

19/20

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Corsi di formazione e aggiornamento 2019 2020

**Per aziende e lavoratori associati all'Ente Bilaterale
Turismo della provincia di Venezia**



ebt.ve.it

19/20

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Corsi di formazione e aggiornamento 2019 2020

Per aziende e lavoratori associati all'Ente Bilaterale
Turismo della provincia di Venezia

aepa
associazione esercenti
pubblici esercizi Venezia

FIPE
FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

FAITA
NORDEST
FEDER CAMPING

CGIL
FILCAMS

AVA
Associazione Veneziana Albergatori
Venetian Hoteliers Association

FEDERALBERGHI
VENETO

UILTuCS

fiavet
veneto

CISL FISASCAT
Federazione Nazionale Albergatori Anziani Marittimi Gastronomici Artigiani Turismo

ebt.ve.it

Indice generale

01. Corsi di lingue straniere pag. 10

Inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo. Descrizione livelli	Pag. 12
01.01 Professional English for Tourism - Mestre	Pag. 13
01.02 Full Immersion di lingua tedesca - Cavallino/Jesolo	Pag. 13
01.03 Full Immersion di lingua inglese - Jesolo	Pag. 13
01.04 Itinerari turistici in lingua tedesca - Cavallino	Pag. 14
01.05 Itinerari turistici in lingua inglese - Cavallino	Pag. 14
01.06 Il linguaggio della ristorazione: i menu in lingua tedesca e inglese - Cavallino/Jesolo	Pag. 14
01.07 La prenotazione in lingua tedesca - Cavallino/Jesolo/Caorle	Pag. 15
01.08 La prenotazione in lingua inglese - Cavallino/Jesolo	Pag. 15
01.09 Conversazione in lingua inglese - Mestre	Pag. 15
01.10 Conversazione in lingua tedesca - livello avanzato - Jesolo	Pag. 16
01.11 Corso di lingua intensiva residenziale all'estero Lingua tedesca - Berlino	Pag. 16
CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2019 2020	Pag. 17

02. Ebt Lab pag. 20

02.01 Ateliers tematici: A spasso per il mondo - Venezia	Pag. 22
02.02 Il sorriso a portata di penna: Le parole scritte che fanno la differenza - Mestre	Pag. 23
02.03 Conflittuando: comunicare con persone difficili - Mestre	Pag. 23
02.04 Il linguaggio ipnotico - Mestre	Pag. 23
02.05 Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei La comunicazione non verbale - Mestre/Ca' Savio	Pag. 24
02.06 Il pensiero laterale e il problem solving - Mestre	Pag. 24
02.07 Il telefono senza fili - Venezia	Pag. 24
02.08 La comunicazione efficace - Ca' Savio	Pag. 25
02.09 Dalla cortesia alla gentilezza, i sottili confini - Mestre	Pag. 25
02.10 La voce che emoziona e i suoi colori - primo livello - Mestre/Ca' Savio	Pag. 25
02.11 La voce che emoziona e i suoi colori - secondo livello - Mestre	Pag. 26
02.12 Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio - Mestre	Pag. 26
02.13 La gestione dei collaboratori - Mestre	Pag. 26
02.14 La quadratura del cerchio: Leadership e relazioni interpersonali - Mestre	Pag. 27
02.15 La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità - Mestre	Pag. 27

02.16 La motivazione - Venezia	Pag. 28
02.17 Il linguaggio emotivo - Mestre	Pag. 28
02.18 Gestione dello stress e benessere - Mestre	Pag. 28
02.19 Convincere per vincere: tecniche di negoziazione vincente - Mestre	Pag. 29
02.20 PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello - Mestre	Pag. 29
02.21 PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - PNL e Vendite Secondo livello - Mestre	Pag. 30
02.22 Tecniche di Teamworking: Dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - Mestre	Pag. 30
02.23 Tecniche di Time Management - Venezia	Pag. 31
02.24 "Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega - Venezia	Pag. 31

03. Informatica e mondo web pag. 32

03.01 Montaggio video con OpenShot Video Editor - Marghera	Pag. 34
03.02 Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - Marghera	Pag. 35
03.03 Creare blog e siti web con WordPress - Marghera	Pag. 36
03.04 Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP - Marghera	Pag. 37
03.05 Creare una presentazione efficace con Power Point - Jesolo	Pag. 38
03.06 Microsoft Excel - Jesolo	Pag. 38
03.07 Fare marketing con Google - Marghera	Pag. 39
03.08 Social media marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram - Marghera	Pag. 39
03.09 I social visuali: Instagram - Jesolo	Pag. 39
03.10 Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione - Bibione/Jesolo	Pag. 40

04. Corsi di alta formazione pag. 42

04.01	Corso di Alta Formazione II BUTLER - Venezia	Pag. 44
04.02	Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle	Pag. 45
04.03	Corso di Alta Ristorazione - secondo livello - Jesolo	Pag. 47
04.04	Corso di Alta Formazione: il Breakfast, una colazione indimenticabile - Caorle	Pag. 48
04.05	Da cameriera ai piani a Governante d'albergo	Pag. 48
	04.5.1 Sede di Mestre	Pag. 49
	04.5.2 Sede di Caorle	Pag. 50
04.06	Corso base per pizzaiolo - Chioggia	Pag. 51
04.07	Corso di Alta Formazione per la crescita professionale e imprenditoriale - Jesolo	Pag. 52

05. Corsi di cucina, sala e bar pag. 54

05.01	Corso di avvicinamento al vino - Mestre	Pag. 56
05.02	Tecniche di servizio dei vini: dalla vite al calice - Jesolo	Pag. 56
05.03	Lo Spritz... questo intramontabile aperitivo - Jesolo/Caorle	Pag. 57
05.04	Coffee Mixology - Jesolo	Pag. 57
05.05	Latte Art Advanced - Bibione	Pag. 57
05.06	Corso Barman - Mestre	Pag. 58
05.07	Cominciare nel modo giusto: LA COLAZIONE - Mestre	Pag. 59
05.08	Cicchetti, finger food e il piatto del benvenuto - Chioggia	Pag. 59
05.09	Cucina vegana - Duna Verde di Caorle	Pag. 59
05.10	Tecniche di disosso delle carni - Duna Verde di Caorle	Pag. 60
05.11	La panificazione e la cucina gourmet - Duna Verde di Caorle	Pag. 60
05.12	Naturalmente senza glutine - Duna Verde di Caorle	Pag. 61
05.13	Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi - Jesolo	Pag. 61
05.14	Le uova in cucina - Jesolo	Pag. 62
05.15	L'osteria e i piatti di una volta - Jesolo	Pag. 62
05.16	UN GIORNO CON LO CHEF	
	05.16.1 I crostacei - Jesolo	Pag. 63
	05.16.2 Il Food Cost in cucina - Jesolo	Pag. 63
05.17	La cucina naturale e del benessere - Mestre	Pag. 63
05.18	IL MENU DELLE FESTE	
	05.18.1 Il Natale - Mestre	Pag. 64
	05.18.2 La Pasqua - Mestre	Pag. 64
05.19	Oltre il bollito e formaggi... mostarde fatte in casa e loro abbinamento - Mestre	Pag. 64

05.20	Hamburger gourmet - Mestre	Pag. 65
05.21	Mangiare con gli occhi: scenografia nel piatto - Mestre	Pag. 65
05.22	Corso di intaglio sui vegetali - Livello base - Mestre	Pag. 65
05.23	Pizza in pala - Caorle	Pag. 66
05.24	Il cioccolato e il dessert al piatto - Duna Verde di Caorle	Pag. 67
05.25	I semifreddi moderni - Mestre	Pag. 67
05.26	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 67
05.27	ITINERARI PER GLI APPASSIONATI	
	05.28.1 I formaggi del Veneto - Jesolo	Pag. 68
	05.28.2 Gin & Hospitality - Santa Maria di Sala	Pag. 68
	05.28.3 Rum e Cioccolato - Venezia	Pag. 69

06. Marketing, gestione e controllo pag. 70

06.01	Corso operativo di Revenue Management - Mestre	Pag. 72
06.02	Contenuti e immagini fotografiche per ristoratori - Venezia	Pag. 73
06.03	Lo zen e l'arte del rispondere alle recensioni negative, aumentare il sentiment positivo e vivere tranquilli - Venezia	Pag. 73
06.04	"Tener a bada i critici": come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori - Venezia/Ca' Savio/Jesolo	Pag. 74
06.05	Strategia, Business Model e Business Plan - Mestre	Pag. 75
06.06	Content Marketing ed Influencer Marketing per le strutture turistiche - Jesolo	Pag. 76
06.07	Divers-abilità turistica: sistemi di accoglienza turistica inclusivi e innovativi - Cavallino	Pag. 76
06.08	La reception dell'albergo dal benvenuto all'ospite a centro nevralgico della gestione dell'albergo - Jesolo	Pag. 77
06.09	Food Cost e ingegneria del menu - Mestre	Pag. 77
06.10	La politica degli acquisti nella ristorazione - Mestre	Pag. 78
06.11	Zero sprechi nella ristorazione - Mestre	Pag. 78
06.12	Marketing strategico ed operativo per orientare l'albergo a diventare Wellness Hotel - Bibione	Pag. 79
06.13	Organizzazione, direzione e gestione dello stabilimento balneare - Chioggia	Pag. 79
06.14	Website innovation per le imprese turistiche - Chioggia	Pag. 80
06.15	Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - Mestre	Pag. 80
06.16	Il mondo dell'agenzia di viaggio - Mestre	Pag. 81

07. Percorsi storico-culturali pag. 82

- 07.01 “Venetia triumphante”,
itinerario storico-artistico nella Venezia “maggiore” - **Venezia** **Pag. 84**
- 07.02 Vedute veneziane: percorsi sentimentali nella storia
e nell’arte della Serenissima - **Jesolo e Venezia** **Pag. 86**
- 07.03 Chioggia e la sua laguna:
un eden sospeso tra cielo e terra - **Chioggia** **Pag. 87**
- 07.04 Dalla “Venetia maritima” alla “conterminazione” lagunare:
il bacino lagunare veneziano nella sua evoluzione,
nella storia e nell’immaginario - **Jesolo** **Pag. 88**
- 07.05 Il mercato di Rialto tra pesci,
spezie e cortigiane - **Venezia** **Pag. 88**
- 07.06 L’isola di San Giorgio Maggiore:
la Basilica e la Fondazione Cini - **Venezia** **Pag. 89**
- 07.07 Alchimie, seduzioni e magia
nella vita di Giacomo Casanova - **Venezia** **Pag. 89**
- 07.08 Le forme dell’acqua: mestieri nascosti a Venezia - **Venezia** **Pag. 90**
- 07.09 Il gusto e l’estetica dei veneziani - **Venezia** **Pag. 91**
- 07.10 “SCORCI VENEZIANI”
07.10.1 IL “COLORE” VENEZIANO - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.2 LE “SCUOLE GRANDI” DI VENEZIA - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.3 LA VENEZIA DEL SETTECENTO:
I BAGLIORI DI UN TRAMONTO - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.4 VENEZIA E LA MODERNITA’ - **Venezia** **Pag. 92**
- 07.11 Conoscere e vivere il territorio:
la vacanza come esperienza - **Jesolo e Venezia** **Pag. 93**
- 07.12 Da Cavallino a California: il terroir attraverso
storie di paesaggi, uomini, e cibi - **Ca’ Savio** **Pag. 94**

