



Be Owner
Be Manager

MASTER FARE IMPRESA 2023-24

Planetone
food & beverage

Copyright by Planet One S.B. a R.L.

Il presente progetto è coperto da copyright, pertanto non può essere copiato, usato o diffuso sia integralmente che in parte, senza esplicita autorizzazione scritta da parte della Planet One S.B a R.L. I contravventori saranno perseguiti per legge.

Planet One ha aderito ad un **progetto etico**, trasformandosi in **Società Benefit**

Oltre allo scopo di lucro, **persegue una o più finalità di beneficio comune** che tende a promuovere le attività a sfondo sociale, incrementando le ricadute sociali positive sulle persone e sull'ambiente.

Da qui il **Master, un ciclo accademico** per aiutare, sostenere, con una **formazione Gratuita**, le attività del nostro settore.

A CHI SI RIVOLGE?

II MASTER, per i suoi contenuti è rivolto e riservato esclusivamente ai **Decision Maker** (Titolari/Gestori, F&B Manager, Management) dei pubblici esercizi del settore horeca.

I FOCUS di approfondimento invece, possono essere fruiti anche da altro personale di lavoro del locale come barman, cuochi, camerieri, etc.



63 ORE DI FORMAZIONE ON LINE

10 MASTERCLASS
13 FOCUS
17 CASE-HISTORY & SPECIAL GUEST



LEZIONI FULL IMMERSION
ON LINE Nov - Dic - Gen

VALORE COMMERCIALE
€ 9.500,00 + iva

PROGRAMMA DEL MASTER FARE IMPRESA

Il Master Fare Impresa si articola **in 40 appuntamenti di formazione e focus specifici per un totale di 63 ore.**

Tutte le **lezioni sono online** in modalità webinar. Le lezioni non sono registrate.

Gli argomenti del Master Fare Impresa, avvalorati da Casi Studio che interverranno durante le lezioni riguardano aspetti manageriali comuni ai pubblici esercizi del settore horeca.

Dal **progetto imprenditoriale**, all'organizzazione delle **risorse umane**, dalla costruzione di un **menu** che risponda al desiderio e soddisfazione di **vendita**, alla **formazione** in termini di **account** e upselling, dal riconoscere la propria **leadership** alle strategie di **comunicazione** fino alla gestione del **piano economico finanziario**.

Un team di docenti, esperti e guest del settore al fianco degli imprenditori della ristorazione per fare impresa!

Il corpo Docenti , Trainer e Guest del Master Fare Impresa 2023- 2024



Marco Ranocchia
 Founder Planet One
 Trainer Bar &
 Restaurant MG
 Consulente Industria
 & Locali Food &
 Beverage



Cristina Poi
 Co-Founder Planet
 One
 Trainer Bar &
 Restaurant Mg
 Consulente
 Industria & Locali
 Food & Beverage



Francesca Bucari
 Responsabile
 Eventi Planet One
 Bar&Restaurant
 F&B
 Consulente
 Industria & Locali
 Food & Beverage



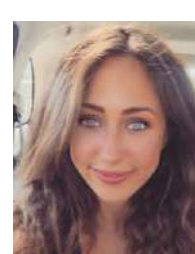
Max Morandi
 Fondatore
 Accademia del
 Barman (Pd)
 Trainer Planet
 One



Leonardo Milani
 Fondatore
 Università del
 Benessere –
 Psicologo e
 Mental Coach
 Frecce tricolori
 (Fe)



Elena Mengozzi
 Founder Studio
 Comm.sti
 Mengozzi
 Ordine
 Commercialisti e
 contabili (Rn)



Elisa Toccafondi

 DISEO
 Agency
 Marketing
 (Fi)



Dominga Cotarella
 Founder
 Accademia Alta
 Formazione di
 Sala – Intrecci
 (Vt)



Daniele Gentili
 Consulente e
 Bar Staff
 Developer
 (Rm)



Stefano Pregel
 Vertical Leader
 horeca
 ManPower
 Group



Domenico Palmisani
 Owner
 I Pratico
 (Lc)



