

Professione Sogni

Master Wedding Planner

Prezzo € 130

La durata del corso è fissata in 2 mesi, entro cui bisogna sostenere i tre esami dei corsi del Master.

E' comunque possibile ripetere l'esame, se l'esito è negativo.

Superando gli esami, si riceve direttamente a casa il Master Wedding Planner, oltre al diploma di Floral Designer e il diploma in Mise en Place e Galateo a Tavola.

Il master permette di acquistare 3 corsi (Wedding Planner, Floral design, Mise en place e Galateo a Tavola) in un'unica soluzione.

Per conoscere il programma dei corsi del master, vedi le relative pagine qua nel catalogo o direttamente sul sito www.professionesogni.it

Più di 320 pagine di studio in 3 manuali pdf + audio guida mp3 di 4 ore e mezza per te, per sempre, realizzati per far assimilare le materie con facilità e precisione.

Più di 370 tra domande e esercizi di valutazione online per avere la certezza di capire correttamente e assimilare ogni singolo aspetto di ogni materia.

Una piccola guida pdf dove si dà risposta a tantissime domande scottanti sia tecniche che pratiche sull'attività di Wedding Planner. Moduli di valutazione dei fornitori, esempi pratici di contratti con i fornitori, esempio di budget e molto altro!

Il Master Wedding Planner del valore pieno di € 205 è offerto al super prezzo di **€ 130**

Uno sconto di € 75!!

Corso Wedding Planner Programma del corso

Chi è la Wedding Planner e perché gli sposi dovrebbero scegliere una Wedding Planner.
Le competenze personali e professionali. La gestione del primo incontro, le tariffe ed i servizi offerti: servizio completo, servizio parziale, servizio di consulenza. Creazione e gestione del budget.
I contratti verso il cliente e verso i fornitori.

Celebrazioni prenuziali: dagli USA all'Italia.
Il fidanzamento ufficiale, l'anello di fidanzamento e la proposta di matrimonio.
Che cosa, dove e quando: la bridal shower, l'addio al nubilato, l'addio al celibato, la festa delle damigelle, la cena di prova.

Quando sposarsi: perché scegliere l'estate, l'autunno, l'inverno o la primavera.

Le figure del matrimonio: i genitori, le damigelle, la/le damigella/e d'onore, i testimoni, i paggetti.
Che ruolo hanno nel corso dei preparativi e durante il giorno delle nozze, come devono vestirsi, chi deve essere scelto e perché.

L'abito da sposa: come deve essere e quale scegliere per la sposa. Forme, stili e colori.
Gli elementi compositivi primari dell'abito da sposa analizzati nel dettaglio: le scapre, il copricapo, il velo, il bouquet, la biancheria intima.
Elementi secondari: l'acconciatura e il trucco.
Metodi di selezione.
Come curare e preparare il corpo della sposa per essere perfette il gran giorno.

L'abito da sposo: forme e stili per i diversi tipi di formalità. Cosa indossare e cosa evitare.

Organizzare il matrimonio: metodi di selezione e gestione dei fornitori più adatti.

Le stampe: le partecipazioni e gli inviti. Stili, tecniche grafiche, tempi di consegna.

Le fedi: materiali e stili.

Le bomboniere, i confetti, il trasporto degli sposi, la lista nozze, il servizio fotografico e video.

La cerimonia religiosa (non solo cattolica) e civile.
Documentazione e procedura, dall'arrivo degli sposi, alla funzione, all'uscita. Sposarsi all'estero.

La festa post matrimonio. Che servizio scegliere: rinfresco, banchetto, pranzo/cena. Catering e banqueting: differenze e servizi da considerare.

Scegliere la location più adatta: villa, castello, loft, agriturismo, ristorante, parco, spiaggia, ecc...

Tempistiche di prenotazione e metodi di selezione con rapporto servizio/qualità.

La torta nuziale: tutti gli stili e le forme. Il brindisi finale.

L'animazione: dalla cerimonia al ricevimento. Chi scegliere e che tipo di animazione considerare: live set o dj?

Le decorazioni del matrimonio. Fiori e non solo.
Come scegliere la migliore decorazione floreale per la location della cerimonia e del ricevimento.
Cosa decorare: idee e consigli secondo le stagioni.

Timeline completa dell'evento: dall'incontro conoscitivo al brindisi finale.



Corso Floral design Programma del corso

L'arte floreale nella storia: dagli antichi Egizi al XX secolo, tanti stili e design dall'Europa all'Estremo Oriente, che possono essere spunto per ogni occasione.

I principi tecnici e fisici su cui basare una composizione floreale.

Stile, armonia e unità: come creare un design equilibrato dal punto di vista fisico e visivo.

Il colore: cosa è e come influenza sia la composizione e sia l'impatto visivo dell'osservatore.

Analisi dei principali e più frequenti colori dei fiori.

La proporzione e la simmetria: schemi di design.

Realizzare una composizione floreale. Strumenti tecnici e pratici. Scegliere i fiori più adatti per morfologia e funzione all'interno della composizione.

I principali modelli compositivi base, realizzati passo passo: dal contenitore agli accessori decorativi.

Dalle composizioni base a quelle complesse: unire più design base per realizzare grandi lavori.

I fiori nel matrimonio. Schedario fotografico dettagliato dei 30 fiori più adatti per un matrimonio: forme, colori e fioritura.

Il linguaggio dei fiori: raccolta fotografica dei 150 fiori più conosciuti e utilizzati per ogni tipo di floral design, con il significato di ogni fiore e colore.

Elenco delle piante, alberi, erbe e frutti da scegliere come accessori decorativi per rifinire il floral design.



Corso Mise en place e Galateo a tavola Programma del corso

Come scegliere lo spazio per il servizio ristorativo: metraggio e misure minime richieste per la location e per i tavoli.

Scegliere i tavoli giusti e determinare lo schema dei tavoli migliore per l'evento.

La mise en place: allestire da zero una tavola per eventi formali di rilievo.

La tovaglia e il vasellame: preparare una tavola con stile.

Le posate: tipologie e forme per la consumazione delle vivande a tavola.

I bicchieri: tipologie, forme e utilizzo per scegliere i bicchieri giusti per l'elenco dei vini del menu.

Come allestire il posto a tavola: schema della mise en place secondo le regole di galateo, utilizzando gli elementi da tavola.

Assegnare i posti a tavola: da 3 a 10 posti, come determinare la disposizione e chi fare sedere accanto, secondo il galateo.

Cosa è il tableau de mariage e come gestirne la consegna nei tempi migliori e decidere il posizionamento nella location.

L'elenco completo delle regole di galateo a tavola: dall'arrivo degli ospiti, alla consumazione dei pasti fino alla fine del servizio.

Le regole di galateo per la consumazione della frutta.