08. Room Division e formule di accoglienza pag. 96

- 08.01 La governante d’albergo: una figura in continua evoluzione - **Mestre** **Pag. 98**
- 08.02 La camera che emoziona.
Tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza
in tutti i suoi aspetti - **Bibione/Chioggia/Jesolo** **Pag. 98**
- 08.03 Party Planner:
L’arte dell’evento, dalla personalizzazione
alla decorazione floreale - **Chioggia** **Pag. 99**
- 08.04 Party Planner - ad ognuno il suo evento
Secondo livello - **Jesolo** **Pag. 99**

09. Corsi abilitanti pag. 100

- 09.01 Assistente ai bagnanti “P” - **San Donà di Piave/Chioggia/Jesolo** **Pag.102**

- CALENDARIO PERCORSI STORICO-CULTURALI 2019 2020 **Pag. 104**
CALENDARIO CORSI PER AREA 2019 2020 **Pag. 106**
MODALITÀ DI ISCRIZIONE **Pag. 114**

01.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Corsi di lingue straniere

Inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo. Descrizione livelli	Pag. 12
01.01 Professional English for Tourism - Mestre	Pag. 13
01.02 Full Immersion di lingua tedesca - Cavallino	Pag. 13
01.03 Full Immersion di lingua inglese - Jesolo	Pag. 13
01.04 Itinerari turistici in lingua tedesca - Cavallino	Pag. 14
01.05 Itinerari turistici in lingua inglese - Cavallino	Pag. 14
01.06 Il linguaggio della ristorazione: i menu in lingua tedesca e inglese - Cavallino/Jesolo	Pag. 14
01.07 La prenotazione in lingua tedesca - Cavallino/Jesolo/Caorle	Pag. 15
01.08 La prenotazione in lingua inglese - Cavallino/Jesolo	Pag. 15
01.09 Conversazione in lingua inglese - Mestre	Pag. 15
01.10 Conversazione in lingua tedesca - livello avanzato - Jesolo	Pag. 16
01.11 Corso di lingua intensiva residenziale all'estero Lingua tedesca - Berlino	Pag. 16
CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2019 2020	Pag. 17

INGLESE, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO E RUSSO.

Descrizione livelli

Livello A1 - Base

Il corso si propone di fornire le strutture fondamentali della lingua e il vocabolario di base indispensabile per la comunicazione in una molteplicità di contesti quotidiani. È previsto a questo livello lo sviluppo di una base grammaticale, di vocabolario e una capacità di comprensione orale e di scrittura con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche:

- **listening** (comprensione all'ascolto)
- **speaking** (espressione orale)
- **reading** (lettura)
- **writing** (scrittura)



30 O 40 ORE

Livello A2 - Falso Principiante

Il corso prevede la revisione e il ripasso generale delle abilità linguistiche con approfondimento grammaticale, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione.

Conversazione con argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

È richiesta una conoscenza base - livello A1 della lingua.



30 O 40 ORE

Livello B1 - Intermedio Base

Il corso seguirà un approccio dell'apprendimento della lingua di tipo comunicativo con ulteriori approfondimenti di elementi di grammatica e lessicali, ampliamento del vocabolario e miglioramento della comprensione e del parlato.

Verranno introdotti skills di lavoro e argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

È richiesta una conoscenza falso principiante - livello A2 della lingua.



40 ORE

PER ISCRIVERSI AI CORSI DI LINGUA È **OBBLIGATORIO** COMPILARE IL TEST D'ACCESSO INVIATO DA EBT AL MOMENTO DELLA CONFERMA D'ISCRIZIONE.

01.01

Professional English for Tourism

Il corso, totalmente incentrato sul settore turistico, alternerà momenti formativi in aula a *camp-experience* per mettere in pratica quanto appreso attraverso delle uscite didattiche a tema.

Gli argomenti spazieranno dalla gestione del cliente, alla comunicazione di settore, al writing ed espressioni specifiche/informazioni utili.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

01.02

Full Immersion di lingua tedesca

Corso Full Immersion di lingua tedesca per non farsi trovare impreparati all'inizio della stagione estiva.

È richiesta una conoscenza di base - livello A1 della lingua.



30 ORE



CAVALLINO/JESOLO

01.03

Full Immersion di lingua inglese

Corso Full Immersion di lingua inglese per non farsi trovare impreparati all'inizio della stagione estiva.

È richiesta una conoscenza di base - livello A1 della lingua.



30 ORE



JESOLO

01.04

SEMINARIO DI MICROLINGUA

Itinerari turistici in lingua tedesca

Obiettivo è saper illustrare agli ospiti di lingua tedesca gli itinerari turistici della laguna e delle zone limitrofe. È prevista un'uscita didattica per sperimentare dal vivo quanto appreso in aula.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



12 ORE



CAVALLINO



NOVITÀ

01.05

SEMINARIO DI MICROLINGUA

Itinerari turistici in lingua inglese

Obiettivo è saper illustrare agli ospiti di lingua inglese gli itinerari turistici della laguna e delle zone limitrofe. È prevista un'uscita didattica per sperimentare dal vivo quanto appreso in aula.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



12 ORE



CAVALLINO



NOVITÀ

01.06

SEMINARIO DI MICROLINGUA

**Il linguaggio della ristorazione:
i menu in lingua tedesca e inglese**

Un approfondimento utilissimo per tutti coloro che devono scrivere i menu e interagire con l'ospite straniero nell'ambito del ristorante.

È richiesta una conoscenza falso principiante - livello A2 sia della lingua inglese che tedesca.



16* ORE



CAVALLINO/JESOLO



NOVITÀ

*modulo tedesco 8 ore + modulo inglese 8 ore

01.07

SEMINARIO DI MICROLINGUA

La prenotazione in lingua tedesca

Un percorso mirato alla gestione delle prenotazioni turistiche sia a mezzo mail che a mezzo telefono, dalla richiesta all'offerta, dalla prenotazione alla domanda di acconto, ecc.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



12 ORE



CAVALLINO/JESOLO/CAORLE*



NOVITÀ

*Caorle 16 ore

01.08

SEMINARIO DI MICROLINGUA

La prenotazione in lingua inglese

Un percorso mirato alla gestione delle prenotazioni turistiche sia a mezzo mail che a mezzo telefono, dalla richiesta all'offerta, dalla prenotazione alla domanda di acconto, ecc.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



12 ORE



CAVALLINO/JESOLO



NOVITÀ

01.09**Conversazione in lingua inglese**

Il corso di conversazione non ha un programma didattico predefinito ma si plasma in base alle esigenze e lacune dei partecipanti. Il metodo usato è quello comunicativo. È rivolto a persone che vogliono ampliare il proprio vocabolario, capire argomenti e deduzioni. L'obiettivo è quello di imparare a comprendere, rispondere con sicurezza e in maniera appropriata su qualunque argomento.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B1 della lingua.



30 ORE



MESTRE

01.10**Conversazione in lingua tedesca - livello avanzato**

Una vera e propria "palestra linguistica" per tenere allenato l'uso della lingua parlata. Durante il percorso formativo saranno affrontati argomenti differenti, che spaziano dal mondo del turismo ai temi di attualità.

È richiesta una conoscenza intermedia - livello B2 della lingua.

 20 ORE

 JESOLO

01.11**Corso di lingua intensiva residenziale all'estero
Lingua tedesca a Berlino**

Corso di tedesco generale di 20 ore di lezione da 45 minuti ciascuna. Le lezioni si terranno al mattino dal lunedì al venerdì in orario 9.00/12.30. Massimo 12 studenti per classe. Partenze: indicativamente dal 3 al 24 novembre 2019.

L'Ente finanzia interamente il corso di lingua in loco, mentre le restanti spese convenzionate di viaggio e soggiorno saranno a carico dei partecipanti. I corsisti saranno distribuiti in base al livello di conoscenza della lingua, attraverso un test di ingresso cui verranno sottoposti il primo giorno di lezione.

L'Ente finanzia il corso esclusivamente ai lavoratori dipendenti; i titolari/collaboratori familiari/soci potranno usufruire invece di tariffe convenzionate.

 20 ORE

 BERLINO

Calendario riepilogativo dei corsi di lingue 2019/2020

 **Bibione**

**OTTOBRE 2019**

Russo livello A2 - falso principiante	30	15 ott.	mar.	9.00/11.30
inglese livello A2 - falso principiante	30	17 ott.	gio.	10.00/12.30

GENNAIO 2020

Lingua tedesca A1 - livello base	30	14 gen.	mar.	9.00/11.30
---	-----------	----------------	-------------	------------

 **Caorle**

**OTTOBRE 2019**

La prenotazione turistica in lingua tedesca	16	29 ott.	mar.	9.00/11.15
--	-----------	----------------	-------------	------------

 **Cavallino**

**OTTOBRE 2019**

Itinerari turistici in lingua tedesca	12	22 ott.	mar.	09.00/10.30
Il linguaggio della ristorazione: i menu in lingua tedesca e inglese	16	22 ott.	mar. o gio.	10.30/12.00
Itinerari turistici in lingua inglese	12	24 ott.	gio.	09.00/10.30

GENNAIO 2020

La prenotazione turistica in lingua tedesca	12	14 gen.	mar.	11.30/13.00
La prenotazione turistica in lingua inglese	12	16 gen.	gio.	09.00/10.30

FEBBRAIO 2020

Full Immersion di lingua tedesca	30	4 feb.	mar./mer./ven.	09.00/11.30
---	-----------	---------------	-----------------------	-------------

 **Chioggia**
**OTTOBRE 2019**

Russo livello A2 - falso principiante	30	22 ott.	mar./gio.	9.30/12.30
---------------------------------------	----	---------	-----------	------------

GENNAIO 2020

Inglese livello A2 - falso principiante	30	22 gen.	lun./mer.	14.30/17.30
---	----	---------	-----------	-------------

 **Jesolo**
**OTTOBRE 2019**

Turismus Deutsch livello A1 - base	40	14 ott.	lun./mer.	09.00/11.00
------------------------------------	----	---------	-----------	-------------

Francese livello A1- base	40	14 ott.	lun./mer.	14.30/16.00
---------------------------	----	---------	-----------	-------------

La prenotazione in lingua tedesca	12	14 ott.	lun.	11.00/13.15
-----------------------------------	----	---------	------	-------------

Spagnolo per il turismo livello A1 - base	40	15 ott.	mar./gio.	11.00/12.30
---	----	---------	-----------	-------------