Roberta Seppoloni
 Consulente
 Finanziario
 Banca Generali
 Private
 (Pg)



Michela Nestori
 Emotional Coach
 – Mental Trainer
 Founder
 Accademia D



Giacomo Pini
 Esperto in
 management,
 Marketing del
 Turismo e
 della
 Ristorazione



Giuliano Lanzetti
 Owner Bounty
 (Rimini) Founder
 e CEO Pienissimo



Umberto Amati
 Sales Manager
 Beer Gravity



Silvio Moretti
 Direttore Area
 Lavoro FIPE



Andrea Chiriatti
 Responsabile
 Area Lavoro e
 Formazione FIPE



Franco Costa
 Presidente
 Costa Group
 (Sp)



Alessandro Cocco
 Responsabile
 Italia Training
 Center Lavazza

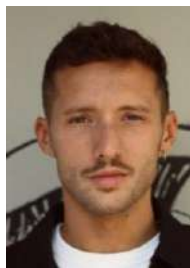
Il corpo Docenti , Trainer e Guest del Master Fare Impresa 2023- 2024



Riccardo De Giorgi
Owner
• Goletta Seaside
• Goletta Tender
(Genova)



Guido Spinello
Cristian Sciglio
Co Founder
• Morgana
• Nunziatina
(Taormina - Ct)



Matteo Martini
Owner
• Special Mr
Martini
(Verona)



Federico De Silvestri
Owner
• Focacceria
Pizzeria 400
(Verona)



Chicco Cerea
Chef *** Owner
Da Vittorio (Bg)



Michelangelo Mammoiti
Executive Chef **
La Rei Natura



Flavio Angiolillo
Founder Family
Group

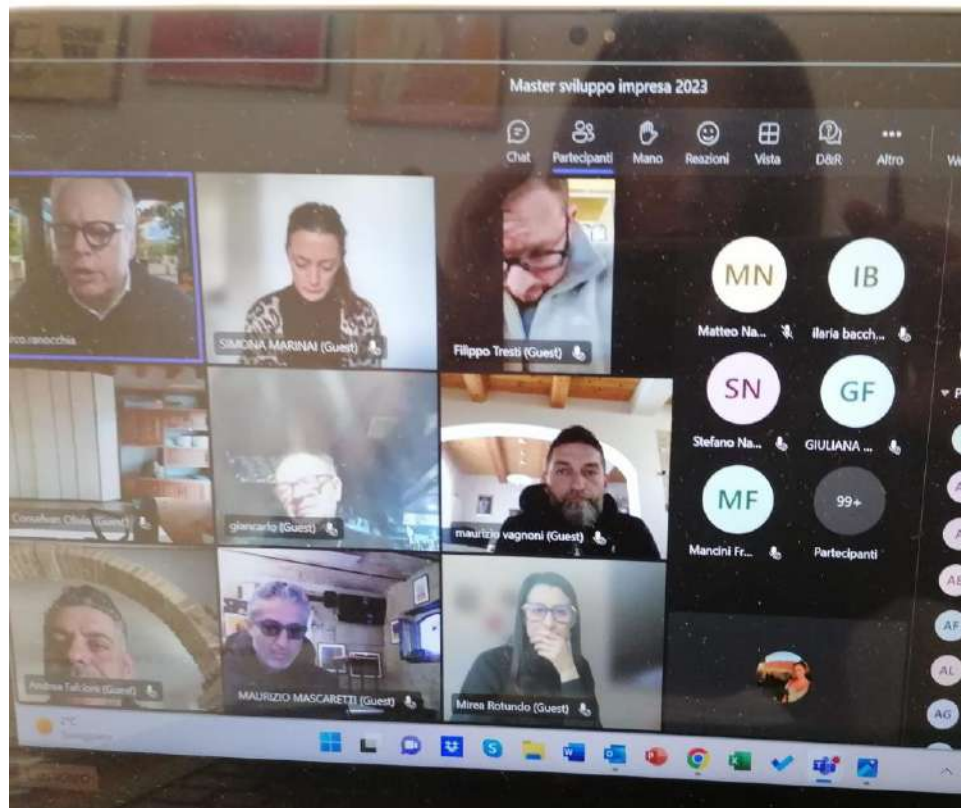
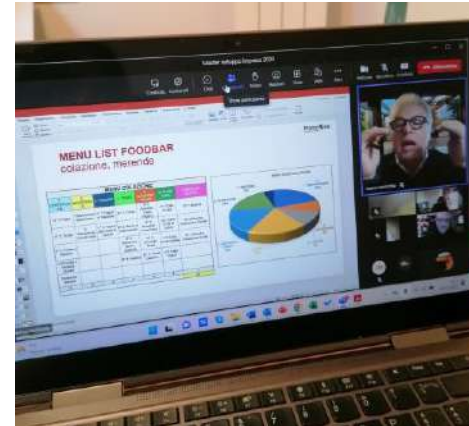


