

CONSULENZE AZIENDALI PER TITOLARI DI STRUTTURE RISTORATIVE E RICETTIVE

Attraverso uno specifico finanziamento che copre fino al 40% dell'importo.

lo Chef Paolo Cappuccio mette a disposizione la propria competenza e professionalità per un percorso di innovazione e crescita nel Settore Food: gli argomenti possono riguardare tematiche quali:

- Food design
- Creazione di nuovi menu
- Allineamento dei menu esistenti con le nuove tendenze nutrizionali
- gestione del food cost
- Finger food ed apericena
- Menu per il wedding
- Sviluppo ,ricerca e applicazione menu per banqueting e catering
- Processi di produzione mediante catena del freddo e cotture in sottovuoto
- La cucina mediterranea contemporanea ,ovvero la cucina di mare o di terra che mette al centro la qualità degli ingredienti e l'aspetto nutrizionale.Ricca di gusto e benessere, meno calorie, meno grassi, meno sale, piu vitamine ,piu fibre, piu antiossidanti ,piu gusto!
cucina da proporre a tutte le strutture che abbiano una particolare clientela esigente che vuole mangiare e star bene ,nutrirsi di nutrienti una cucina buona da vivere .

Certificazione per menu Welles

- Consulenza mirata su argomenti specifici pesci e crostacei, carne e vegetali tecniche ed applicazioni .
- La cucina per i wellnes ,SPA e strutture che possono seguire ritiri per sportivi.

La Formazione viene svolta all'interno della propria azienda, su specifici fabbisogni formativi condivisi, con una calendarizzazione studiata in modo da inserirsi nei momenti meno intensi di lavoro e specificatamente riguarda i titolari e i Responsabili di Area.

L'obiettivo è quello di fornire tutti gli strumenti per realizzare gli adattamenti necessari per cogliere rapidamente le nuove opportunità offerte dai nuovi assetti economici, dalle nuove tecnologie e dalle nuove e diverse sensibilità e orientamenti della clientela.

I moduli formativi si declinano in una riuscita sinergia tra abilità tecniche, creatività, strategie di marketing e di business e innovazioni tecnologiche, la Consulenza è strutturata in modo da alternare

continuamente lezioni frontali con esercitazioni, case studies, simulazioni, project work individuali e in piccoli gruppi; durante l'intero percorso viene fatto riferimento tanto ai leaders internazionali quanto alle eccellenze italiane.

La Consulenza è in grado di offrire il pacchetto completo "chiavi in mano" comprensivo di analisi del fabbisogno formativo interno, coaching aziendale, rendicontazione dell'iniziativa; il finanziamento copre fino al 40% dei costi. Presentazione, Progettazione, Rendicontazione dell'iniziativa a cura del nostro Ente Formativo Partner Enfap di Trento.