NOVEMBRE 2019

La prenotazione in lingua inglese	12	12 nov.	mar.	14.30/16.45
-----------------------------------	----	---------	------	-------------

GENNAIO 2020

Spagnolo per il turismo livello A2 - falso principiante	40	7 gen.	mar./gio.	11.00/12.30
---	----	--------	-----------	-------------

Conversazione in lingua Tedesca - livello avanzato	20	8 gen.	mer.	11.00/13.15
--	----	--------	------	-------------

Turismus deutsch livello B1 - intermedio	40	13 gen.	lun./mer.	09.00/11.00
--	----	---------	-----------	-------------

Il linguaggio della ristorazione: i menu in lingua tedesca e inglese	16	13 gen.	lun. mar.	11.00/13.00 14:30/16:30
--	----	---------	--------------	----------------------------

MARZO 2020

Full Immersion di lingua tedesca	30	2 mar.	2/4/6/9/11 13/16-19 mar.	11.00/13.30
----------------------------------	----	--------	-----------------------------	-------------

Full Immersion di lingua inglese	30	2 mar.	da lun. a ven.	14.00/16.30
----------------------------------	----	--------	----------------	-------------

 **Mestre**
**OTTOBRE 2019**

Tedesco livello A1 - base	40	21 ott.	lun./mer.	18.00/20.00
---------------------------	----	---------	-----------	-------------

Tedesco livello A2 - falso principiante	40	21 ott.	lun./mer.	18.00/20.00
---	----	---------	-----------	-------------

Russo A1 - base	40	21 ott.	lun./mer.	18.00/20.00
-----------------	----	---------	-----------	-------------

Inglese livello A1 - base	40	22 ott.	mar./gio.	18.00/20.00
---------------------------	----	---------	-----------	-------------

Inglese livello A2 - falso principiante	40	22 ott.	mar./gio.	18.00/20.00
---	----	---------	-----------	-------------

Professional English for Tourism	21	22 ott.	mar.	16.30-19.30
----------------------------------	----	---------	------	-------------

Francese livello A2 - falso principiante	40	22 ott.	mar./gio.	18.00/20.00
--	----	---------	-----------	-------------

GENNAIO 2020

Conversazione in lingua inglese	30	21 gen.	mar./gio.	18.00/20.00
---------------------------------	----	---------	-----------	-------------

 **Venezia**
**OTTOBRE 2019**

Francese livello A1 - base	40	22 ott.	mar./gio.	16.00/18.00
----------------------------	----	---------	-----------	-------------

Spagnolo livello A1 - base	40	22 ott.	mar./gio.	18.00/20.00
----------------------------	----	---------	-----------	-------------

 **Corsi di lingua all'estero**
**NOVEMBRE 2019**

Corsi di lingue all'estero: BERLINO	20	nov.	da lun. a ven.	09.00/12.30
-------------------------------------	----	------	----------------	-------------

02.

EBT
Ente Biflaterale Turismo
della provincia di Venezia



Ebt Lab

Ebt LAB È UNO SPAZIO DI CONFRONTO, DIALOGO, CRESCITA CHE DAL 2007, ANNO DI NASCITA, AD OGGI HA COINVOLTO OLTRE **5124** OPERATORI IN UN COSTANTE PROCESSO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE RELAZIONALI.

02.01	Ateliers tematici: A spasso per il mondo - Venezia	Pag. 22
02.02	Il sorriso a portata di penna: Le parole scritte che fanno la differenza - Mestre	Pag. 23
02.03	Conflittuando: comunicare con persone difficili - Mestre	Pag. 23
02.04	Il linguaggio ipnotico - Mestre	Pag. 23
02.05	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei La comunicazione non verbale - Mestre/Ca' Savio	Pag. 24
02.06	Il pensiero laterale e il problem solving - Mestre	Pag. 24
02.07	Il telefono senza fili - Venezia	Pag. 24
02.08	La comunicazione efficace - Ca' Savio	Pag. 25
02.09	Dalla cortesia alla gentilezza, i sottili confini - Mestre	Pag. 25
02.10	La voce che emoziona e i suoi colori - primo livello - Mestre/Ca' Savio	Pag. 25
02.11	La voce che emoziona e i suoi colori - secondo livello - Mestre	Pag. 26
02.12	Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio - Mestre	Pag. 26
02.13	La gestione dei collaboratori - Mestre	Pag. 26
02.14	La quadratura del cerchio: Leadership e relazioni interpersonali - Mestre	Pag. 27
02.15	La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità - Mestre	Pag. 27
02.16	La motivazione - Venezia	Pag. 28
02.17	Il linguaggio emotivo - Mestre	Pag. 28
02.18	Gestione dello stress e benessere - Mestre	Pag. 28
02.19	Convincere per vincere: tecniche di negoziazione vincente - Mestre	Pag. 29
02.20	PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello - Mestre	Pag. 29
02.21	PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - PNL e Vendite Secondo livello - Mestre	Pag. 30
02.22	Tecniche di Teamworking: Dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - Mestre	Pag. 30
02.23	Tecniche di Time Management - Venezia	Pag. 31
02.24	"Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega - Venezia	Pag. 31

02.01

ATELIERS TEMATICI A spasso per il mondo.

SEMINARI

Questo spazio di EBT Lab è dedicato ad approfondimenti tematici nella comunicazione interculturale che hanno l'obiettivo di fornire un ventaglio di informazioni utili per comunicare più efficacemente in contesti multiculturali e internazionali.

Accompagnati da esperti della lingua e della cultura del luogo, i partecipanti si trasporteranno in un affascinante viaggio virtuale utile a sviluppare un'ospitalità su misura, a superare stereotipi, a conoscere le attese e adottare i giusti comportamenti.

Gli Ateliers ci porteranno alla "scoperta" dei turisti provenienti da:

- CINA
- INDIA
- RUSSIA
- PAESI ARABI
- GIAPPONE
- BRASILE  NOVITÀ
- COREA
- PAESI SCANDINAVI

I seminari prevedono la collaborazione degli esperti di LABCOM, Laboratorio di Comunicazione Interculturale dell'Università Ca' Foscari di Venezia.

 6,5 ORE

 VENEZIA

02.02

SEMINARIO

Il sorriso a portata di penna: le parole scritte che fanno la differenza

Tutti noi abbiamo ricevuto risposte scritte standardizzate e prive di personalità che ci hanno fatto sentire un numero più che una persona. Se poi queste risposte seguono un nostro reclamo o una richiesta di informazione, non vi è dubbio che chi le ha formulate abbia perso l'opportunità di piacerci. Questo seminario è rivolto a tutti quelli che vogliono imparare a scrivere in modo personalizzato per distinguersi e catturare l'attenzione. 😊

 6 ORE

 MESTRE

02.03

SEMINARIO

Conflittuando: comunicare con persone difficili

Quante volte ci troviamo in difficoltà davanti a qualcuno con cui non riusciamo a comunicare pur con tutte le nostre buone intenzioni? È possibile comunicare con persone "difficili"? E chi sono le persone "difficili"?

Obiettivo del seminario è dare risposta a queste domande per adottare un giusto approccio trasformando lo scontro in dialogo.

 6 ORE

 MESTRE

02.04

SEMINARIO

Il linguaggio ipnotico

Il termine ipnosi spesso dà adito a interrogativi, curiosità, interesse, ma anche timore. Il linguaggio ipnotico, che ne è uno strumento, diventa determinante per creare curiosità, interesse, gradevolezza e per rendere la propria comunicazione "irresistibile".

 8 ORE

 MESTRE

 NOVITÀ

02.05

SEMINARIO

Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei

La comunicazione non verbale

Il seminario si pone due obiettivi: il primo è quello di avere strumenti per *interpretare* il linguaggio del corpo di chi ci sta davanti così da *comprenderne* emozioni ed intenzioni; il secondo è imparare ad avere padronanza e consapevolezza della nostra comunicazione per essere più efficaci e sicuri di trasmettere realmente ciò che intendiamo.

 12 ORE

 MESTRE/CA' SAVIO*

*Ca' Savio 4 ore

02.06

SEMINARIO

Il pensiero laterale e il problem solving

"Non puoi risolvere un problema con lo stesso tipo di pensiero che hai usato per crearlo." Albert Einstein

Obiettivo del seminario è facilitare un'attitudine ad un approccio diverso ai problemi, a rompere gli schemi e ricercare soluzioni nuove uscendo dai modelli convenzionali. Il tutto utilizzando una metodologia basata esclusivamente sull'apprendimento attivo.

 6 ORE

 MESTRE

02.07

SEMINARIO

Il telefono senza fili

Ascoltare è il doppio più difficile di parlare. Eppure la capacità di ascoltare nel modo giusto ci permette di comprendere non solo il messaggio ma di cogliere le sfumature e le intenzioni del nostro interlocutore, stimolando un clima relazionale positivo e favorevole.

 4 ORE

 VENEZIA

02.08

SEMINARIO

La comunicazione efficace

"IO sono responsabile di quello che dico e non di cosa capisci TU!"

È proprio così??? Non proprio perché i "rumori" che si frappongono fra quello che voglio dire e ciò che l'altro capisce sono molteplici e fuorvianti. Nel seminario impareremo a parlare "bene" per farci capire meglio.

 4 ORE

 CA' SAVIO

02.09

SEMINARIO

Dalla cortesia alla gentilezza, i sottili confini

Spesso diamo per scontati questi termini. Ma ne conosciamo effettivamente il significato profondo? L'Operatore Turistico, proprio per la tipologia di lavoro che ha, sa essere profondamente gentile? La risposta, molto approfondita e articolata, si trova proprio frequentando questo seminario, centrato sull'efficacia profonda della relazione che renda l'ospite, o qualsiasi altro nostro interlocutore, soddisfatto.

 12 ORE

 MESTRE

 NOVITÀ

02.10

SEMINARIO

La voce che emoziona e i suoi colori - primo livello

La voce che calma, la voce che convince, la voce che guida, la voce che anima. La finalità del seminario è quella di acquisire la consapevolezza che la nostra voce ha un potere comunicativo potentissimo ed ognuno di noi può imparare a conoscerla e plasmarla dirigendone l'energia espressiva. Ne consegue il miglioramento sia della propria dizione italiana che l'armonizzazione e bellezza del linguaggio del corpo con il risultato positivo di un radicale cambiamento di espressività in pubblico.

 12 ORE

 MESTRE/CA' SAVIO*

*Ca' Savio 4 ore

02.11

SEMINARIO

La voce che emoziona e i suoi colori - secondo livello

Il professionista impara ad utilizzare “la voce e le sue timbriche” in armonia con la propria immagine e i propri ruoli lavorativi. Questo serve ad acquisire sicurezza sia per promuovere se stessi che l'azienda. La finalità del seminario di aggiornamento di secondo livello è quello di approfondire la conoscenza dello strumento vocale che permette di esprimere la potenza comunicativa fatta di personalità vocale ed energia espressiva.

