



Formazione Wedding Planner

di Laura Pavanati



CORSO PER WEDDING PLANNER BASE E AVANZATO

15-16 Gennaio 2020

PRESSO HOTEL SAVOY

Via Ludovisi 15 Roma

ORARI : Mattino ore 10.00 – 13.00 Pomeriggio ore 14.30 – 17.00

Si rilascia dispense e attestato di partecipazione

Nel corso sono compresi 2 coffee break e materiali

Costo del corso: **€550.00**

IN PROMOZIONE PER CHI ACQUISTA ENTRO IL 20 DICEMBRE €500

PROGRAMMA 1 giorno :

- Pianifica il tuo futuro
- La professione del wedding planner
- Cenni storici
- La professione del wedding planner in Italia , sviluppo e mercato del lavoro
- Aspetti fiscali
- Organizzazione dello star up attività (Aspetti fiscali , business plan)
- Fornitori

- Cliente e la sua gestione
- Contratti
- Primo colloquio con il cliente
- Tipologie di riti
- La regia del giorno delle nozze
- Il Bon ton delle nozze
- Presentazione dei pacchetti Silver- Gold- Platinum

PROGRAMMA 2 giorno

- La comunicazione
- Strategie di marketing mirate
- Costruzione del progetto evento
- I party
- Allestimenti
- Gli stili e le tendenze
- Banqueting
- Location
- Mise en place
- Wedding Destination, nozze di stranieri in Italia
- Prova creativa

- Consegna attestati

- **Cocktail conclusivo**

La Docente

Laura Pavanati Wedding and event planner dal 2006, ha organizzato nozze ed eventi di ogni tipo, dal 2009 si occupa di formazione e ha fondato la sua Academy, www.formazioneweddingplanner.it, portando i suoi corsi in tutta Italia, i programmi sono molteplici e volendo anche personalizzati.

In questi anni ha stretto moltissime collaborazioni con gli operatori del settore in tutta Italia, la sua rete di conoscenze è vastissima e questo fa sì che possa davvero far fronte a qualsiasi tipo di evento sia privato che aziendale. Ha lavorato e gestito strutture e location, da anni si occupa anche di comunicazione e start up di attività inerenti al wedding e agli eventi.

Febbraio 2016, co-fondatrice del progetto internazionale Wedding Scenario, presentato a Roma presso la Maison Renato Balestra.

Ha fondato un franchising con la possibilità di poter lavorare con il suo marchio e propone anche un servizio di Start up per quanti iniziano l'attività e non vogliono partire da soli.

Intervista per la rivista Panorama Sposi,

<http://www.panoramasposi.it/2017/01/09/wedding-planner-laura-pavanati/>

Intervista per la trasmissione Venere e Adone RTB Brescia

<https://www.youtube.com/watch?v=nMVKAXBuMOU>

Iscrizioni a corsiformazioneweddingplanner@gmail.com

Info a Laura Pavanati tel 3454783583

www.formazioneweddingplanner.it

www.laurapavanati.it

**IN ESCLUSIVA LA POSSIBILITA' DI
AGGIUNTA DI UN 3° GIORNO DI CORSO
DEDICATO AL CIBO E VINO
(continua a leggere)**

CIBO E VINO PROTAGONISTI DEGLI EVENTI

Roma, 17 Gennaio 2020

PRESSO HOTEL SAVOY

Via Ludovisi 15

Ore 10.00 – 13.00 / 14.30 – 17.00

Introduzione: filosofia dell'ospitalità

Cibo e vino come core business di un evento

A, B, C del vino:

- dalla vigna alla cantina;
- come si produce un vino di qualità;
- la vinificazione
- le tipologie di vini (bianco, rosso, rosato, spumante, vini speciali);

La figura del Maître e del Sommelier negli eventi

- la brigata di sala
- le figure del Maître/Direttore di Sala e del Sommelier
- il team working per la sala e la cucina
- la comunicazione interna ed esterna al team

Allestimenti e servizio del vino negli eventi

- i set-up del vino per il buffet e per il tavolo
- il servizio del vino agli eventi

Il menù perfetto: cibo e vino in accordo

- le sensazioni del cibo
- le sensazioni del vino (prevista degustazione di un vino)
- l'abbinamento cibo/vino

- costruire un menù originale
- come scegliere la sequenza di vini per l'evento
- come scegliere i vini adatti a seconda degli eventi

IL DOCENTE

RUDY RINALDI

Rudy Rinaldi, toscano di Arezzo, opera da una ventina di anni nel settore Food & Beverage. Ha gestito per molti anni un Ristorante e un Cocktail Bar di successo, specializzandosi nel frattempo sia nel settore del bartending (è stato Fiduciario AIBES e Formatore nella prestigiosa IBA Training Center Academy), che nella sommellerie (ha vinto numerosi concorsi nazionali per sommelier, ha ricoperto importanti cariche e funzioni in associazioni di categoria ed è attualmente giurato in Concorsi Internazionali). Esperto di enogastronomia e di tutto ciò che è bevanda sia alcolica che analcolica, vanta collaborazioni con prestigiosi Istituti ed Università in Italia e in Europa. Ha scritto numerosi articoli per riviste specializzate ed è ospite in trasmissioni radiofoniche e televisive come esperto di enogastronomia. Negli ultimi anni si è specializzato nella gestione d'impresa e comunicazione aziendale e verso il cliente, e nella formazione professionale di alto livello. Attualmente è consulente per start-up di ristoranti, bar e hotel e formatore di personale di sala, sommelier e barman ed organizzatore di eventi enogastronomici. È autore del libro bestseller "Vino Facile", al top delle classifiche su Amazon nel 2017.

Costo del corso €180.00

Comprensivo di : Attestato di partecipazione, materiale didattico,
il libro del Docente Rudy Rinaldi Vino facile , coffee break

PREZZO TOTALE di 3 GIORNI DI CORSO
per chi usufruisce della promozione fino al 20 Dicembre:
€ 650

Iscrizioni a corsiformazioneweddingplanner@gmail.com
Info a Laura Pavanati tel 3454783583
www.formazioneweddingplanner.it
www.laurapavanati.it