

Open Day Hotel

2 e 3 febbraio 2024

h 10:00 - 17:30

Presso **HOTEL SAVOY BEACH**
Corso Europa, 51 - **BIBIONE (VE)**



CHEF Bertolini

Una rara occasione di **incontro e dialogo con gli operatori del settore alberghiero**, per **conoscersi**, trovare **nuove soluzioni** e fare **formazione**.

Vi aspettiamo!

www.chef.it





Torta Gluten Free
e/o Senza Lattosio



Presenteremo alcune delle **migliori aziende del settore alimentare**, produttrici di molti prodotti che selezioniamo per voi.

La prestigiosa **SBL Academy** terrà due **clinic di formazione gratuiti**, dove vedremo come gestire al meglio sia il **dolce** che il **salato**.



2 e 3 febbraio 2024

Per chi parteciperà all'evento sarà riservata una sorpresa!

Programma

h 11:00

SBL Academy

COME RENDERE LA COLAZIONE UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

In un albergo **la colazione è il pasto più importante** della giornata e anche l'ultimo prima di lasciare la struttura. **Gestire gli acquisti, i collaboratori e le attrezzature** e creare deliziosi buffet dolci e salati per accogliere e coccolare il cliente **fa la vera differenza.**

Gli esperti di SBL Academy mostreranno come la colazione possa essere un **momento magico.** Grazie **accorgimenti** e **semplici tecniche, adattabili a molteplici tipi di accoglienza.**

SBL Academy offrirà spunti e idee originali per stupire la clientela al risveglio.

h 16:30

SBL Academy

L'APERITIVO E IL BUFFET SALATO

Il trend dell'aperitivo è in piena esplosione, quelli che erano dei piccoli e semplici stuzzichini hanno vissuto un'evoluzione, con preparazioni sempre più elaborate in vasti buffet spesso oramai sostitutivi della cena. In questo contesto SBL Academy mostrerà come, anche senza sforzi particolari, sia possibile proporre dei **buffet salati di qualità,** con **preparazioni adatte** a vari contesti, **facili da imparare** e **applicabili ad ogni livello. Il tocco in più che fa la vera differenza.**



Formaggi, salumi e tipicità



CH&F Bertolini