Il seminario è rivolto a coloro che hanno frequentato il livello base e desiderano esplorare maggiormente gli aspetti nascosti della comunicazione paraverbale.



6 ORE



MESTRE



NOVITÀ

02.12

SEMINARIO

**Come scegliere i collaboratori:
dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**

Scegliere il collaboratore giusto non è solo una questione di “fiuto”. Ci sono strumenti e domande che permettono di capire le attitudini e le motivazioni del candidato che abbiamo di fronte. Il seminario introdurrà i partecipanti in un percorso strutturato che parte dall'analisi del curriculum vitae e termina con la felice conclusione del colloquio da ambo le parti.



6 ORE



MESTRE

02.13

SEMINARIO

La gestione dei collaboratori

La gestione dei collaboratori è una funzione strategica del ruolo del capo. I partecipanti impareranno come impostare un dialogo tra capo e collaboratore trasformando critiche e contrasti in opportunità di miglioramento e di crescita professionale. In particolare verrà affrontato il tema del colloquio per l'assegnazione degli obiettivi e per la valutazione della performance con l'utilizzo di casi pratici, simulazioni, role playing e altre specifiche esercitazioni finalizzate al miglior apprendimento possibile dei metodi e delle tecniche proposte.



8 ORE



MESTRE

02.14

SEMINARIO

**La quadratura del cerchio:
Leadership e relazioni interpersonali**

Lavorare insieme comporta promesse e minacce di successo. Collaborare alla costruzione di una soluzione per un problema che riguarda tutto il gruppo sotto la guida di un coordinatore e di un leader che cambia col tempo, prendere consapevolezza che la conoscenza del contesto, delle condizioni del problema, delle risorse e delle difficoltà non sono elementi sufficienti a garantire la soluzione dello stesso e spostarsi dal *problem solving* al *problem setting* sono condizioni facilitanti l'ottima riuscita di questa sfida quotidiana. Sono gli strumenti che, attraverso l'attività ludica e innovativa di questo seminario, permetteranno di quadrare il cerchio.



7 ORE



MESTRE



NOVITÀ

02.15

SEMINARIO

**La gestione del reclamo:
come trasformare una minaccia in un'opportunità**

Il reclamo rappresenta un'opportunità e, come tale, un incentivo al miglioramento purché non trasformi la differenza di vedute che lo determina in uno scontro. Il seminario si propone di fornire consigli pratici per gestire efficacemente il momento del confronto anche sul piano interculturale in modo da evitare i conflitti che possono nascere dalla percezione delle dinamiche comunicative.

La seconda giornata sarà interamente dedicata a role plays ed esercitazioni pratiche.

Il seminario prevede la collaborazione degli esperti di LABCOM, Laboratorio di Comunicazione Interculturale dell'Università Ca' Foscari di Venezia.



12 ORE



MESTRE

02.16

SEMINARIO

La motivazione

“L'unico modo per fare un buon lavoro è amare quello che fai.” Steve Jobs
Le persone con la giusta motivazione sanno compiere imprese straordinarie. Ma è possibile per un capo motivare i propri collaboratori? O la motivazione nasce dall'interno? L'obiettivo del seminario è comprendere le molle interiori che muovono le persone stimolandole a dare il meglio di sé.

 4 ORE

 VENEZIA

02.17

SEMINARIO

Il linguaggio emotivo

La finalità del seminario è quella di mettere a confronto il linguaggio emotivo dell'uomo rispetto all'intelligenza artificiale cogliendone le differenze nella competenza chiave della comunicazione emotiva. Rispetto all'algoritmo, l'uomo ha, infatti, la capacità di produrre risultati riconoscendo le proprie emozioni, dominando se stesso e utilizzando i propri sentimenti per un fine, trovando soddisfazione nell'interagire con le altre persone. I partecipanti, attraverso esercizi pratici, acquisiranno maggiori competenze sociali e miglioreranno la percezione di sé e dei propri obiettivi.

 6 ORE

 MESTRE

 NOVITÀ

02.18

SEMINARIO

Gestione dello stress e benessere

Imparare a gestire lo stress significa rafforzare se stessi, affrontare le avversità lavorative, gestire le spesso difficili relazioni lavorative, con grande risultato prima di tutto sul benessere personale e, in seconda battuta, sui risultati nel lavoro. Il seminario sarà centrato soprattutto sull'esperienzialità, oltre ad una necessaria parte teorica, fondamentale nell'acquisizione delle tecniche proposte.

 12 ORE

 MESTRE

02.19

SEMINARIO

Convincere per vincere: tecniche di negoziazione vincente

L'efficacia della relazione con i propri clienti, interni ed esterni – ovvero con i propri interlocutori - passa anche e soprattutto attraverso la capacità di negoziare. Attraverso un'autovalutazione delle proprie competenze e un chiaro piano d'azione, è possibile trovare quell'accordo che porta un vantaggio a entrambe le parti, facendo vincere le stesse, ciascuna rispetto ai propri obiettivi e attraverso strategie complementari.
Perché se c'è qualcuno che vince, non necessariamente qualcun altro perde.

 7 ORE

 MESTRE

 NOVITÀ

02.20

SEMINARIO

PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo *Primo livello*

La PNL (Programmazione Neuro Linguistica) è uno strumento operativo che consente di creare nelle persone schemi mentali nuovi e strategie nuove (Programmazione) che si sviluppano nel nostro cervello (Neuro) attraverso l'uso del linguaggio (Linguistica).

La PNL non si limita a facilitare questo processo, ma ci permette anche di minimizzare o di eliminare del tutto l'influsso di esperienze passate, creando e installando al loro posto stati mentali nuovi.

Alcune persone, invece, pensano di persistere in situazioni a loro note, evitando di cambiare schema, e ottenendo per questa ragione i risultati disagiati che hanno sempre ottenuto.

In realtà se una cosa non funziona, basta provare a farne un'altra di diversa per ottenere risultati diversi e non fermarsi.

 12 ORE

 MESTRE

02.21

SEMINARIO

PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - PNL e Vendite Secondo livello

In ambito turistico, come negli ambiti impostati sulle vendite, per poter avere una buona gestione del proprio lavoro non si può non tener conto di due elementi fondamentali: far fronte alla concorrenza e rendere la propria comunicazione "irresistibile"

Il seminario è impostato soprattutto sull'essere "irresistibili e seduttivi" in modo da potersi confrontare in modo assolutamente competitivo con la concorrenza.



12 ORE



MESTRE

02.22

SEMINARIO

Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra

Lavorare in gruppo non è sempre facile. Richiede il mettere da parte egoismi, invidie e diffidenze per agire come una "squadra". Nella prima giornata di seminario i partecipanti si misureranno con le regole utili a far funzionare bene la squadra.



NOVITÀ Nella seconda giornata i partecipanti diventeranno protagonisti di una **CRIME STORY**, una vera e propria indagine basata su documenti, indizi e prove, e si cimenteranno in un gioco di ruoli che li farà riflettere sui propri abituali modelli di comportamento nel gruppo, aprendosi a confronti e superando pregiudizi ed emparse.

Il seminario prevede la collaborazione degli esperti di LABCOM, Laboratorio di Comunicazione Interculturale dell'Università Ca' Foscari di Venezia.



12 ORE



MESTRE

02.23

SEMINARIO

Tecniche di Time Management

"Quelli che impiegano male il loro tempo sono i primi a lamentarsi che passi troppo in fretta." Jean De La Bruyère, *I caratteri*

Il tempo è una risorsa democratica di cui disponiamo tutti in egual misura: 24 ore al giorno. Eppure abbiamo tutti spesso la sensazione che non ci basti per fare tutto quello che vorremmo o dovremmo fare. Il seminario si prefigge di aiutare i partecipanti a costruire un modello personalizzato di time management utile a ottimizzare il tempo a disposizione. Questo perché per imparare a gestire il tempo bisogna prima imparare a gestire noi stessi.



4 ORE



VENEZIA

02.24

SEMINARIO

"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega

Delegare o non delegare? Chi fa da sé fa per tre?

In molti si pongono questo dilemma. Eppure arriva per tutti il momento in cui è necessario ottimizzare l'attribuzione dei compiti all'interno dell'organizzazione. La scelta di cosa delegare e a chi delegare sicuramente un processo estremamente delicato da affrontare con adeguati strumenti di conoscenza perché la delega sbagliata può portare a delusioni e frustrazioni non facilmente gestibili.



4 ORE



VENEZIA

03.

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Informatica e mondo web

03.01	Montaggio video con OpenShot Video Editor - Marghera	Pag. 34
03.02	Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - Marghera	Pag. 35
03.03	Creare blog e siti web con WordPress - Marghera	Pag. 36
03.04	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP - Marghera	Pag. 37
03.05	Creare una presentazione efficace con Power Point - Jesolo	Pag. 38
03.06	Microsoft Excel - Jesolo	Pag. 38
03.07	Fare marketing con Google - Marghera	Pag. 39
03.08	Social media marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram - Marghera	Pag. 39
03.09	I social visuali: Instagram - Jesolo	Pag. 39
03.10	Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione - Bibione/Jesolo	Pag. 40

03.01

Montaggio video con OpenShot Video Editor

Il corso è rivolto a coloro che vogliono montare video amatoriali ma anche professionali da pubblicare online (su YouTube e altri social media, sul proprio sito) o in pubblico. La soluzione proposta in questo corso è il software OpenShot Video Editor. Un programma gratuito, semplice da utilizzare, molto flessibile, multiplatforma (Linux, Windows, Macintosh), con molti formati video, audio e immagini supportati.

Il corso ha l'obiettivo di fare apprendere tutte le funzionalità previste dal software OpenShot: tagliare e unire scene di video, modificare la loro velocità, impostare transizioni o filtri, aggiungere voce e musiche di sottofondo, inserire testi e didascalie, esportare i video nei formati e risoluzioni desiderate e molto altro ancora.

- Panoramica sui formati video, audio e immagini
- Installazione ed introduzione a OpenShot Video Editor
- Importare file video, audio, immagini
- Impostazioni generali del progetto
- Gli strumenti del montaggio video non lineare
- Inserimento di clip nella Timeline
- Principali operazioni di editing: taglio della clip, modifica della durata, montaggio a rotazione semplice o animata
- Opzioni relative ai key frame della Timeline
- Applicare le Transazioni
- Creare effetti video
- Usare le sequenze
- Correggere, regolare e gestire il colore
- Lavorare sulle tracce audio
- Inserimento di una musica di sottofondo o di un effetto audio aggiuntivo sulla Timeline
- Uso e gestione dei livelli
- Creare titoli di testa, di coda e sottotitolazioni in sovrapposizione
- Composizioni video avanzate: messaggio di tracce video per ottenere effetti di sovrapposizione video
- Esportare il video
- Pubblicare il video online



16 ORE



MARGHERA



NOVITÀ

03.02

Calcolare e archiviare con Microsoft Excel

Microsoft Excel è un foglio di calcolo elettronico per l'organizzazione, il calcolo e l'analisi dei dati aziendali. Rappresenta uno degli strumenti più utilizzati e potenti del pacchetto Microsoft Office. Vengono proposti 2 corsi:

- **un corso base di 16 ore** per imparare ad inserire dati, formule, funzioni predefinite, formattare e stampare aree di lavoro;
- **un corso avanzato di 32 ore** per apprendere come creare e gestire elenchi di dati, tabelle PIVOT, grafici, formule tra fogli di lavoro e tra cartelle; per realizzare modelli e automatizzare operazioni ripetitive tramite funzioni personalizzate e macro.