Natale Palmieri
Founder & Bar
Manager 50
Spirito italiano



Stefano Pregel
Vertical Leader
horeca
ManPower
Group

EXTRA CONTENT



SUPPORTO ON LINE POST MASTER

One To One personalizzati per confronti, assistenza su argomenti che il cliente desidera approfondire

- **Dispense ed esercizi** dei moduli formativi
- **Attestato del MASTER**



CALENDARIO

lunedì 27 novembre 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Be Owner Be Manager. Il progetto imprenditoriale: dalla visione ai fattori chiave di successo	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,00 - 13,00
La realizzazione di Special & Mr Martini Restaurant Bar (Verona)	Matteo Martini (Founder Special & Mr Martini)	14,30 - 15,00
Nunziatina Taormina: i fattori chiave di successo"	Guido Spinello e Christian Sciglio (Cofounder Morgana Lounge Bar e Nunziatina Taormina)	15,00 - 15,30
Il concept bar di 50 Spirito Italiano (Salerno)	Natale Palmieri (Founder e Bar Manager Cinquanta Bar)	15,30 - 16,00

martedì 28 novembre 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Risorse Umane: ricerca e selezione	Stefano Pregel (Vertical Leader Horeca Man Power Group)	9,00 - 10,30
La gestione dei processi di reclutamento		10,30 - 11,00
Il labirinto dei contratti di lavoro: le opportunità di risparmio e agevolazioni	Silvio Moretti e Andrea Chiriatti (Area Lavoro: relazioni sindacali, previdenziali e formazione FIPE)	11,00 - 12,00

lunedì 4 dicembre 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Teamwork: le basi per gestire ed organizzare il team della tua attività	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,30 - 12,30
L'ascolto attivo e regole: il team di La Goletta Seaside (Genova)	Riccardo De Giorgi (Owner CEO La Goletta Seaside - La Goletta Tender)	12,30 - 13,00
Organizzazione del servizio in sala	Dominga Cotarella (Founder Intrecci Accademia di Alta Formazione di Sala)	14,30 - 16,00

martedì 5 dicembre 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Unit Birra La birra: un fattore chiave per i profitti del locale	Valter Tognolo (CEO Beer Gravity)	9,30 - 11,00
Guest	in attesa	11,00 - 11,30
Unit Vini Il Business dei vini: la politica della scelta	in attesa	11,30 - 12,30
Guest	in attesa	12,30 - 13,00

martedì 12 dicembre 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Menu Engineering Financial: dal costo alla vendita in 10 step	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,00 - 12,30
I clienti speciali: Gluten Free un fattore di successo	Federico De Silvestri (Owner Chef Pizzeria 400 Verona)	12,30 - 13,00
Un modo diverso di vedere il Menu: creatività e stile	Flavio Angiolillo (Partner e Founder Family Group)	14,00 - 15,30
Ristorazione e E-Commerce	Chicco Cerea (Partner Chef***Da Vittorio Ristorante)	15,30 - 16,00

martedì 3 gennaio 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
La Premiurizzazione: aumentare la vendita dei prodotti di pregio	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,30 - 11,00
Menu Premium: il racconto della natura e dei luoghi nella proposta di La Rei Natura	Michelangelo Mammoliti (Executive Chef di La Rei Natura - Boscareto Resort)	11,00 - 12,00
Premium Cocktail: guest	in attesa	12,00 - 13,00

