

CORSO PER FOOD EVENT MANAGER

INIZIO CORSO : 28 FEBBRAIO - TERMINE CORSO : 28 MARZO 2015

PROGRAMMA DIDATTICO

Domenica 8 febbraio

Gli iscritti al corso partecipano al congresso Identità Golose.

Sabato 28 febbraio

Ore 10.00 – 11.00

Presentazione del corso e apertura dei lavori con una lezione/dibattito sul congresso Identità Golose, durante la quale saranno presi in considerazione commenti e osservazioni degli allievi.

Docenti : Paolo Marchi (Giornalista, ideatore e curatore del congresso Identità Golose) - **Claudio Ceroni** (Event Manager - MAGENTAbureau)

Ore 11.00 – 13.00

Presentazione della figura dell'event manager;

Il Mercato degli eventi: obiettivi, attività e strategie;

Docente: Emauele Pietripaoli (Event Manager - MTV)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch a cura di Arte del Convivio

Ore 14.30 – 17.30

Tipologie di eventi più diffuse: convegno, workshop, esposizione fieristica, show;

Obiettivi, strategie, caratteri distintivi;

Case histories;

Docente: Emauele Pietripaoli (Event Manager - MTV)

Domenica 01 marzo

Ore 10.00 – 13.00

L'ideazione e la progettazione di un evento;

Come nasce l'idea di un evento: Mission, Obiettivi, Target;

Il brief con il cliente: definizione degli obiettivi, delle strategie e del budget;

Docente: Emanuele Pietripaoli (Event Manager)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch a cura di Arte del Convivio

Ore 14.30 – 16.30

Il budgeting: stesura del piano costi, ricavi e controllo del budget;

I fornitori dell'evento ed il loro ruolo;

Come si elabora il progetto di un evento;

Presentazione del progetto al cliente;

Contrattualistica;

Permessi ed autorizzazioni : Assicurazioni, Sicurezza e aspetti logistici, SIAE

Docente: Emanuele Pietripaoli (Event Manager)

Ore 16.30 – 17.30

Case History: il caso Lamborghini, a cura di **Riccardo Cioni** (Event Manager - La Buccia)

Sabato 07 marzo

Ore 10.00 – 13.00

La leadership: come si gestisce e si coordina una "squadra"

Docente: Ciro Magni (Coach certificato AAC - International Coach Federation)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch a cura dell'Arte del Convivio

Ore 14.30 – 17.30

Divisione dei ruoli e delle competenze;

Coordinamento e motivazione;

Gestione delle varie fasi di pianificazione delle attività; problem solving;

Docente: Ciro Magni (Coach certificato AAC - International Coach Federation)

Domenica 08 marzo

Ore 10.00 – 13.00

Analisi del territorio come strumento e risorsa: strategie e strumenti di ricerca;

Cenni di marketing territoriale;

Analisi dei punti di forza e delle “debolezze” del territorio;

Conoscere e selezionare i prodotti e le produzioni tipiche;

Conoscere e sviluppare itinerari enogastronomici;

Sviluppare piani di marketing enogastronomico;

Docenti: Daniele Germiniani (Responsabile Relazioni Territoriali Touring Club Italiano) e **Jacopo Zurlo** (Ricercatore al Centro Studi del Touring Club)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch

Ore 14.30 – 17.30

Case History: olio extravergine - una risorsa da valorizzare a cura di **Fausto Borella** (Maestro d'Olio, ideatore e organizzatore di Extra Lucca)

Sabato 14 marzo

Ore 10.00 – 13.00

L'evento enogastronomico : panoramica degli eventi enogastronomici più seguiti sul territorio nazionale e all'estero.

Analisi degli obiettivi, del target e dei caratteri distintivi;

Docente: Gabriele Zanatta (giornalista enogastronomico caporedattore della Guida Identità Golose)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch a cura di Arte del Convivio

Ore 14.30 – 17.30

Panoramica degli eventi enogastronomici più seguiti sul territorio nazionale e all'estero: analisi degli obiettivi, del target e dei caratteri distintivi.

Le nuove tendenze e prospettive dell'industria degli eventi nei prossimi 10 anni

Docente: Federico de Cesare Viola (giornalista enogastronomico - La Repubblica, Vogue, Il Sole 24 Ore)

Domenica 15 marzo

Ore 10.00 – 13.00

Strategia e piano di comunicazione integrata; come si progetta un piano di comunicazione per un evento;

Come costruire la notizia dell'evento;

Strumenti e creatività della comunicazione, immagine coordinata;

Dalla comunicazione classica al web, codici e linguaggi delle nuove strategie digitali;

Docente: Nausica Montemurro (CEO Fractals Communication Web Agency)

Ore 13.00 – 14.30 Light Lunch a cura di Arte del Convivio

Ore 14.30 – 15.30

Digital PR e ufficio stampa. Crossmedialità: come integrare i media per migliorare la potenza della comunicazione;

Ideare e progettare l'immagine di un evento, importanza e centralità dell'immagine nella creazione della notizia.

Docente: Nausica Montemurro (CEO Fractals Communication Web Agency)

Ore 16.30 – 17.30

Case History : Identità Golose, analisi dei risultati della comunicazione sui social media a cura di **Elisa Pella** (Digital PR - MAGENTAbureau)

Focus : Come è cambiata l'immagine del food negli ultimi 10 anni e quale è il suo valore strategico in comunicazione a cura di **Francesca Brambilla** e **Serena Serrani** (Brambilla - Serrani | *Food photographers*)

Sabato 21 marzo

Ore 10.00 – 13.00 e 14.30 – 17.30

Lavoro di gruppo secondo le dinamiche di team building analizzate durante il corso. Saranno costituiti 5 gruppi che lavoreranno all'ideazione e alla progettazione di uno stesso evento enogastronomico a tema

Docente e coordinatore Emanuele Pietripaoli (Events Manager)

Al termine dei lavori in aula, sarà assegnato agli allievi un lavoro individuale di ideazione e progettazione di un evento enogastronomico. Gli allievi potranno scegliere tra 4 tematiche che verranno presentate in aula ed avranno a disposizione 6 giorni per sviluppare il progetto

Sabato 28 marzo

Ore 10.00 – 13.00 e 14.30 – 17.30

Presentazione dei lavori alla giuria composta da :

Paolo Marchi (giornalista, ideatore e curatore del congresso Identità Golose)

Emanuele Pietripaoli (Events Manager)

Laura Lazzaroni (giornalista mensile L'Uomo Vogue)

Maddalena Fossati (giornalista, Vanity Fair)

Cristina Bowerman (chef patron Glass Hostaria, Roma – 1 stella Michelin)