CORSO BASE

- Elementi specifici della finestra di Excel
- Creare un file cartella vuoto, aprire un file cartella già esistente
- Elementi fondamentali di un foglio di lavoro: selezionare, rinominare, inserire, eliminare, spostare un foglio
- Inserire testo e numeri in un foglio di lavoro
- Selezionare più celle, tagliare, copiare e incollare
- Salvare una cartella di lavoro
- Formattazione tramite la barra multifunzione
- Creare una formula
- Usare alcune funzioni Matematiche e Statistiche
- Impostazione dell'area di stampa
- Stampa dell'area selezionata



16 ORE



MARGHERA

CORSO AVANZATO

- Formattazione automatica e condizionale
- Creazione di formule con riferimenti ad altri fogli e ad altre cartelle
- Creazione di formule con riferimenti assoluti e relativi
- Utilizzo delle funzioni Matematiche, Statistiche, Logiche, Testo, Data e Ora, Ricerca, Database
- Protezione di celle, fogli, cartelle
- Creazione, utilizzo e modifica di un modello
- Convalida di dati
- Creazione e personalizzazione di grafici
- Creazione ed utilizzo di un elenco personalizzato di dati
- Gestione di elenchi di dati: ordinamento, filtri, subtotali, tabelle Pivot
- Collegamenti ipertestuali
- Utilizzo della barra del disegno
- Creazione di macro con il registratore



32 ORE



MARGHERA

03.03

Creare blog e siti web con WordPress

Il corso è rivolto a coloro che vogliono costruire un proprio sito web con il CMS professionale gratuito più utilizzato al mondo: WordPress; il quale non richiede alcuna conoscenza di linguaggi di programmazione. In questo corso si fa uso della piattaforma XAMPP, scaricabile gratuitamente da internet, che permette di provare in locale WordPress prima di effettuarne l'installazione in un ambiente di produzione come può essere un servizio di hosting su internet. Obiettivo del corso è quello di far apprendere non solo tutte le funzionalità di WordPress, ma anche tutti gli argomenti correlati necessari alla costruzione di un sito quali scelta del nome di dominio e hosting, usabilità, web design, scrivere per il web, normativa, SEO, manutenzione e sicurezza.

- Cos'è un CMS
- Cos'è WordPress e cosa si può fare
- Wordpress.com vs Wordpress.org
- Requisiti di WordPress
- Fornitori di servizi hosting a confronto
- Caratteristiche principali da valutare per l'acquisto di un piano hosting
- Registrazione e scelta del dominio
- Scaricare, installare e configurare XAMPP
- Scaricare, installare e configurare WordPress
- Il pannello di controllo di WordPress: bacheca
- Configurazioni di base: opzioni di WordPress e Permalink
- Fasi fondamentali del processo di costruzione di un sito
- Principi fondamentali del web design
- Le leggi dell'usabilità
- Creazione e gestione di Pagine, Articoli, Categorie e Tag
- Creare e gestire il menù di navigazione principale
- Inserire, modificare, eliminare immagini e video
- Creazione e gestione dei commenti
- Personalizzare WordPress: temi e widget
- Estendere le funzionalità di WordPress: i plugin
- Manutenzione di WordPress: aggiornamento e backup
- Ottimizzazione per i motori di ricerca (SEO)
- Sito web in regola con la normativa



24 ORE



MARGHERA

03.04

Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP

Questo non è un corso per diventare esperti di fotografia, ma per poter trattare e gestire le proprie foto con software gratuiti disponibili in Internet. GIMP è un programma gratuito che ha moltissime funzioni presenti anche nel noto programma commerciale Adobe Photoshop. GIMP è molto flessibile, multipiattaforma e portable. Può essere usato come semplice programma di disegno, come programma per il fotoritocco professionale, come convertitore di formati di immagine e altro ancora. Il corso ha l'obiettivo di fare apprendere tutti i principali strumenti di manipolazione di immagini previsti dal programma, dalle selezioni semplici alle avanzate, alle potenzialità dei tracciati, dei livelli, delle maschere e dei filtri al fine di realizzare progetti artistici personalizzati.

- Panoramica sui formati grafici
- Funzionalità di GIMP
- Ridimensionare e ritagliare immagini per il web
- Aumentare la nitidezza
- Controllare luci e ombre
- Correggere le dominanze di colori
- Eliminare graffi e imperfezioni
- Metodi di selezione semplici e avanzati
- Trasformare il colore degli occhi
- Creare fotomontaggi
- Gestire testo e immagini
- Utilizzare i filtri per effetti speciali
- Perfezionare le selezioni con la maschera veloce
- Salvare le selezioni
- Maschere di selezione e di livello
- Tecniche di clonazione
- Pennelli creativi
- Creare testo con effetti vari
- Creazione e trasformazione di tracciati
- Tracciati e testo
- Uso avanzato dei livelli: opacità e metodi di fusione
- Utilizzare combinazioni di filtri
- Creare immagini con effetti artistici



24 ORE



MARGHERA

03.05

Creare una presentazione efficace con Power Point

Durante il corso verranno fornite le nozioni di base per realizzare una presentazione in Powerpoint, si imparerà poi a lavorare sul testo delle diapositive e ad inserire immagini e note del relatore, scoprendo in modo semplice le molteplici opportunità che offre il programma di Microsoft. Si approfondirà la modalità di creazione delle diapositive ed a modificarle, per personalizzare al massimo il proprio lavoro; si vedrà come applicare temi, modificare gli sfondi, come inserire il testo e modificarlo, cambiando colore, tipo di carattere o dimensioni. Si esaminerà poi come usare le varie combinazioni di colori, come riorganizzare le diapositive per rendere più fluido e chiaro il messaggio che si desidera trasmettere e come organizzare o riorganizzare il lavoro in sezioni. Si potrà capire anche come inserire immagini e modificarle, per rendere più gradevole e interessante il lavoro.

Per la frequenza al corso è necessario avere una buona conoscenza degli strumenti informatici.



20 ORE



JESOLO



NOVITÀ

03.06

Microsoft Excel

Obiettivo del corso è quello di dare ai partecipanti gli strumenti per un utilizzo completo delle funzioni del foglio elettronico.

Si tratteranno gli elementi di base, dall'apertura di un programma di foglio elettronico, alla creazione e modifica di cartelle esistenti, con relativo salvataggio, fino all'inserimento dei dati, con l'uso di simboli, formule, celle e colonne, nonché delle funzioni aritmetiche, logiche e della formattazione.

Per la frequenza al corso è necessario avere una buona conoscenza degli strumenti informatici.



20 ORE



JESOLO

03.07

SEMINARIO

Fare marketing con Google

Il seminario intende fornire gli strumenti pratici e operativi per poter gestire una campagna di pubblicità a pagamento su Google (Google Adwords) e saper strutturare la lettura di Google Analytics per interpretare gli accessi al proprio sito. Tutto ciò al fine di ottimizzare la pagina web secondo le regole SEO-Search Engine Optimization.



12 ORE



MARGHERA

03.08

Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram

Obiettivo del corso è quello di fornire gli strumenti pratici ed operativi per poter selezionare e promuovere l'azienda turistica utilizzando i Social Network.



16 ORE



MARGHERA

03.09

SEMINARIO

I social visuali: Instagram

Il seminario introduce al web 2.0, ai social site e ai social network: verrà poi illustrato cosa comunicare, come comunicare e come scrivere il piano editoriale per la comunicazione social. Verranno date indicazioni su come aprire l'account e la differenza tra un profilo personale e quello aziendale. Saranno dati suggerimenti su come creare una lista di follower, sulla pubblicazione delle immagini e l'uso dei filtri, la scelta dell'#, gli instagrammer, la Igers TV. Si procederà poi a capire come monitorare i risultati, verranno dati cenni sulla grafica per i social network (Canva per la grafica) oltre a cenni sulle specifiche dei formati video per le varie piattaforme.



4 ORE



JESOLO



NOVITÀ

04.


 Logo of Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia, featuring the letters 'EBT' in a stylized font.

Corsi di alta formazione

- | | | |
|-------|--|----------------|
| 04.01 | Corso di Alta Formazione Il BUTLER - Venezia | Pag. 44 |
| 04.02 | Corso di Alta Ristorazione:
da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle | Pag. 45 |
| 04.03 | Corso di Alta Ristorazione - secondo livello - Jesolo | Pag. 47 |
| 04.04 | Corso di Alta Formazione:
il Breakfast, una colazione indimenticabile - Caorle | pag. 48 |
| 04.05 | Da cameriera ai piani a Governante d'albergo | Pag. 48 |
| | 04.5.1 Sede di Mestre | Pag. 49 |
| | 04.5.2 Sede di Caorle | Pag. 50 |
| 04.06 | Corso base per pizzaiolo - Chioggia | Pag. 51 |
| 04.07 | Corso di Alta Formazione per la crescita professionale
e imprenditoriale - Jesolo | Pag. 52 |

04.01

Corso di Alta Formazione IL BUTLER

Riconoscere i bisogni dell'ospite, accogliere con attenzioni mirate ai particolari del servizio, compiere piccoli gesti per essere ricordati nel tempo, fidelizzare, essere creativi con stile. Questo, in sintesi, è l'obiettivo di un'accoglienza di qualità che mette l'ospite al centro. La figura del Butler o maggiordomo d'albergo è una figura polifunzionale che si pone come punto di riferimento tra l'ospite e tutti i servizi della struttura ed è - per eccellenza - deputata alla soddisfazione di chi cerca un servizio esclusivo e a propria misura. Il corso intende formare tale figura professionale specializzata che si può inserire nell'organico di strutture alberghiere di lusso ma è anche rivolto a tutti coloro che desiderano offrire nella propria struttura un servizio simile a quello del Butler, crescendo le competenze dei propri collaboratori affinché siano in grado, quando necessario, di rispondere ad un ospite con esigenze particolari.

