

# Colazione Perfetta: un'esperienza unica per i tuoi ospiti

***Formazione Online in Presenza***







Fas Italia ha sviluppato un percorso formativo **pratico e personalizzato**, pensato per aiutare la tua struttura ad elevare la qualità del servizio e a trasformare la colazione in un vero punto di forza della propria offerta.

**Il corso è esclusivo per la tua struttura ricettiva e viene svolto online in presenza**, garantendo un intervento su misura e immediatamente applicabile.

Il corso è pensato per tutti i professionisti della colazione che desiderano migliorare le proprie competenze e offrire un'esperienza unica ai propri ospiti.

**FAS•ITALIA**  
WWW.SALACOLAZIONE.IT



# Relatore del corso

*Debora De Marco - Fas Breakfast Experience designer*

Tecnico alberghiero e della ristorazione, sommelier professionista specializzata in comunicazione e marketing. Negli anni ha maturato esperienze in alberghi a livello internazionale come Hyatt e Dorint ed ha ricoperto ruoli da F&B Manager, Hotel and Restaurant Manager.





# I 5 MODULI DEL PERCORSO FORMATIVO

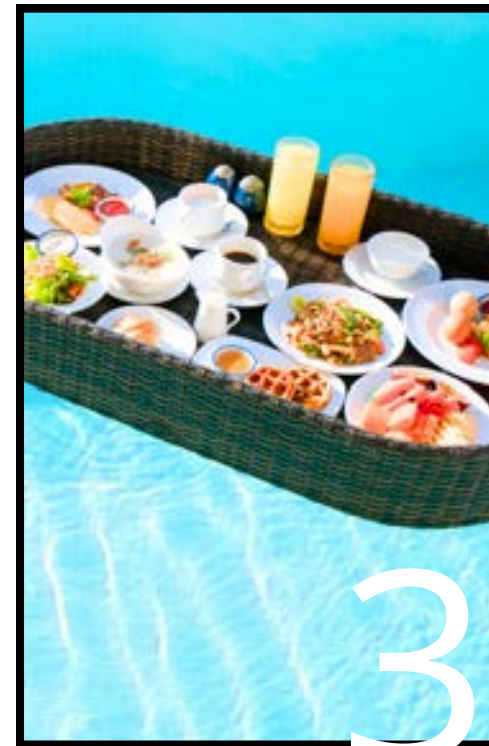
Scegli uno o più moduli in base alle tue esigenze, ogni modulo ha la durata di 3 ore.  
Per ogni modulo sarà rilasciato un attestato di partecipazione.



LE COMPETENZE DEL  
CAMERIERE DURANTE  
LA COLAZIONE E  
L'ARTE  
DELL'OSPITALITÀ



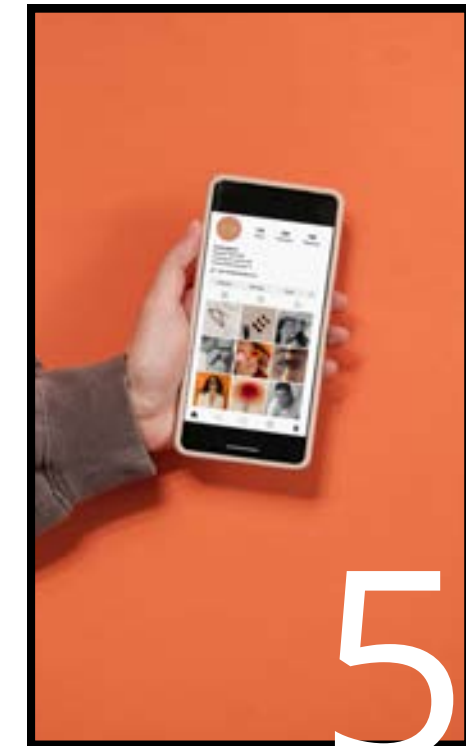
STANDARD  
INTERNAZIONALI, USI  
E COSTUMI



ALLESTIMENTO DEL  
BUFFET -  
FUNZIONALITÀ,  
ESTETICA E  
INNOVAZIONE



ORGANIZZAZIONE  
DELLA CUCINA  
COSTI & STANDARD  
AZIENDALI



MARKETING  
APPLICATO A  
COLAZIONE



# # 1: LE COMPETENZE DEL CAMERIERE DURANTE LA COLAZIONE E L'ARTE DELL'OSPITALITÀ | DURATA 3 ORE

Un corso per perfezionare organizzazione, tecniche di servizio e comunicazione durante la colazione, creando un'esperienza unica per l'ospite.

