gestione della merceologia e ottimizzazione dei costi
- Gestione del Magazzino
- Calcolo del Cost del Breakfast
- Nuove tendenze

SBL academy

DURATA

- 25 ORE TOTALI - 5 GIORNATE

DATE DISPONIBILI

- DAL 13 AL 17 FEBBRAIO
- DAL 3 AL 7 APRILE

COSTO COMPLESSIVO DEL CORSO

- EURO 650 IVA INCLUSA

Al termine del percorso formativo, la S.B.L. Work Academy prevede il rilascio di un attestato di frequenza con la certificazione sulle competenze acquisite e valide su tutto il territorio Nazionale ed Internazionale.

PRENOTAZIONE

- TEL: 338 681 7153
- MAIL: simonsbarline@gmail.com
- Per iscriversi, inviare un sms al 338 681 7153 con i propri dati, nome, cognome, città di residenza, e la scritta “partecipo al corso caffetteria in data (scegliere una delle date proposte)”.
  Riceverà un sms di conferma della sua prenotazione; due giorni prima dell'inizio delle lezioni, sara’ contattato/a per ricordarle l'appuntamento.
  Il pagamento verra’ effettuato il primo giorno di lezione.

SBL academy