CONTENUTI DEL CORSO:

- **ACCOGLIENZA, GESTIONE E CONMIATO DELL'OSPITE**
 - La figura del Butler: organizzazione del lavoro, conoscenza dei servizi in risposta alle necessità
 - Il *savoir faire* e il *savoir être*: sicurezza in se stessi ed eleganza
 - Approccio al cliente
 - Il Bon ton, il cerimoniale e l'etichetta internazionale
 - Lo stile non è acqua, cura della propria persona: vestemica
 - Cinesica e prossemica
 - Linee generali della Privacy
 - Creazione *Fiche* dell'ospite: gestire le informazioni, le abitudini e i bisogni
 - Servizi di *Conciergerie*
 - Nozioni di *Time Management*
- **SERVIZI DI HOUSEKEEPING**
 - Controllo degli spazi
 - Riassetto e tecniche base di housekeeping
 - Gestione dei bagagli: packaging and unpackaging
 - Piccoli servizi di guardaroba e lavanderia e cenni di merceologia dei tessuti
 - Cura dell'abbigliamento e degli accessori dell'ospite
 - Tipologie di abbigliamento per le diverse occasioni
- **SERVIZI DI RISTORAZIONE**
 - Allestire una *mise en place* e una *mise en place* da vassoio
 - Tecniche di servizio e Bon Ton della tavola
 - Organizzare il *packet-lunch* e un pic-nic
 - Intolleranze e diete alimentari
 - Basi della cucina e del servizio bar
 - I tipi di vino e loro servizio
 - Come servire un tè o un caffè e basi di piccola caffetteria

- **SERVIZI ACCESSORI**
 - Il bon ton dello Chauffeur
 - Il Personal Shopper
 - Guidare l'ospite nelle scelte
 - Organizzazione il tempo libero dell'ospite, dei suoi spostamenti e viaggi
 - Nozioni di primo soccorso
 - Nozione di *baby sitting* e *dog sitting*

REQUISITI:

I requisiti per accedere al corso sono i seguenti:

- buona conoscenza della lingua inglese che verrà valutata attraverso un test d'ingresso (**verrà valutato titolo preferenziale la conoscenza di una seconda lingua straniera**)
- Esperienza almeno biennale nel settore alberghiero riferita ai Reparti Front Office, Housekeeping e/o Food&Beverage
- Capacità di leadership e organizzazione del lavoro
- Orientamento al cliente e alla qualità del servizio
- Cura della propria persona
- Capacità comunicativa

L'ammissione al corso sarà valutata a insindacabile giudizio da un'apposita Commissione di esperti.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso della durata di 80 ore si svolgerà dal 12 novembre al 11 dicembre 2019 con frequenza per l'intera giornata (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00) per complessive 10 lezioni nei giorni: 12-13-19-20-26-27 novembre e 3-4-10-11 dicembre 2019.
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00
- I posti a disposizione sono 12.
- **Le richieste di partecipazione dovranno pervenire entro il giorno 21 OTTOBRE 2019.**



80 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

04.02

Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita

Il corso è rivolto a diplomati in possesso di qualifica triennale di cucina con un'esperienza professionale almeno triennale, anche con contratto stagionale e a diplomati in possesso di diploma professionale quinquennale, con esperienza almeno biennale nel settore, anche con contratto stagionale e con età minima di 20 anni e massima di 30, che abbiano già operato nella ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale da commis di cucina a chef capopartita.

CONTENUTI DEL CORSO:

Il corso mira ad approfondire l'utilizzo dei principali strumenti e le più moderne attrezzature messe a disposizione del cuoco, con l'esame della struttura stessa della cucina: il layout dell'ambiente di lavoro e le modalità da utilizzare per la disposizione e l'organizzazione della cucina stessa.

- Organizzazione degli ambienti di conservazione degli alimenti
- La figura del cuoco: comportamento e portamento della figura professionale e le relazioni con i colleghi
- I principali tagli della carne e del pesce
- Le basi della cucina italiana (In primis le salse madri, i fondi, le vellutate di pesce, fumetto di pesce, bisque di pesce, besciamella, pomodoro. Si tratteranno poi le minestre, le paste, i sughi ed il ragù, tipici della nostra cucina, secondo le modalità di preparazione tradizionali)
- Tecniche di marinatura di pesci e carni
- Cucina italiana e regionale
- La cucina salutistica e vegetariana
- La cucina vegana
- La cucina senza glutine
- La cucina gourmet
- Finger food
- La panificazione
- Le basi della pasticceria
- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, etc)
- Il cioccolato
- Le nuove tecniche di cottura
- Creazione di menu per alberghi e ristoranti
- Food Cost
- Analisi sensoriale: Abbinamenti cibo-vino
- Elementi di HACCP

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si terrà dal 4 novembre al 6 dicembre 2019
- Durata: 5 settimane, con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00)
- La cauzione del corso ammonta a € 300,00
- L'ammissione al corso sarà valutata a insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso
- **Le domande di iscrizione alla selezione dovranno pervenire entro il giorno 1° OTTOBRE 2019**



200 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

04.03**Corso di Alta Ristorazione****Secondo livello**

Il corso, orientato all'aggiornamento ed alla conoscenza delle novità del settore, **è rivolto esclusivamente a cuochi, chef e professionisti della ristorazione**, che abbiano già maturato una buona esperienza lavorativa in cucina.

CONTENUTI DEL CORSO:

24 febbraio 2020

- Tecniche di disosso delle carni;
- Presentazione ed esposizione delle carni con relative schede tecniche;
- Le basi della cucina italiana, con utilizzo di schede tecniche che consentiranno di svolgere i principali approfondimenti.

25 febbraio 2020

- Presentazione e sfilettatura dei pesci, con relative schede tecniche;
- Tecniche di cottura innovative.

26 febbraio 2020

- Cucina regionale italiana, pratica;
- Cucina regionale italiana, approfondimenti teorici riguardo tutte le specialità italiane e regionali.

27 febbraio 2020

- Cucina creativa a base di pesce e di carne con tecniche di impiattamento ed estetica del piatto; aspetti teorici, discussione e condivisione di esperienze e problematiche;
- Realizzazione di menu per ristoranti gourmet

28 febbraio 2020

- Corso pratico e teorico sulla creazione di un menù per albergo, con relativo Food Cost, bilanciamento delle pietanze e particolare attenzione alle esigenze del cliente e nell'ottica di una corretta gestione dei costi del reparto.
- Come elaborare i menu d'albergo per le diverse occasioni;
- Attrezzature di nuova generazione, loro corretto utilizzo ed approfondimento delle tecniche di cotture alternative.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si terrà dal 24 al 28 febbraio 2020
- Durata: 40 ore con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00)
- La cauzione del corso ammonta a € 100
- **Le domande di iscrizione alla selezione dovranno pervenire entro il giorno 1° Febbraio 2020**



40 ORE



JESOLO



NOVITÀ

04.04

Corso di Alta Formazione: il Breakfast, una colazione indimenticabile

La colazione rappresenta un momento fondamentale del soggiorno in albergo, sia in virtù delle mutate esigenze alimentari dell'ospite che delle nuove tendenze della ristorazione, oggi sempre più dilatata ed orientata al brunch.

PROGRAMMA DEL CORSO:

- **9 dicembre 2019** - ore 9.00/18.00
Le preparazione base della pasticceria: frolla, pan di spagna, biscotteria, dolci soffici.
- **10 dicembre 2019** - ore 9.00/18.00
Crostate, plumcake, muffin, pan brioche e loro presentazione.
- **11 dicembre 2019** - ore 9.00/18.00
Le basi della pasticceria salata: panificati, focacce, quiches, etc..
- **12 dicembre 2019** - ore 9.00/18.00
Le uova e le principali tecniche di preparazione delle stesse, proposte di finger e di prodotti monoporzione adatti al buffet.
- **13 dicembre 2019** - ore 9.00/18.00
I principi fondamentali di allestimento del buffet, l'estetica, la mise en place, il food cost, le attrezzature indispensabili per un corretto servizio breakfast.



40 ORE



CAORLE



NOVITÀ

04.05

Da cameriera ai piani a Governante d'albergo

Il corso è rivolto a quante, già in possesso di un'esperienza di lavoro nel reparto Piani, intendano crescere professionalmente per ricoprire il ruolo di Governante d'albergo.

OBIETTIVO:

La figura della Governante d'albergo è strategica per il buon funzionamento dell'intera struttura. Si tratta di una figura qualificata che ha sotto la sua responsabilità il reparto più complesso dell'albergo. Ottimizzare le potenzialità del reparto e delle risorse personali in esso operanti, prefigurando e attuando un assetto organizzativo fondato su parametri di efficacia ed efficienza e orientato a criteri di qualità, sono suoi compiti principali.



NOVITÀ Per fare meglio comprendere l'importanza del lavoro di squadra, fondamentale per il buon funzionamento del reparto Piani, quest'anno abbiamo aggiunto una giornata speciale dedicata a una **CRIME STORY**: i partecipanti si troveranno alle prese con una vera e propria indagine basata su documenti, indizi e prove e si cimenteranno in un gioco di ruoli che li farà riflettere sui propri abituali modelli di comportamento nel gruppo, aprendosi a confronti e superando pregiudizi ed *empasse*.

04.05.1

Sede di Mestre 112 ORE

CONTENUTI DEL CORSO:

- Organizzazione aziendale e del reparto Piani
- La gestione e l'organizzazione delle camere
- Tecniche di pulizia delle camere
- Igiene e sanità
- Postura e ergonomia
- Merceologia
- Tecniche di comunicazione intensiva e relazione con gli ospiti
- La gestione del personale
- Leadership
- Gestione dei collaboratori
- Comunicazione interculturale
- Gestione degli approvvigionamenti: acquisti, contabilità e controllo
- Microlingua Inglese
- L'informatica applicata al reparto: Corso di Microsoft Excel e uso di Microsoft Powerpoint
- Etichetta e bon ton
- Decorazioni floreali
- Attività di teamworking

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 4 novembre al 17 dicembre 2019 con frequenza per l'intera giornata (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00) per complessive 14 lezioni nei giorni: 04-05-11-12-18-19-25-26 novembre e 02-03-09-10-16-17 dicembre.
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00.
- I posti a disposizione sono 15.

04.05.2**Sede di Caorle**  80 ORE

Il corso intende sviluppare le competenze tecnico-professionali necessarie a svolgere il ruolo di Governante d'albergo.

