
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