



## CORSO DI FORMAZIONE

### CORSO WEDDING PLANNER



#### DESTINATARI:

Il corso è rivolto a giovani in cerca di lavoro qualificato, a tutti coloro che già hanno un'attività nel settore (ristoranti, alberghi, abiti da sposa, bomboniere, fiori, negozi, articoli da regalo ecc.) agenzie di organizzazione eventi, principianti, neodiplomati, e chiunque interessato ad avviare una nuova originale ed interessantissima attività imprenditoriale.

#### 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 Wedding Planner. Tale preparazione sarà affrontata in maniera estremamente pratica applicativa tramite continue esercitazioni: si svolge presso laboratori professionali e in locali per eventi, accanto a Wedding Planner professionisti.

#### PROGRAMMA:

##### MODULO BASE 18 ORE:

Professione Wedding Planner: l'origine della professione: quando, dove e perché nasce – la percezione della professione. Requisiti personali e professionali, le attitudini, il profilo del perfetto Wedding Planner, analisi delle diverse tipologie di clienti, la formazione professionale.

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 dell'immagine: l'immagine aziendale, l'immagine di sé, il sito internet – la comunicazione: il ruolo della comunicazione, cosa si vuol comunicare, gli strumenti di comunicazione, il passaparola.

Le attività operative: le attività di marketing e tecniche di vendita, l'organizzazione dell'evento: studio di tutte le fasi necessarie a realizzare un evento di successo, la comunicazione degli eventi e le diverse tipologie di eventi (spettacoli, meeting, matrimoni ecc.)

##### MODULO AVANZATO 18 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, le locations, gli abiti, il Bon Ton e il galateo.

Le regole del Banqueting: le diverse tipologie di servizio, le diverse tipologie di ricevimento, le diverse tipologie di Mise en Place (messa a posto) e la presentazione dei diversi menù.



#### DURATA DEL CORSO:

Il corso avrà una durata di 36 ore. - ogni singola lezione sarà da 4 ore.

#### ATTESTATO:

Al termine del corso verrà rilasciato a tutti i partecipanti che hanno frequentato il 75% del monte ore previsto l'attestato di frequenza.