

LAVORARE CON LA FRUTTA IN MODO PROFESSIONALE

NON SEMPLICI CORSI,
MA PERCORSI COSTRUITI
PER L'APPLICAZIONE REALE

La frutta è una materia prima
che non ci possiamo più permettere di **sottovalutare** o *trascurare*
se vogliamo essere **competitivi** nell'attuale mercato
Se vuoi restare competitivo, devi saperla **lavorare** nel modo corretto
e per farlo servono **competenze** professionali, **metodo** e **applicazione**
reale.



I nostri percorsi formativi nascono per un obiettivo preciso: **rendere la frutta una competenza applicabile**, non una conoscenza teorica fine a sé stessa.

Ogni attività è costruita partendo da situazioni reali di lavoro: tempi, metodo, qualità del prodotto finale e responsabilità verso il cliente.

Qui non si impara “a fare qualcosa”, ma **a farla nel modo corretto**, con la consapevolezza che la frutta lavorata verrà servita, venduta o utilizzata in un contesto professionale.

La formazione è pratica, strutturata e orientata all'utilizzo concreto delle competenze, perché solo ciò che può essere applicato genera valore nel tempo.

Un metodo costruito su oltre trent'anni di esperienza sul campo

Non nasce da un'aula teorica, ma dal lavoro quotidiano con la frutta come materia prima professionale.

- esperienza maturata sul campo
- metodo affinato nel tempo
- attenzione costante alla qualità
- responsabilità verso il cliente finale

Questo è ciò che distingue una formazione seria da un semplice corso.



**Chi può beneficiare delle nostre
formazioni e consulenze
sul prodotto ortofrutticolo**

Settore Ho.Re.Ca.

Le nostre formazioni sono rivolte alle attività del settore Ho.Re.Ca. che vogliono valorizzare il prodotto ortofrutticolo nei propri servizi e nei propri menù.

- Piccola e media ristorazione
- Grande ristorazione
- Hotellerie

- Pasticcerie e caffè
- Barista e cocktail bar
- Catering ed eventi

Settore Ortofrutticolo

I nostri percorsi formativi sono pensati per le aziende del settore ortofrutticolo che desiderano sviluppare nuove competenze sulle lavorazioni e sulla presentazione del prodotto ortofrutticolo.

- Ingrossi e mercati ortofrutticoli
- Fruttivendoli e frutterie
- Bar di frutta
- Negozi agroalimentari

Hobbisti evoluti e appassionati

Percorsi pensati per chi vive la frutta con passione e vuole trasformare questo interesse in una competenza strutturata. Dedicati a chi lavora la frutta per piacere personale, a chi desidera uscire dalla logica dell'hobby e apprendere il metodo corretto, ma anche a chi sogna di capire se questa passione può diventare qualcosa di più.

I nostri punti di forza

L'Accademia Chef della Frutta basa la propria formazione su competenze reali, maturate nel tempo e applicate ogni giorno in contesti professionali concreti, e su una equipe di formatori con comprovata esperienza

- **Oltre trent'anni di esperienza** nel settore ortofrutticolo e ristorativo, maturata sul campo e non solo in ambito formativo.
- **Più di 4.000 collaborazioni** tra eventi, catering, hotel, ristoranti e realtà del settore ortofrutticolo, che hanno contribuito a costruire un metodo solido e applicabile.
- **Specializzazione unica in Italia sulla conoscenza del prodotto ortofrutticolo**, che comprende qualità merceologica, proprietà organolettiche e nutraceutiche, stagionalità e provenienza.
- **Alta competenza nel fruit carving e nell'intaglio artistico di frutta e vegetali**, con tecnica thai applicata a banchettistica, buffet e allestimenti scenografici.

- **Competenze sulle lavorazioni di IV e V gamma**, con utilizzo di tecniche di sottovuoto e CTC per ottimizzare shelf life, sicurezza alimentare e organizzazione del lavoro.
- **Esperienza specifica in visual merchandising e layout espositivo-merceologico**, applicata a reparti ortofrutta, vetrine, corner tematici e buffet personalizzati.



Una formazione costruita su misura, come un abito sartoriale

La nostra esperienza ci permette di **plasmare la formazione in base alla tua attività o al progetto che vuoi realizzare**.

Non esiste un percorso uguale per tutti: ogni formazione viene adattata al contesto reale in cui dovrà essere applicata.

- attività già avviate che vogliono integrare nuovi servizi
- professionisti che desiderano specializzarsi
- chi vuole avviare una nuova attività partendo dalla frutta
- progetti diversi, obiettivi diversi, soluzioni diverse

Grazie a una struttura solida e a decenni di esperienza sul campo, siamo in grado di **costruire percorsi formativi su misura**, realmente applicabili e sostenibili nel tempo.

SCOPRI PERCHE' SIAMO DIVERSI

Con noi impari un mestiere

Qui non si tratta di frequentare un corso, ma di **acquisire competenze professionali reali**, pensate per essere applicate nel lavoro di tutti i giorni.

