

CALENDARIO LEZIONI MASTER FARE IMPRESA

(Eventuali aggiornamenti su orari e docenze saranno tempestivamente comunicate via mail)

lunedì 27 novembre 2023			
	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Master	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
Case History	La realizzazione di Special & Mr Martini Restaurant Bar (Verona)	Matteo Martini (Founder Special & Mr Martini)	14,30 - 15,00
Case History	Nunziatina Taormina: i fattori chiave di successo	Guido Spinello e Christian Sciglio (Cofounder Morgana Lounge Bar e Nunziatina Taormina)	15,00 - 15,30
Case History	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
Focus	Risorse Umane: ricerca e selezione	Stefano Pregel (Vertical Leader Horeca Man Power Group)	9,00 – 10,30
Case History	La gestione dei processi di reclutamento		10,30 - 11,00
Focus	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
Master	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
Case History	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
Focus	Organizzazione del servizio in sala	Marta Cotarella (Direttore Accademia di Alta Formazione di Sala, Intrecci)	14,30 - 16,30

martedì 5 dicembre 2023			
	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Focus	Unit Birra La birra: un fattore chiave per i profitti del locale	Umberto Amati (Direttore Vendite Beer Gravity)	9,30 - 11,00
Case History	Guest Birra		11,00 - 11,30
Focus	Unit Vini Il Business dei vini: la politica della scelta	in attesa	11,30 -12,30
	Unit Energy Aumentare le vendite nei momenti di slow point	Matteo Martina (Red Bull)	14,30 - 16,00

martedì 12 dicembre 2023

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

martedì 3 gennaio 2023

	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Master	La Premiurizzazione: aumentare la vendita dei prodotti di pregio	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,30 - 11,00
Case History	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
Case History	Premium Cocktail: guest	in attesa	12,00 - 13,00

mercoledì 4 gennaio 2023

	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Master	Vendita e Visual Merchandise	Marco Ranocchia (Founder Planet One e F&B Management Coach)	9,00 - 12,00
Focus	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
Master	La leadership motivazionale: uno per tutti, tutti per uno	Leonardo Milani (Psicologo, Mental Coach Frece Tricolore, Founder Accademia del Benessere, Ferrara)	9,00 - 13,00
Focus	Le nuove generazioni e le diverse etnie	Michela Nestori (Emotional Coach, Mental Trainer, Cofounder Accademia del Benessere, Ferrara)	14,30 - 15,30
Case History	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
Focus	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
Case History	Guest Lavazza	Alessandro Cocco (Responsabile Italia Lavazza Training Center)	12,00 - 12,30
Focus	Colazioni di qualità a zero costi nascosti	Forno d'Asolo	14,30 - 16,30

domenica 15 gennaio 2023

	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Master	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
Focus	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
Focus	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
Master	Marketing & Comunicazione: le chiavi per riempire il locale	Elisa Toccafondi (Founder Diseo Agency, Firenze)	9,30 - 12,30
Case History	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
Focus	L'arredo che comunica: trend e visioni future	Franco Costa (Presidente Costa Group, La Spezia)	14,30 - 16,00
Case History	Guest locale	in attesa	16,00 - 16,30

lunedì 29 gennaio 2024

	PROGRAMMA	DOCENTE/GUEST	ORARIO LEZIONE
Master	La contabilità alleata per aumentare il tuo reddito	Elena Mengozzi (Founder Studio Commercialisti Mengozzi, esperta settore horeca)	9,00 - 13,00
Focus	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
Master	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