



ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608

SEMINARI MIRATI DI FORMAZIONE INTENSIVA

Per Managers, Imprenditori, Politici, Liberi Professionisti
e future Classi Dirigenti

Personal Trainer

Marco Refrigeri





ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608



Seminari: **OSPITALITA' & CONTROLLO DELLA RISTORAZIONE ALIMENTARE**

Marco Refrigeri

marco.refrigeri@hotmail.it
+393477158456

Laureato in Economia e Commercio del Turismo presso l'Università di Bologna, decenni di attività internazionale, pratica e concreta, nel settore alberghiero e crocieristico, in ruoli diversi, gli hanno permesso di impadronirsi di una conoscenza completa e innovativa e di divenire uno dei migliori consulenti italiani nel Management dell'Ospitalità e della Ristorazione.

Dal 2009 lavora per COSTA CROCIERE, dove ricopre attualmente il ruolo di Vice Direttore Generale e Direttore Food & Beverage, gestendo il funzionamento totale dello Ship Hotel, un gruppo di oltre 400 Collaboratori e navigando tutto l'anno sulle migliori navi della flotta.

La sua esperienza professionale è esaustiva e coinvolge tutti gli aspetti e i passaggi tecnico operativi inerenti, dalla fase preparatoria a quella finale post servizio: inventario delle risorse necessarie e gestione degli acquisti, controllo degli standard di qualità e dei budget di spesa, sicurezza delle risorse fisiche, formazione e gestione di Collaboratori anche di origine multietnica, monitoraggio delle prestazioni finanziarie, soddisfazione ottimale degli Ospiti, analisi dei potenziali di vendita e redditività, ricerca e sviluppo di nuove iniziative per il futuro, problem solving, pianificazione e check costante delle attività, rispetto del protocollo HACCP, Pubbliche Relazioni, Public Affair e tutti gli altri connessi.



ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608

OSPITALITA' & CONTROLLO DELLA RISTORAZIONE ALIMENTARE

Seminario-laboratorio di 1 giornata.

Personal Trainer: Marco Refrigeri



Che cosa vuol dire Ospitalità?

Ospitalità può significare molte "cose" e altrettanti risvolti, ma, al di là di tutto, non può non coincidere con il suo stesso scopo primario e il conseguente, implicito, risultato atteso: la soddisfazione dell'Ospite Cliente.

Obiettivo determinante che non si può raggiungere senza i due elementi cardine portanti: la preparazione ed il controllo.




In questo sforzo quotidiano, innumerevoli sono gli aspetti coinvolti: il servizio, i prodotti offerti, l'ambiente, l'arredo, il clima, la temperatura, il godimento protetto, il rapporto interpersonale, la qualità e la varietà dell'offerta in generale, il Personale, la sicurezza e altri ancora.

Tutti aspetti che, per raggiungere lo standard "zero difetti", richiedono una qualità umana imprescindibile: la professionalità.






















Questo scenario oggettivo, indispensabile per ogni tipo di Ospitalità e Ristorazione alimentare, indipendentemente dalla location e dalla sua mission, richiede una qualità di impegno e di prestazioni che solo una formazione accurata e appropriata può restituire, dove l'improvvisazione non può coesistere, pena il mancato successo e la frustrazione degli obiettivi.

Questo seminario è stato studiato appositamente per riuscire a dare, in una sola giornata, una risposta valida a tutti questi requisiti necessari ed un know how avanzato corrispondente: un valore aggiunto che può portare una consistenza di vantaggi diversi, sia a realtà ristorative già affermate che ad attività ancora in fase di decollo.


Argomenti

-  Il cibo: ricerca, selezione, ricevimento e conservazione
-  Sistemi di congelamento e monitoraggio
-  Lavorazione del cibo: preparazione, mantenimento,

cottura e riscaldamento

-  Abbattimento di temperatura alimentare
-  Mantenimento e monitoraggio durante la preparazione degli alimenti
-  Igiene personale e prevenzione in caso di epidemia
-  Allergeni e "Food advisory"
-  Eventi esterni "Catering"
-  Attrezzature e utensili a garanzia per una corretta igiene alimentare
-  Protocollo Covid-19 a bordo
-  Controllo, prevenzione e monitoraggio degli insetti e degli "ospiti" indesiderati nelle aree sensibili
-  Inventario delle risorse necessarie e gestione degli acquisti
-  Controllo degli standard di qualità e dei budget di spesa
-  Sicurezza delle risorse fisiche
-  Formazione e gestione diversificata dei Collaboratori: il top performer e il problematico anche in relazione alla multietnicità
-  Monitoraggio delle prestazioni finanziarie
-  Soddisfazione ottimale degli Ospiti
-  Analisi di potenziali di vendita e redditività inespressi
-  Ricerca e sviluppo di nuove iniziative per il futuro
-  Risoluzione di problemi e imprevisti
-  Pianificazione e check costante delle attività
-  Rispetto del protocollo e dell'impostazione HACCP
-  Pubbliche Relazioni e Public Affair
-  "Consigli per gli acquisti"

Obiettivi

-  Approfondire e acquisire il più qualificato know-how per prestazioni professionali di standard internazionale nella Ristorazione e nell'Ospitalità