



Armocromia e colori nella ristorazione: come usarli per ottenere l'effetto desiderato



INIZIO CORSO: lunedì 1 settembre
2025

durata: 8 ore

I colori stimolano l'appetito, ebbene sì! Questo è un elemento fondamentale per il settore della ristorazione

Apprendere i principi base dell' armocromia ti consentirà di migliorare la presentazione e cura dell'immagine personale e dell'ambiente grazie all'uso del colore.

La coerenza è fondamentale per costruire un'immagine vincente e usare una palette di colori coordinata crea un'esperienza visiva armoniosa e ti rende subito affidabile.

Obiettivi:

Questo corso pratico ti aiuterà a capire come selezionare la palette cromatica più adatta al locale, in base al tipo di proposta culinaria, al target di riferimento e all'ambiente che vuoi creare.

Contenuti:

Il corso si rivolge a tutti coloro che operano nel mondo della ristorazione, camerieri, maître, hostess, accoglienza, chef de rang che desiderano fornire un'atmosfera più accogliente ai loro clienti.

PROGRAMMA DEL CORSO

ARMOCROMIA

- Che cos'è l'armocromia?
- Le 4 stagioni e i sottogruppi.
- Come i colori influenzano la percezione nella ristorazione.

IMMAGINE PROFESSIONALE

- Uniformi e primo impatto.
- Colori che valorizzano il viso e trasmettono accoglienza.
- Accessori e coerenza cromatica.

DRESS CODE E IMMAGINE COORDINATA

- Coerenza tra team e identità del ristorante.
- Styling pratico con stagioni cromatiche.

COLORE NEL PIATTO E MISE EN PLACE

- Psicologia del colore nel food design.
- Abbinamenti cromatici per stimolare l'appetito.
- Contrasti, armonie e palette stagionali.

ARMONIA DEGLI AMBIENTI

- Colori per pareti, luci e arredi.
- Atmosfere cromatiche per ogni tipo di servizio.
- Workshop per creare la palette del proprio locale.

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato senza giustificato motivo potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 1 settembre 2025

9.00-13.00 / 13.30-17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 25 agosto 2025

Destinatari:

Titolari, F&B manager, responsabili di funzione dipendenti con mansioni di responsabilità, e quanti hanno contatti con gli ospiti all'interno ed esterno all'azienda.