



Il Programma della Masterclass

Contenuti didattici e operativi:

1. L'arte del banchetto
 - Differenze tra ristorazione tradizionale e banquetistica
 - Organizzazione dei flussi di lavoro su grandi numeri
 - Tipologie di servizio e gestione operativa degli eventi
2. Organizzazione della cucina evento
 - Gestione delle partite e delle preparazioni
 - Tecniche di rigenerazione e mantenimento
 - Coordinamento con sala, eventi e wedding planner
3. Merceologia e Analisi dei fornitori
 - Conoscenza delle materie prime, analisi qualitativa
 - Selezione dei fornitori con focus della tipologia di ristorazione.
 - Approccio al food cost: tecnica ed esperienza.
4. Estetica e impiattamento
 - Principi di food design per eventi
 - Impiattamenti multipli e coerenza visiva
 - Cura del dettaglio e funzionalità del servizio

Risultati attesi

- Consegna Attestati
- Valutazione individuale con feedback formativo
- Opportunità di collaborazione professionale all'interno della brigata di Masseria Montalbano
- Cena di gala finale realizzata dai partecipanti.
- Challenge a squadre: ideazione e preparazione di un menu completo da banchetto con vincoli reali di tempo e budget.
- Redazione di schede tecniche e portfolio personale dei piatti creati.

MASSERIA MONTALBANO

Academy



Ospiti e docenti

Le lezioni e le attività pratiche saranno condotte da chef, esperti dell'industria del wedding, fotografi e coach professionisti con esperienza diretta nel settore della banquetistica e del catering di fascia alta.

Partner

- Giovanni Curri, Executive Chef di Masseria Montalbano e la sua brigata.
- Antonio Marzano, Esperto dell'industria del wedding, i dati e le emozioni di questo settore
- Michelangelo Convertino, fotografo professionista e specializzato in food & beverage
- Pietro Petrucci, l'olio dalla produzione alla cucina
- Tecniche di panificazione con consulente di Mulino Merano
- Visite aziendali ai Produttori locali di materie prime di eccellenza

con la partecipazione di un ospite speciale, Chef Stellato Michelin che condurrà una lezione motivazionale.

L'intero percorso sarà documentato attraverso contenuti multimediali e un mini-documentario pubblicati sui canali dell'Academy e dei partner.

Video, immagini e testimonianze racconteranno il percorso dei partecipanti, mettendo in luce l'evoluzione delle competenze e il valore del lavoro di squadra.

COSA COMPRENDE LA MASTER CLASS:

- 10 gg Pernotto in hotel Masseria Montalbano 4 stelle con colazione e brunch
- Formazione in aula dal lunedì al venerdì con apprendimento operativo, formativo ed esperienziale
- Visite aziendali fuori porta
- Reportage Fotografico
- Serata Gala di fine formazione
- Inserimento per i più meritevoli in azienda