CALENDARIO

mercoledì 4 gennaio 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Vendita e Visual Merchandise	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,00 - 12,00
Trend della Mixology: Perché e Come sta cambiando	Daniele Gentili (On Premise Bar Staff Endorsement Specialist Red Bull)	12,00 - 13,00

lunedì 8 gennaio 2024

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
La leadership motivazionale: uno per tutti, tutti per uno	Leonardo Milani (Psicologo, Mental Coach Frecce Tricolore, Founder Accademia del Benessere, Ferrara)	9,00 - 13,00
Le nuove generazioni e le diverse etnie	Michela Nestori (Emotional Coach, Mental Trainer, Cofounder Accademia del Benessere, Ferrara)	14,30 - 15,30
Come un piano incentivi può motivare il team aumentando le vendite	Riccardo De Giorgi (Owner CEO La Goletta Seaside - La Goletta Tender)	15,00 - 16,00

martedì 9 gennaio 2024

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Dalle origini al successo, casi pratici e strumenti manageriali per il bar 2.0	Giacomo Pini (Esperto in management, Marketing del Turismo e della Ristorazione)	9,00 - 12,00
Guest Lavazza	Alessandro Cocco (Responsabile Italia Lavazza Training Center)	12,00 - 12,30
Unit colazione: Le colazioni di qualità a zero costi nascosti	Forno d'Asolo	14,30 - 16,30

domenica 15 gennaio 2023

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
I sistemi di gestione e analisi delle vendite: @Menu Profit e KPI	Cristina Poi (Cofounder Planet One, Consulente e Coach Food & Beverage)	9,30 - 12,00
Riempire il locale ogni giorno grazie ad una corretta gestione delle prenotazioni: la nuova app Pienissimo PRO	Giuliano Lanzetti (Owner Bounty di Rimini, Founder CEO Pienissimo)	12,00 - 13,00
Nuovi sistemi per rimanere al passo coi tempi: come l'intelligenza artificiale può semplificare la gestione delle attività di ristorazione	Domenico Palmisani (CEO Founder I Pratico)	14,30 - 15,30

martedì 23 gennaio 2024

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Marketing & Comunicazione: le chiavi per riempire il locale	Elisa Toccafondi (Founder Diseo Agency, Firenze)	9,30 - 12,30
Il locale è pieno: da pizzeria di paese a destination	Graziano Neroni (Cofounder Paglià Pizza e Fichi, Pagliare del Tronto - AP)	12,30 - 13,00
L'arredo che comunica: trend e visioni future	Franco Costa (Presidente Costa Group, La Spezia)	14,30 - 16,00
Guest Costa Group	in attesa	16,00 - 16,30

lunedì 29 gennaio 2024

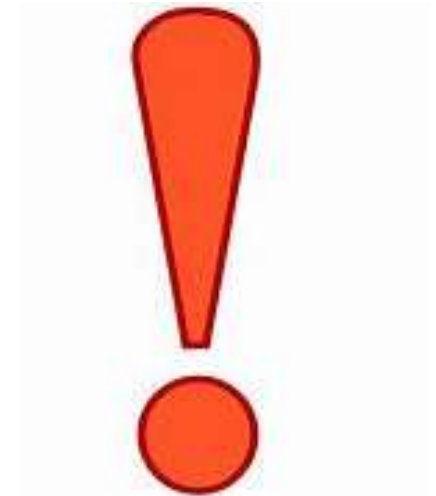
PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
La contabilità aziendale: il commercialista alleato	Elena Mengozzi (Founder Studio Commercialisti Mengozzi, esperta settore horeca)	9,00 - 13,00
Gli investimenti per pagare meno tasse: strategie alla portata di tutti	Roberta Seppoloni (Consulente finanziario di Banca Generali Private)	14,30 - 16,30

martedì 30 gennaio 2024

PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Bilanci economici: il cruscotto di controllo delle Business Unit ed i Costi Nascosti	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,00 - 13,00