- 1- Impari a lavorare la frutta come **vera materia prima**, non come elemento decorativo
- 2- Sviluppi un metodo di lavoro strutturato, replicabile e sostenibile
- 3- Vieni guidato non solo nella tecnica, ma anche **nell'applicazione pratica del servizio**
- 4- Ricevi supporto su **vendita, posizionamento e comunicazione**, per rendere ciò che fai concreto e vendibile

La formazione è pensata per trasformarsi in **lavoro reale**, non per fermarsi alla teoria.

La formazione continua anche dopo il percorso

La differenza non è solo in ciò che impari, ma in quello che succede **dopo**.

non scompriamo al termine del percorso
continuiamo ad assisterti nell'applicazione pratica
ti supportiamo nell'inserimento del servizio nella tua attività
ti aiutiamo a evitare errori comuni e dispersioni di tempo

Con noi non finisce tutto "l'ultimo giorno di corso".

Puoi contare su un supporto reale, pensato per accompagnarti nel tempo.

Un investimento, non una spesa

Quando valuti questo percorso, non devi fermarti a quello che spendi oggi, ma alle **reali e concrete possibilità che potrai ottenere domani** grazie alle competenze che acquisirai.

Qui non stai acquistando un corso, ma **investendo in un metodo di lavoro** pensato per essere applicato e monetizzato nel tempo.

Il ritorno dell'investimento (ROI)

Il valore di questa formazione si misura **dopo**, quando inizi ad applicarla nel tuo lavoro.

Ascolta queste videorecensioni, sono casi studio reali.

Guarda cosa è successo a chi ha scelto di investire sulle proprie competenze e le ha trasformate in **opportunità concrete**.

Nessuna promessa.

Nessuna teoria.

Esperienze reali raccontate da chi ha messo in pratica il metodo.

QUESTO PERCORSO E' ADATTO A TE?

È adatto a chi

-  vuole imparare a lavorare la frutta in modo professionale
-  vuole trasformare una competenza in un servizio reale e applicabile
-  è disposto a mettersi in gioco e a lavorare in modo concreto
-  cerca un metodo strutturato, non soluzioni improvvisate
-  vuole migliorare o costruire un'attività partendo dalla frutta
-  è interessato a un percorso che continua anche dopo la formazione

Non è adatto a chi

-  cerca il corso più economico
-  vuole "provare" senza impegnarsi davvero
-  non ha intenzione di applicare ciò che impara
-  cerca solo un attestato o una certificazione
-  pensa che la formazione finisca l'ultimo giorno di aula

Un percorso su misura, come un abito sartoriale

Se senti la necessità di **costruire qualcosa di specifico per la tua attività**, la nostra esperienza ci permette di plasmare consulenze e percorsi di formazione **su misura**, esattamente come un abito sartoriale.

Ogni progetto è diverso:

per questo lavoriamo per **alzare l'identità della tua attività**,
inserire **nuovi servizi**,

migliorare il **valore percepito** e rendere il prodotto ortofrutticolo
realmente strategico nel tuo contesto.

Se hai bisogno di una **consulenza mirata** o di un **percorso di formazione specifico**, contattaci e valutiamo insieme la soluzione più adatta al tuo progetto.

COSA OTTERRAI SEGUENDO I NOSTRI PERCORSI

IL GUSTO VIENE PRIMA DI TUTTO

La bellezza aiuta a vendere, ma è **il gusto che fidelizza il cliente**.

Quando una persona prova piacere in ciò che mangia, ritorna, ricompra e si fida. Per questo lavorare la frutta in modo professionale significa, prima di tutto, **conoscere profondamente la materia prima**.

- conoscere la frutta, la sua natura e le sue caratteristiche
- studiarne texture, consistenze e maturazioni
- saperla lavorare nel modo corretto
- saperla presentare rispettando le **regole ristorative** e il **galateo della frutta**

Solo unendo **conoscenza, lavorazione e presentazione** si crea un'esperienza completa, capace di **fidelizzare il cliente** e dare continuità al servizio.

RITORNO DELL'INVESTIMENTO

Un servizio costruito intorno a te

Tu sei il protagonista.

Ti aiutiamo ad applicare subito ciò che impari, con azioni concrete pensate per **recuperare l'investimento** e iniziare a generare valore reale.

APRI IL TUO CATERING DELLA FRUTTA

Apri e sviluppi il tuo catering della frutta

Acquisisci le competenze per **creare e strutturare un servizio dedicato alla frutta**, adattabile a diversi contesti.

- catering della frutta per eventi
- servizi di **delivery e take-away**
- vassoi e cesti di frutta esclusivi
- apertura di un **Fruit Bar**
- collaborazioni con gelaterie e attività del territorio

La frutta diventa un **servizio reale**, organizzato e spendibile nel mercato degli eventi e delle attività locali.

