



IL PANIFICIO DEL FUTURO

IL PANIFICIO DEL FUTURO

L'Arte Bianca incontra il marketing, inteso in tutte le sue sfumature, grazie a quattro corsi che ci permetteranno di compiere, insieme, uno straordinario salto di qualità.

Sarà così possibile scoprire e definire in dettaglio gli aspetti di natura commerciale, tecnologica, comportamentale e gestionale che fanno la differenza in un settore competitivo e in evoluzione. Immagineremo il laboratorio ed il punto vendita ideale alla luce dei punti cardine del retail mix e a partire dallo studio di casi di successo nazionale e internazionale, con l'obiettivo di costruire luoghi unici di esperienze multisensoriali, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.

Impareremo a raccontare in modo corretto e autorevole il nostro pane artigianale di qualità, sia dal vivo che nel mondo digitale, esaltandone l'autenticità, le caratteristiche specifiche e il suo valore aggiunto in termini nutrizionali.

In considerazione dell'importanza e della complessità dei temi affrontati in questo modulo, i corsisti potranno richiedere ai docenti de La Mia Accademia un'assistenza specialistica da svolgere dopo il corso, direttamente presso il proprio laboratorio ed il proprio punto vendita.

RACCONTARE IL PANE, DAL VIVO E NEL MONDO DIGITALE

(16 maggio 2019 – 4 ore)

Corso di formazione a cura di *Anna Maria Pellegrino*

Temi:

- La storia del pane e il carico simbolico del pane
- Come interpretare i nuovi gusti dei consumatori
- Come contrastare la "demonizzazione" del pane e della farina
- Come raccontare il proprio pane dal vivo
- Come raccontare il proprio pane nel mondo digitale e sui social

IL MARKETING DEL PANE

(22 maggio 2019 – 8 ore)

Corso di formazione a cura di *Annamaria Cofano e Lucia Casadei*

Temi:

- L'evoluzione del retail: da punto di vendita a luogo di esperienza
- Il Retail Mix dell'insegna
- La gestione dello spazio nel food retailing
- La Selling Ceremony: accompagnare il cliente dall'ingresso all'uscita

LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

(23 maggio 2019 – 4 ore)

Corso di formazione a cura di *Paolo Grigoletto*

Temi:

- HACCP e aspetti generali di igiene degli alimenti
- La sicurezza alimentare e la sanificazione
- La legislazione vigente per la panificazione/ristorazione, con particolare riferimento agli allergeni e alla rintracciabilità

STRUMENTI DI COTTURA E COLD-CHAIN

(23 maggio 2019 – 4 ore)

Corso di formazione a cura di *Antonio Crepaldi*

Temi:

- La cold-chain e gli strumenti a disposizione del panificatore
- La cottura e gli strumenti a disposizione del panificatore
- Surgelazione, crioconservazione e ferma lievitazione

Per maggiori informazioni e per prenotare il tuo pacchetto preferito:

La Mia Accademia S.r.l.

Web: www.lamiaccademia.it - E-mail: corsi@lamiaccademia.it - Tel: +39 041 509 85 30