CONTENUTI DEL CORSO:**1. IL RUOLO DELLA GOVERNANTE D'ALBERGO**

- Conoscenza e consapevolezza del ruolo e delle mansioni specifiche: competenze e responsabilità;
- Codice etico e regole di comportamento della categoria
- Amministrazione e gestione del personale (pianificazione ed organizzazione del lavoro, supervisione delle procedure, tecniche di gestione delle risorse umane, lavoro in team e leadership)

2. LA GESTIONE DEL CLIENTE

- Il processo comunicativo, la comunicazione non verbale, le differenti tipologie di cliente, le strategie comunicative efficaci, la gestione delle lamentele

3. LA FINALITÀ È QUELLA DI FAR ACQUISIRE AI PARTECIPANTI COMPETENZE QUALI:

- Comprendere e rispondere alle esigenze dell'ospite in un'ottica di accoglienza e qualità
- Comunicare efficacemente con i clienti, adottando i corretti registri comunicativi e gestendo gli eventuali reclami

4. MATERIALI PRODOTTI E TECNICHE DI LAVORO

- Tecniche di gestione ed organizzazione del lavoro ai piani
- Strumenti e modulistica organizzativa
- Tecniche per la verifica della pulizia e della manutenzione degli alloggi
- Tecniche di allestimento degli ambienti e addobbo floreale

5. FORMAZIONE LINGUISTICA IN LINGUA INGLESE E TEDESCA

Questo modulo permetterà di acquisire della conoscenze che consentiranno un primo approccio con il cliente. Verranno acquisite inoltre delle capacità di accogliere e salutare il cliente in lingua e di un lessico di settore, oltre alla capacità di intrattenere brevi e semplici conversazioni in lingua.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 20 gennaio al 10 febbraio 2020 con frequenza per mezza giornata lunedì, mercoledì e venerdì (dalle 09.00 alle 12.00) e per l'intera giornata martedì e giovedì (dalle 09.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.30).
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00.
- I posti a disposizione sono 15.

04.06

Con la partecipazione della Scuola Italiana Pizzaioli

**Corso base per pizzaiolo**

Il corso offre la formazione professionale di base per poter svolgere la professione di pizzaiolo e sarà composto da una parte teorica ed una parte pratica.

CONTENUTI TEORICI:

- Introduzione sui cereali, studio nel dettaglio del frumento (struttura, cariosside);
- Conoscenze della farina: qualità, proteine, maglia glutinica, W, rapporto P/L;
- Scomposizione dell'amido ad opera degli enzimi;
- Ricetta dell'impasto per la pizza classica;
- Studio nel dettaglio del lievito, morfologia, funzioni, ruolo nell'impasto, tipi in commercio;
- Conoscenze dell'acqua, requisiti organolettici, batteriologici e chimici;
- Conoscenze del sale, tipi in commercio, pro e contro per l'utilizzo nell'impasto;
- Conoscenze del malto, struttura dell'orzo, lavorazione, ottenimento estratto.

PARTE PRATICA:

- Presentazione delle attrezzature necessarie alla produzione della pizza e funzionamento delle stesse;
- Realizzazione di un primo impasto di prova a cura dell'istruttore;
- Realizzazione di diversi tipi di impasto: diretto, indiretto, poolish;
- Preparazione delle palline;
- Stesura dell'impasto;
- Farcitura della pizza;
- Cottura della pizza in forno elettrico e a legna;
- Presentazione finale della pizza.



35 ORE



CHIOGGIA

05.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Corsi di cucina, sala e bar

05.01	Corso di avvicinamento al vino - Mestre	Pag. 56
05.02	Tecniche di servizio dei vini: dalla vite al calice - Jesolo	Pag. 56
05.03	Lo Spritz... questo intramontabile aperitivo - Jesolo/Caorle	Pag. 57
05.04	Coffee Mixology - Jesolo	Pag. 57
05.05	Latte Art Advanced - Bibione	Pag. 57
05.06	Corso Barman - Mestre	Pag. 58
05.07	Cominciare nel modo giusto: LA COLAZIONE - Mestre	Pag. 59
05.08	Cicchetti, finger food e il piatto del benvenuto - Chioggia	Pag. 59
05.09	Cucina vegana - Duna Verde di Caorle	Pag. 59
05.10	Tecniche di disosso delle carni - Duna Verde di Caorle	Pag. 60
05.11	La panificazione e la cucina gourmet - Duna Verde di Caorle	Pag. 60
05.12	Naturalmente senza glutine - Duna Verde di Caorle	Pag. 61
05.13	Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi - Jesolo	Pag. 61
05.14	Le uova in cucina - Jesolo	Pag. 62
05.15	L'osteria e i piatti di una volta - Jesolo	Pag. 62
05.16	UN GIORNO CON LO CHEF	
	05.16.1 I crostacei - Jesolo	Pag. 63
	05.16.2 Il Food Cost in cucina - Jesolo	Pag. 63
05.17	La cucina naturale e del benessere - Mestre	Pag. 63
05.18	IL MENU DELLE FESTE	
	05.18.1 Il Natale - Mestre	Pag. 64
	05.18.2 La Pasqua - Mestre	Pag. 64
05.19	Oltre il bollito e formaggi... mostarde fatte in casa e loro abbinamento - Mestre	Pag. 64
05.20	Hamburger gourmet - Mestre	Pag. 65
05.21	Mangiare con gli occhi: scenografia nel piatto - Mestre	Pag. 65
05.22	Corso di intaglio sui vegetali - Livello base - Mestre	Pag. 65
05.23	Pizza in pala - Caorle	Pag. 66
05.24	Il cioccolato e il dessert al piatto - Duna Verde di Caorle	Pag. 67
05.25	I semifreddi moderni - Mestre	Pag. 67
05.26	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 67
05.27	ITINERARI PER GLI APPASSIONATI	
	05.28.1 I formaggi del Veneto - Jesolo	Pag. 68
	05.28.2 Gin & Hospitality - Santa Maria di Sala	Pag. 68
	05.28.3 Rum Cioccolato - Venezia	Pag. 69

05.01

In collaborazione con  **AIS VENETO**
Associazione Italiana Sommelier

Corso di avvicinamento al vino

Il corso di avvicinamento al vino organizzato in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier Veneto, vuole fornire gli strumenti di base per aumentare le abilità sensoriali, imparare a degustare, descrivere, servire, abbinare un vino e valorizzare la cultura del mondo enogastronomico. In ogni appuntamento degustazione guidata di due prodotti.

CONTENUTI DEL CORSO:

- La figura del Sommelier
- Cenni di enologia e viticoltura
- La produzione del vino
- Tecnica della degustazione: esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo
- Spumanti, passiti, liquorosi, aromatizzati, ice wine, vendemmie tardive.
- Enografia nazionale e internazionale
- Focus su vini del Veneto e del Friuli Venezia Giulia
- Mode e tendenze: vini biologici, naturali, biodinamici, orange wine
- Cenni su abbinamento cibo-vino
- Visita didattica a un'azienda produttrice di botti per vino e a un'azienda vitivinicola con degustazioni

 40 ORE MESTRE NOVITÀ

05.02

Tecniche di servizio dei vini: dalla vite al calice

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

- Nozioni di agronomia e tecniche di cantina;
- Classificazione dei vini;
- Realizzazione di una carta dei vini;
- Servizio vini bianchi, rossi e spumanti;
- Analisi sensoriale;
- Nozioni abbinamento cibo/vino.

 8 ORE JESOLO

05.03

Lo Spritz... questo intramontabile aperitivo

Il corso mira a far conoscere e a divulgare la tradizione veneziana di un aperitivo tradizionale storico oggi in voga in tutte le maggiori capitali mondiali. Dalla storia alle tante varianti, si assaggeranno tutte le diverse tipologie di questa particolare categoria di aperitivi chiamata Sparkling Wine, che sfocia nella tradizione veneta dello Spritz.

I drink saranno preparati anche dai partecipanti, rendendo così il corso dinamico e attivo.

 6 ORE JESOLO/CAORLE NOVITÀ

05.04

Coffee Mixology

Obiettivo del corso è quello di far conoscere e divulgare l'uso del caffè non solo per la colazione o il fine pasto, ma anche l'utilizzo nella miscelazione, facendo capire che questo ingrediente può essere mixato con molti altri prodotti esaltandone le proprietà organolettiche. Si utilizzeranno diverse tipologie di caffè, e si procederà con diverse tecniche di estrazione dello stesso usandolo in miscelazione in più ricette. Il caffè sarà miscelato con: bevande sodate, succhi di frutta, sciroppi, spezie, alcolici tipo Gin, Rum, Bitter, Vermuth e molto altro.

 6 ORE JESOLO NOVITÀ

05.05

Latte Art Advanced

Il corso ha per obiettivo quello di migliorare le tecniche acquisite nel precedente corso di latte art basic, aumentare la destrezza nella composizione dei disegni, acquisendo velocità nell'esecuzione. Durante il percorso formativo si realizzeranno inoltre drink alcolici e analcolici a base espresso.

 12 ORE BIBIONE NOVITÀ

05.06

Corso Barman

Il corso è mirato alla formazione della figura professionale di coloro che operano dietro un banco bar, sia nelle ore diurne che in quelle pomeridiane/notturne, in grado di svolgere sia le mansioni di un barista nel settore della caffetteria, sia le mansioni del barman classico, creando aperitivi per l'happy hour e cocktail per il dopocena.

CONTENUTI DEL CORSO:

● LA STORIA DEL COCKTAIL

Come Nasce l'ABS - In cosa si differenzia dal sistema classico

I segreti dell'American Commercial Bar - come si diventa un bravo barman

● ATTREZZATURE DA BAR E FERRI DEL MESTIERE

● L'AREA OPERATIVA

Il Bancone - La Station - Lo speed rack - La zona lavaggio - La zona lavoro

La Mise en Place - Ghiaccio e precauzioni - Ordine di frequenza

● IL FREE POURING SYSTEM

Come si conta - Come si impugna la bottiglia - Postura e procedimento

prima della mescita - Come si versa - La verifica delle quantità

Gli strumenti per la verifica e la misurazione

● PREMIX

Alcune ricette di premix e loro principale uso

● SERVIZIO E COMPOSIZIONE DEI COCKTAIL

L'accoglienza - Ordine di mescita - Tecniche di composizione dei Cocktail

Come servire il drink - Il taglio della frutta

● ALCUNE RICETTE DI COCKTAIL

Le regole della composizione - Le ricette dei Cocktail

● METODI DI SERVIZIO NEI BAR

Le metodologie più usate nei bar per il servizio

● MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI

Liquori, distillati e sciroppi - Storia dell'alcol - La distillazione

● IL MONDO DEL CAFFÈ

Storia - Botanica - Lavorazione - Tostatura - Confezionamento.

● ATTREZZATURE DA CAFFETTERIA

● COME SI PREPARA E SI SERVE UN ESPRESSO

Estrazione espresso - L'espresso Italiano - Regole ed esecuzione - Miscela -

Qualità - Freschezza del prodotto - Conservazione - Montatura del latte, Tecnica di Mescita, Il cappuccino

● LE MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO

Varie parti e loro funzioni, Funzionamento, Pulizie della macchina espresso,

Controlli e sostituzioni, Storia della macchina del caffè

● IL MACINADOSATORE

Varie parti e loro funzioni - Avvertenze per un uso corretto - Come si pulisce -

Regolare la macinazione - Quando si deve regolare la macinazione

● L'ADDOLCITORE

Rigenerazione delle resine, Come si esegue, Manutenzione dei macchinari:

Trattamento delle acque - Uso dell'addolcitore.

