

Corso per Diventare Wedding Planner a Parma



Luogo **Emilia-Romagna, Parma**
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Obiettivi
Fornire rapidamente gli elementi di base per saper progettare, organizzare e gestire a 360° l'evento "Matrimonio" e acquisire le competenze indispensabili per accedere al mestiere di Wedding Planner. Tale preparazione sarà affrontata in maniera estremamente pratica ed applicativa tramite continue esercitazioni: si svolge presso laboratori professionali e in locali per eventi, accanto a Wedding Planner professionisti.

Perché partecipare
Per acquisire la tecnica, la professionalità e le competenze necessarie e indispensabili e facilmente spendibili sia per chi vuole intraprendere il mestiere con possibilità di inserimento lavorativo in hotels, agenzie di organizzazione eventi, navi da crociera, ristoranti, villaggi turistici, campeggi, ecc... che per chi desidera aprire una propria attività professionale, ma anche per chi lo vive semplicemente come hobby e passione personale.

Modulo Base (15 ore)
INTRODUZIONE AL MESTIERE: Il Wedding Planner ed Event Manager è chi progetta, organizza, coordina e gestisce ogni aspetto legato al singolo evento, curandone inoltre lo svolgimento. Etica professionale. Normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione infortuni.

Professione Wedding Planner: L'origine della professione: quando, dove e perché nasce
Requisiti personali e professionali: Le attitudini - Il profilo del perfetto Wedding Planner – Analisi delle diverse tipologie di clienti - La formazione.

Pianificazione dell'attività: L'analisi di mercato - La sede e gli strumenti di lavoro – Preparazione e

Creazione del Business Plan - Tipologie dei servizi offerti - Modalità del servizio - L'importanza del marketing: l'immagine aziendale, il sito web, il social media, la comunicazione. Il ruolo del Wedding Planner. La comunicazione: gli strumenti di comunicazione, il marketing. Le tecniche operative: la guida di Marketing e le tecniche di comunicazione. L'organizzazione dell'evento: la pianificazione, la gestione, la comunicazione. La comunicazione: le tecniche e le strategie. La comunicazione: le tecniche e le strategie. La comunicazione: le tecniche e le strategie.

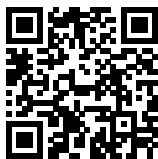
Modulo Avanzato (15 ore)
La Gestione del cliente: L'incontro conoscitivo. La progettazione dell'evento, la definizione e creazione di un budget, i Principali Strumenti di Gestione.
La Scelta dei Servizi e Fornitori: Servizi Fotografici, Allestimenti Floreali e Decorazioni, la Ristorazione, la Location, gli Abiti, il Don Ton e il Galateo.
Le Partecipazioni di Nozze: Cos'è una partecipazione di Nozze - La Busta, il testo degli Inviti e Consigli



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



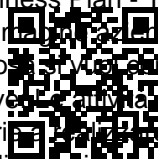
Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>



Corso per Diventare Wedding Planner a Parma
<https://www.annunci.it/x-52601-z>

per una perfetta partecipazione di nozze.

Le Bomboniere & i Confetti: Le 10 regole per scegliere la Migliore Bomboniera – A chi e quando consegnare la Bomboniera - I confetti.

Location, Banqueting & Catering (15 ore)

La Scelta della Location: Le location più Affascinanti e Ricche di Atmosfere e tipologie.

Il Servizio di Ristorazione & Banqueting: Come organizzare il Ricevimento: le diverse Tipologie di Servizio e le diverse Tipologie di Ricevimento: Piccola colazione o brunch, Pranzo, Gourmet Barbeque, Tè “delle cinque”, Aperitivo, Cocktail Party, Cena - Le diverse Tipologie di Mise En Place e la Preparazione e Presentazione dei diversi Menù.

Al termine del corso la professionalità acquisita

sarà immediatamente utilizzabile in ambito lavorativo