FAQ

- Le lezioni del Master sono tutte online e **NON SONO registrate.**
- Al termine del singolo modulo vengono inviati dove previsti dal docente, esercizi e/o dispense
- L'attestato di frequenza al Master Fare Impresa viene rilasciato a chiusura del piano formativo, tramite invio via mail. Attestato in formato digitale.
- Al Master possono partecipare più figure (decision maker) dello stesso locale





I PARTNER

Potranno usufruire di questo esclusivo servizio per fidelizzare e sostenere i propri Clienti:

Industria e Distributori Food & Beverage, Consorzi, Aziende, Enti, Associazioni di Categoria, Scuole Professionali

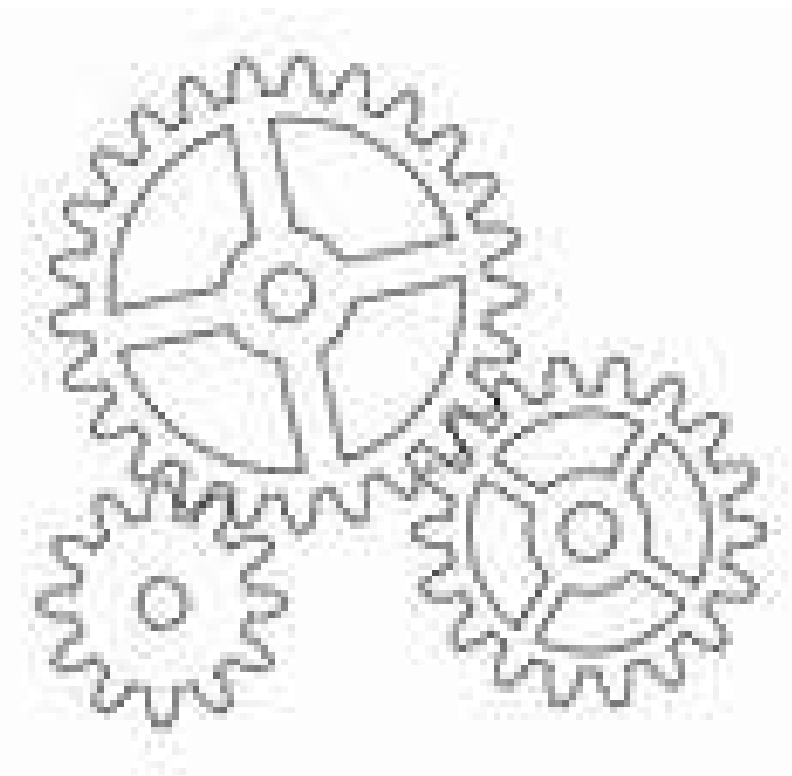
CHI FA CHE COSA

PLANET ONE

- Organizzazione del piano formativo Master
- Invio al partner del modello scheda di registrazione (o modulo online)
- Segreteria di coordinamento
- Recall partecipanti ed invio documentazione e informazioni

PARTNER

- Selezione e reclutamento Clienti
- Invio schede registrazione dei clienti alla segreteria Planet One



DEADLINE

Settembre/Novembre:
promozione attività,
individuazione e
iscrizioni clienti

**10 novembre – check
iscrizioni**

**20 Novembre –
chiusura iscrizioni**

**27 Novembre 2023 /
30 Gennaio 2024**
Ciclo Accademico

Planet One Società Benefit a R.L.

Via A. Gramsci 9
06083 Bastia Umbra (Pg)
Tel 075 80.12.219
P.IVA e C.F 03804740540

Marco Ranocchia 393 -90.30.023
marco.ranocchia@planetone.it
www.planetone.it

Responsabile Segreteria Master

Francesca Bucari 345/16.31.634 –francesca.bucari@planetone.it



Planet One



[Instaplanetone](https://www.instagram.com/instaplanetone)

Planet  **One**[®]
food & beverage



da 32 anni
unico Network italiano nella
Formazione e Consulenza
per il Food & Beverage e
31.000 clienti serviti