BANCHETTISTICA, BUFFET ED ESPOSIZIONE PER GRANDI EVENTI

Banchettistica, buffet ed esposizione per grandi eventi

Impari a progettare e realizzare **allestimenti di frutta per grandi eventi**, curando ogni aspetto visivo, tecnico ed espositivo.

- allestimento di buffet scenografici
- visual merchandising applicato alla frutta
- esposizione ordinata, funzionale ed estetica
- gestione dei volumi, dei colori e delle altezze

- valorizzazione del prodotto nei contesti eventi e banchetti

La frutta diventa protagonista dell'allestimento, capace di **comunicare valore, identità e qualità** all'interno di eventi strutturati.

FRUIT CARVING E SCULTURE CON I VEGETALI E LA FRUTTA

Fruit carving e scultura della frutta

Impari le tecniche per creare **sculture di frutta di grande impatto visivo, personalizzate e su misura**, incluse **scritte e loghi**, capaci di valorizzare buffet, eventi e servizi professionali.

("Si mangia prima con gli occhi")

Il fruit carving diventa uno strumento strategico perché:

- aumenta l'attrattività del servizio
- lavora sulla **componente emozionale ed edonistica**
- crea **effetto meraviglia ed effetto wow**
- facilita la vendita attraverso la bellezza

Più bellezza crei, più il tuo servizio viene percepito come **unico, esclusivo e memorabile**.

COME PUOI AFFRONTARE QUESTO PERCORSO

Formazione in presenza – presso le nostre aule

📍 **Centro Congressi – Hotel Casale Colli del Tronto, Ascoli Piceno**

Le nostre aule di formazione si trovano all'interno di una struttura professionale e facilmente raggiungibile, pensata per ospitare percorsi formativi pratici e strutturati.

Qui vivi un'esperienza formativa completa, lavorando direttamente sulla materia prima in un contesto reale, organizzato e altamente professionale.

Possiamo venire noi da te

Formazione direttamente presso la tua struttura

Se preferisci, **raggiungiamo noi la tua attività** per costruire una formazione calata completamente nella tua realtà operativa.

Questa modalità è ideale per:

- lavorare direttamente sui tuoi spazi e sulle tue attrezzature
- formare **te e la tua equipe di lavoro**
- adattare metodo e procedure alle esigenze reali della tua attività

La formazione viene progettata **su misura**, per ottimizzare tempi, organizzazione e risultati concreti, senza spostamenti e senza interrompere il tuo lavoro.

Formazione online

Formazione online – “la soluzione più accessibile e flessibile”

La formazione online è pensata per chi **non può lasciare la propria attività**, ha difficoltà di spostamento o desidera un’opzione più flessibile e organizzata.

Riceverai direttamente a casa una **chiavetta USB** con:

- tutto il materiale formativo
- **video lezioni professionali registrate**, chiare e dettagliate
- spiegazioni pratiche, come se fossimo accanto a te

È la soluzione ideale per:

- microattività che non possono fermarsi
- chi ha problemi di trasferimento
- chi vuole imparare **comodamente da casa propria**
- chi cerca un percorso strutturato con un **investimento più accessibile**, senza rinunciare alla qualità

I TUOI PUNTI DI RIFERIMENTO

**Questo percorso non è gestito da un sistema automatico.
Dietro la formazione, la consulenza e l’assistenza ci sono persone reali,
presenti prima, durante e dopo il percorso.**



Alessio Lanaro

Chef della Frutta

Consulente e Formatore

☎ **WhatsApp:** 328 453 56 62



Andrea Lopopolo

Chef della Frutta

Consulente e Formatore

☎ **WhatsApp:** 340 72 28 736

CORSI E CONSULENZE

I nostri corsi sono stati studiati per offrire soluzioni concrete e per risolvere problemi reali nella gestione e nella lavorazione del prodotto ortofrutticolo.

Per decenni la frutta, soprattutto nel settore Horeca, è stata considerata un problema: richiede tempo, competenze tecniche e organizzazione, tanto che molte attività hanno deciso di ridurla al minimo o di escluderla dal menu. L'equazione è semplice: **se vogliamo aumentare le vendite del prodotto ortofrutticolo, dobbiamo creare più occasioni e più modi intelligenti per consumarlo, con servizi e preparazioni pensate in modo professionale.**

proprio per presentare soluzioni: ti aiutiamo a **progettare, standardizzare e valorizzare il servizio frutta nella tua attività**, in base alla tua struttura, al tuo personale e ai tuoi obiettivi.

La nostra abilità è quella di **tessere su misura percorsi formativi e consulenze cucite sulla realtà aziendale**: dal locale indipendente alla catena, dall'hotel al laboratorio, fino alle attività che lavorano il prodotto ortofrutticolo per il retail.

Contattaci per una prima consulenza gratuita: analizzeremo insieme la situazione attuale e ti proporremo il progetto più adatto per trasformare la frutta da un problema di opportunità di business.