Contenuti:

- Ottimizzazione del lavoro e gestione del servizio.
- Comunicazione efficace con il team e l'ospite.
- Storytelling e competenze trasversali per valorizzare l'offerta.

Obiettivo: offrire un servizio professionale e memorabile, trasformando la colazione in un momento speciale.





## #2: STANDARD INTERNAZIONALI, USI E COSTUMI | DURATA 3 ORE

Un corso dedicato a comprendere e applicare standard internazionali per offrire un servizio colazione che soddisfi le aspettative di una clientela globale.

Contenuti:

- Standard Internazionali: Best practice per un servizio di qualità riconosciuto a livello globale.
- Tipologie di colazione e personalizzazione per ospiti italiani e internazionali.
- Tipologie di Colazione: Approfondimento su colazione continentale, americana e buffet internazionale.
- Usi e Costumi Culturali: Adattare l'offerta per rispondere alle abitudini e preferenze delle diverse culture.

Obiettivo: Creare un servizio colazione inclusivo, coerente e in linea con le aspettative internazionali, valorizzando l'esperienza dell'ospite.





## #3: ALLESTIMENTO DEL BUFFET - FUNZIONALITÀ, ESTETICA E INNOVAZIONE | DURATA 3 ORE

Un corso focalizzato sulla creazione di un buffet che coniughi funzionalità, salute e appeal visivo, seguendo le tendenze attuali per conquistare gli ospiti.  
Contenuti:

- Allestimento Funzionale: Organizzare il buffet per facilità d'uso ed efficienza.
- Estetica e Attrattività: Creare un design visivamente accattivante che invogli gli ospiti.
- Trend Internazionali: Integrare elementi moderni e innovativi nel buffet.
- Ideazione di un Buffet Vincente: Strategie creative per offrire un'esperienza memorabile.

Obiettivo: Progettare e presentare un buffet che rispecchi professionalità e cura, garantendo soddisfazione e fidelizzazione degli ospiti.





## #4: ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA, COSTI E STANDARD AZIENDALI | DURATA 3 ORE

Un corso dedicato alla definizione e applicazione di standard aziendali di eccellenza per garantire coerenza, professionalità e sostenibilità economica nella gestione della cucina.

Contenuti:

- Standard di Qualità e Servizio: Stabilire criteri chiari per assicurare un servizio di alto livello.
- Ottimizzazione dei Costi: Implementare pratiche efficienti per la gestione delle risorse e la riduzione degli sprechi.
- Analisi del Food Cost: Identificare opportunità di risparmio mantenendo elevati standard qualitativi.

Obiettivo: Fornire strumenti pratici per gestire la cucina in modo professionale, ottimizzando i costi e garantendo un servizio di eccellenza.





