



I FONDAMENTALI DELLA RISTORAZIONE BIOLOGICA, BIODINAMICA, FAIR TRADE E KM ZERO DELLE ORGANIZZAZIONI **NON PROFIT.**

Descrizione sintetica e obiettivi

Il corso fornisce le nozioni fondamentali per lo studio e valutazione preliminare per l'introduzione di menù biologici nell'offerta di ristorazione, catering e banqueting di cooperative e imprese sociali, e altri soggetti che hanno un servizio di ristorazione al proprio interno ed un interesse specifico nella materia.

Destinatari

Il corso è rivolto principalmente a tutti i profili che all'interno delle organizzazioni non profit e cooperative sociali si occupano della preparazione di pasti e di menù per le attività di ristorazione, catering, banqueting e della gestione di strutture commerciali, ricettive e produttive.

Per info e iscrizioni:
T. 0362 238835
servizioclienti@righthub.it
www.righthub.it/formazione

Partner:

VITA.it

FORMATORE

Roberto Fusaro

57 anni, professionalmente nasce nell'hospitality nel 1972 con molteplici esperienze dall'Hilton Hotel all'Hotel Cipriani, da Ciga Hotels al Dorchester Hotel. Dal 1975 al 1977 ha vissuto a Londra lavorando al London Hilton.

Nel 1996, dopo i seminari di HRD e con Anthony Robbins, decide di approfondire la conoscenza dell'alimentazione biologica/biodinamica/fair trade in tutti suoi aspetti (vegetariana e vegana incluse). Negli ultimi anni inizia un percorso di sviluppo progetti prima nell'area catering bio per poi spaziare all'interno delle strutture ricettive green, creando menù con prodotti da agricoltura biologica/biodinamica/fair trade/km0. In particolare con l'assegnazione di Expo2015 sviluppa il progetto "L'alimentazione bio nelle strutture ricettive green" collaborando con EcoWorldHotel srl.

Collabora con FederBio con corsi di formazione di "Green Hospitality" e "Organic F&B".

Da maggio 2014 a gennaio 2015 collabora con il Klima Hotel Milano Fiere in qualità di Organic F&B Manager, sviluppando ulteriormente e dando seguito al progetto "L'alimentazione bio nelle strutture ricettive green", oltre alla riorganizzazione delle "green meeting areas".

Roberto è stato relatore a numerosi eventi:

Camera di Commercio di Como (case history del biologico nelle strutture ricettive e green hospitality), TTTOURISM 2014 a Erba (case history del biologico nelle strutture ricettive), SANA 2014 (perché il biologico all'interno delle strutture ricettive), Camera di Commercio di Ascoli Piceno (perché il biologico all'interno delle strutture ricettive), Villa Reale Monza al convegno del C.O.N.I. "Sport e salute" (il biologico nello sport).

Inoltre docente presso ENAIP Lombardia e presso Cast Alimenti, scuola di cucina, nel nuovo progetto "Scuola d'Impresa, Ristorazione".

Roberto è "Organic food coach" per Roberta Scardola, attrice di fiction e di teatro.

Collabora con il web magazine "Pura Vita" (Olanda) come responsabile dell'area green.

PROGRAMMA FORMATIVO

<p>09.00 13.00</p>	<ul style="list-style-type: none">• Perché si configura come un elemento che crea valore nel business e caratterizza la propria struttura• Perché e come può attrarre nuovi clienti• Analisi del territorio nell'ambito della scelta dei produttori e dei fornitori di prodotti biologici, biodinamici, fair trade e km0• La selezione e la gestione dei fornitori• Preparazione della prima colazione con i prodotti biologici, biodinamici, fair trade e km0• Organizzazione del lavoro (prodotti e risorse umane)• Attenzione alla clientela e alle sue esigenze
<p>14.00 18.00</p>	<ul style="list-style-type: none">• Scelta e definizione di piatti e menù• Preparazione di colazione, pranzo e cena con i prodotti biologici, biodinamici, fair trade e km0• Organizzazione del lavoro (prodotti e risorse umane)• Elementi rilevanti da curare durante colazione, pranzo e cena• Focus sulle tecniche di accoglienza• Marketing emozionale• Selezione delle risorse umane• Formazione e professionalizzazione delle risorse umane (tecniche, conoscenza dei prodotti e rapporto con i clienti)• Focus su comportamenti e atteggiamenti• Motivazione e tecniche di incentivazione

Date e luogo : vedi <http://www.righthub.it/formazione>