Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia

Luogo **Emilia-Romagna, Reggio nell'Emilia**
https://www.annuncici.it/x-56953-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 della immagine: l'Immagine aziendale, l'immagine di sé, Il [illegible] - La comunicazione: Il ruolo della comunicazione, Come [illegible] comunicare, [illegible] strumenti di [illegible]zione, Il [illegible].
La [illegible] operative [illegible] di Marketing e tecniche di [illegible] l'organizzazione dell'evento: [illegible] cose necessarie [illegible] un evento, [illegible] processo [illegible] organizzazione [illegible] e le diverse tipologie (spettacoli, meeting, matrimoni…)
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 Bon 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 Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-z
Corso per Diventare Wedding Planner a Reggio Emilia https://www.annuncici.it/x-56953-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, Coktail 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