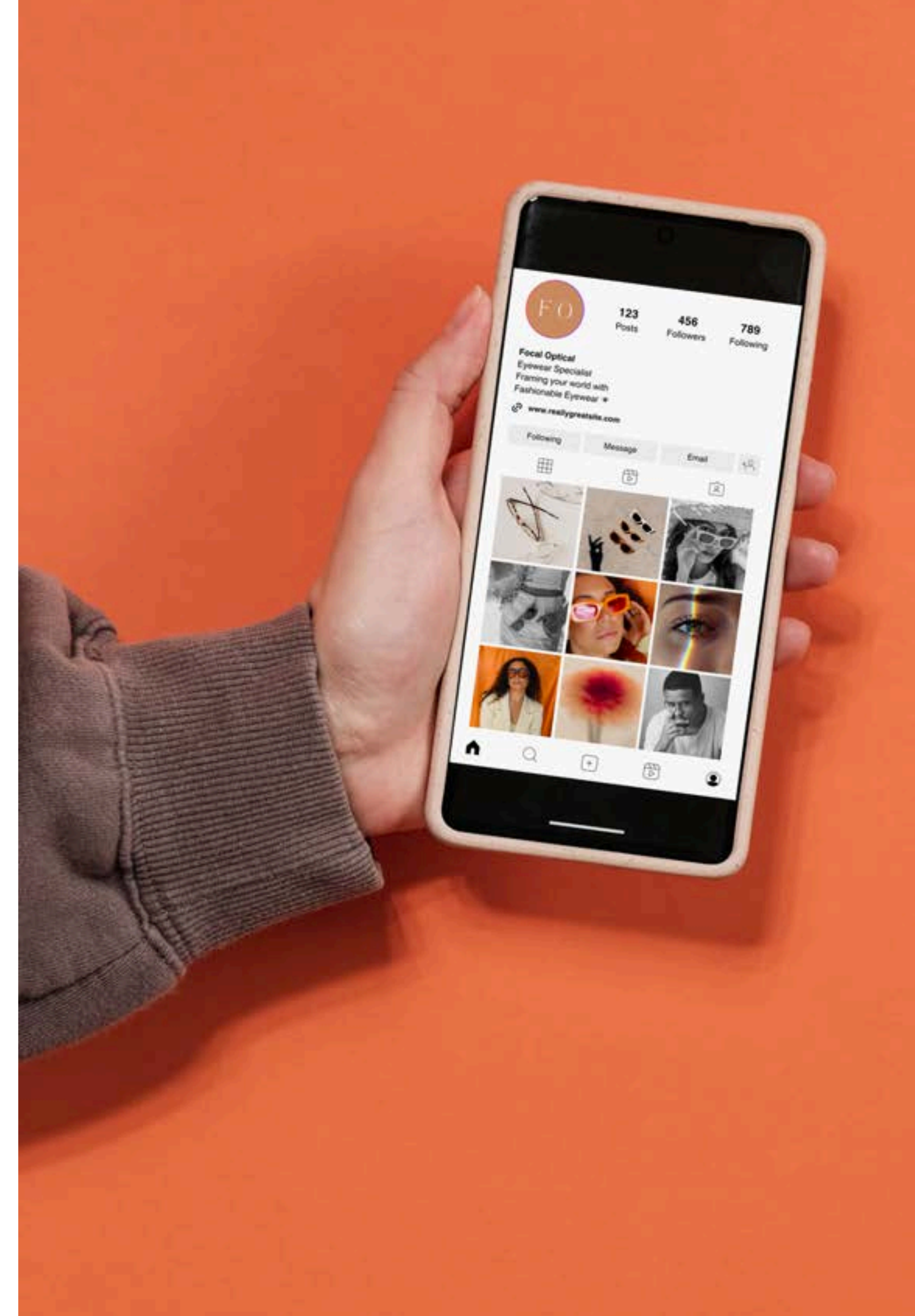
## #5: MARKETING APPLICATO ALLA COLAZIONE | DURATA 3 ORE

Un corso per trasformare la colazione in uno strumento strategico di marketing, aumentando il valore percepito e rafforzando il brand.

Contenuti:

- Strategie per elevare l'esperienza e differenziarsi dalla concorrenza.
- Branding e promozione: rafforzare l'identità aziendale attraverso la colazione.
- Comunicazione efficace:
  - Offline: Menu creativi, cartellonistica e storytelling in hotel.
  - Online: Ottimizzazione su portali, social media e promozioni.

Obiettivo: Creare un'esperienza unica e comunicarla per valorizzare il brand e fidelizzare gli ospiti.







# FAS•ITALIA

[WWW.SALACOLAZIONE.IT](http://WWW.SALACOLAZIONE.IT)

**Via la Farina 30r - 50132 Firenze**  
**Tel. 055-470536 - Fax 055-474345**  
**[info@fas-italia.it](mailto:info@fas-italia.it)**