 21 ORE

 MESTRE

05.07

Cominciare nel modo giusto: LA COLAZIONE

È molto importante cominciare bene la giornata ed iniziare con una buona colazione è di sicuro il modo migliore per avere energia ed ottimismo per affrontare gli impegni.

In questo corso oltre a nuove idee e proposte, verranno preparati lievitati e dolci da forno.

 14 ORE

 MESTRE

 NOVITÀ

05.08

Cicchetti, finger food e il piatto del benvenuto

Lo Chef proporrà ai corsisti una panoramica sui classici "cicchetti" (piccoli stuzzichini rompidigiuno) che verranno rivisitati in chiave moderna, oltre a differenti finger da offrire in diverse occasioni (aperitivo, buffet..) e ad alcuni piatti del benvenuto con cui accogliere gli ospiti.

 8 ORE

 CHIOGGIA

05.09

SEMINARIO

Cucina vegana

Obiettivo del seminario è quello di aggiornare gli addetti al mondo della ristorazione sulle esigenze dell'utenza vegana da un punto di vista nutrizionale e gastronomico. Attraverso una formazione ad hoc verranno fatte conoscere le esigenze della clientela vegana e forniti gli strumenti per supportare una domanda in costante aumento negli ultimi anni. Una prima parte del seminario sarà dedicata alla nutrizione, mentre nella seconda verranno date lezioni di gastronomia vegan, nelle quali si faranno conoscere alimenti alternativi come tofu, seitan, tempeh, affettati vegetali, creme a base di latte di soia, panna di latte di avena, ecc.

 5 ORE

 DUNA VERDE DI CAORLE

05.10

Tecniche di disosso delle carni

Il corso mira a realizzare una panoramica sugli strumenti necessari alla lavorazione delle carni oltre che sull'utilizzo - in sicurezza - degli stessi. Saranno presentate le tecniche base ed avanzate del disosso e della lavorazione della materia prima, partendo dai tagli sui "pezzi" più piccoli fino ai più grandi. Verranno inoltre trattati i metodi di conservazione della carne. I partecipanti si eserciteranno sotto la guida esperta dello Chef.

Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi e aiuto cuochi).



24 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.11

La panificazione e la cucina gourmet

Il pane, qualunque sia la sua forma, deve essere un complemento discreto che accompagna tutti i piatti con gusto ma senza coprire le loro caratteristiche. Il corso affronta le basi per una corretta procedura di lavorazione, descrivendo gli ingredienti che le compongono e come agiscono all'interno degli impasti. Verranno affrontate le tecniche di lavorazione per la panificazione da ristorante, con la realizzazione di diverse tipologie di pane.

Verranno preparati pani con impasti diretti ed indiretti e si valuterà l'utilizzo del freddo per la gestione dei processi produttivi.

Si approfondiranno inoltre le problematiche più diffuse come la creazione di un buon impasto, la giusta lievitazione, la cottura più indicata, etc..

Si affronterà inoltre l'abbinamento delle differenti tipologie di pane e panificati a diversi piatti gourmet.

Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi e aiuto cuochi).



24 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE



NOVITÀ

05.12

SEMINARIO

Naturalmente senza glutine

L'incremento delle diagnosi di celiachia e una sempre maggiore diversificazione delle esigenze alimentari della clientela accrescono la necessità di un rafforzamento professionale nel comparto della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Il seminario è finalizzato a dare una risposta formativa concreta al fabbisogno di conoscenza e aggiornamento degli operatori del settore su questi temi.

TEMI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Celiachia, celiaci e dieta senza glutine: definizioni, numeri e riferimenti normativi;
- Alimentazione e cucina senza glutine: alimenti e bevande idonee alla dieta senza glutine, etichettatura e certificazioni per un approvvigionamento sicuro;
- Procedure e buone pratiche in cucina e in sala: conservazione, lavorazione, cottura e servizio in tavola;



3 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.13

Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi

Un corso innovativo per acquisire la conoscenza della cottura a bassa temperatura con metodo tradizionale, in vaso cottura e sottovuoto. Lo chef proporrà elaborazioni e preparazioni a base di carne e di pesce al fine di chiarire possibili dubbi su questa tecnica, mostrandone i possibili vantaggi: facile esecuzione, minor perdita di peso del prodotto, massima espressione nei sapori e migliore conservazione.

Si tratterà inoltre la rigenerazione degli alimenti, un processo il cui scopo è quello di mantenere la qualità del cibo, cercando di portare alla temperatura di consumo gli alimenti abbattuti, surgelati o confezionati rapidamente. La rigenerazione dei prodotti confezionati sottovuoto, precedentemente cotti e abbattuti porta a coloro che si occupano di ristorazione grandi vantaggi, garantendo una migliore organizzazione della produzione, minor sprechi, maggiore flessibilità nei menu e sicurezza alimentare, con conseguente miglioramento della qualità del cibo, ecc.



24 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.14

Le uova in cucina

Il corso illustrerà ai partecipanti le infinite possibilità di utilizzo delle uova, alimento di alto valore proteico ed estremamente versatile, che può essere utilizzato per la realizzazione di piatti che spaziano dall'antipasto al dolce. Verranno date indicazioni su come scegliere un uovo, riconoscendone la freschezza. Si esploreranno i differenti metodi di cottura, che possono trasformare il prodotto in un antipasto, un primo piatto (pasta all'uovo, pasta ripiena, crespelle, ecc.) o un secondo.



24 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.15

L'osteria e i piatti di una volta

Durante il corso verranno elaborati i piatti di diverse regioni italiane, tratti da ricerche su antichi libri di cucina regionali e interpretati sia in modo classico, secondo l'uso adottato presso le Osterie, sia in modo creativo, riproponendo le ricette della cucina tradizionale ed adeguandole alle esigenze della clientela attuale.



24 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.16

UN GIORNO CON LO CHEF

05.16.1

I crostacei

Il corso si propone di approfondire la conoscenza del prodotto (le differenti tipologie di crostacei, le caratteristiche che ne determinano la freschezza, la pulizia e le modalità di una corretta conservazione), oltre ad illustrare diverse tecniche di cottura e presentazione. Durante la parte pratica verranno elaborati antipasti, primi e secondi piatti creativi a base di crostacei.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.16.2

Il Food Cost in cucina

Il corso mira a far conoscere le tecniche professionali per la gestione dei ricavi e dei costi della ristorazione. Durante il percorso si parlerà di analisi dei costi del ristorante, dai costi fissi a quelli variabili e di che cos'è il food cost, nonché della determinazione dello stesso e del calcolo del prezzo di vendita. Saranno forniti strumenti e modalità per progettare un menu (le ricette "vincenti", i margini di contribuzione, i criteri per scegliere la ricetta giusta al giusto prezzo). Si effettueranno esercitazioni sul calcolo del food cost e del prezzo di vendita.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.17

La cucina naturale e del benessere

Un corso di ricette veloci, pratiche ed appetitose, che intende dimostrare come il cibo sia il pilastro per mantenere e ritrovare la salute e quanto esso sia nutrimento non solo per il corpo, ma anche per l'anima e lo spirito.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.18

IL MENU DELLE FESTE

05.18.1 Il Natale

Idee deliziose e preparazioni semplici e raffinate da realizzare con una cucina che mescola i piatti della tradizione a qualche tocco di novità.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.18.2 La Pasqua

Verranno preparati dei piatti e proposte nuove idee per il ristoratore per deliziare e festeggiare gli ospiti in occasione della Pasqua.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.19

Oltre il bollito e formaggi... mostarde fatte in casa e loro abbinamento

Oltre il bollito e formaggio.... Chi ha detto che la mostarda sia solo per bollito e formaggi?

Nel corso verranno preparare varie mostarde, salse senapate e composte artigianali con i loro abbinamenti dall'antipasto al dessert.



14 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.20

Hamburger gourmet

Il corso tratterà tre tipologie di hamburger curandone la presentazione e i vari abbinamenti: hamburger vegetariano, a base di carne, a base di pesce. Verrà, inoltre, trattata la storia dell'hamburger e della sua evoluzione con proposte tecniche di impiattamento e scenografia del piatto.



24 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.21

Mangiare con gli occhi: scenografia nel piatto

Un buon cibo che viene presentato bene, ben composto e guarnito, "sazia" prima che il palato gli occhi che, a loro volta, stimolano l'appetito.

Per questa ragione bisogna spendere un po' di tempo e di attenzione per arricchire l'aspetto delle pietanze presentate. Durante il corso verranno proposte scenografie di forte impatto.



14 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.22

Corso di intaglio sui vegetali

Livello base

Obiettivo del corso è quello di mettere i partecipanti in grado di eseguire decorazioni e composizioni elementari da realizzare su vegetali, mediante l'uso corretto degli utensili specifici per l'intaglio e l'applicazione dei metodi di scultura e decorazione sui vegetali stessi.



24 ORE



MESTRE

05.23

In collaborazione con la Scuola Italiana Pizzaioli

**Pizza in pala**

LA PIZZA IN PALA è conosciuta anche come SPIANATA, STIRATA o PIZZA ALLA ROMANA.

Si tratta di un impasto molto idratato, semplice in termini di preparazione, ma con una serie di possibili varianti nella realizzazione che ne condizionano la qualità, l'estetica e la personalità del prodotto finale. Dalla continua sperimentazione, la Scuola Italiana Pizzaioli ha ottenuto un nuovo metodo di produzione per l'impasto, proponendo così un'alternativa al metodo classico di preparazione della pizza in pala che consente di ottenere un prodotto eccezionalmente alveolato e con una forte personalità in termini di sapore. Durante il corso verranno utilizzate varie tipologie di farine (macinate a pietra, integrali, mix di cereali) per consentire ai partecipanti la personalizzazione del proprio prodotto.

CONTENUTI TEORICI:

- Breve introduzione sull'origine della ricetta, la sua diffusione territoriale e la vendita al pubblico
- I cereali, la farina: caratteristiche organolettiche, proteine, glutine, amido, enzimi
- Le farine più adatte per la preparazione dell'impasto pizza in pala
- L'azione del lievito nell'impasto. Le diverse tipologie di lieviti in commercio, caratteristiche e funzionalità

PARTE PRATICA:

- Realizzazione impasto a breve lievitazione
- Realizzazione impasto a lunga lievitazione
- Realizzazione impasto con autolisi
- Tecniche di stesura, condimento e di gestione in cottura



7 ORE



CAORLE



NOVITÀ

05.24

Il cioccolato e il dessert al piatto

Il corso è rivolto agli operatori del mondo della ristorazione (cuochi e aiuto cuochi) che vogliono apprendere le nozioni necessarie per lavorare al meglio il cioccolato e creare un dessert al piatto da offrire alla loro clientela.

Nella prima giornata di corso il tema sarà il cioccolato: verranno illustrate la storia, l'origine e la produzione del cioccolato, le tecniche di temperaggio, la produzione della ganache e le tecniche per la produzione di cioccolatini e praline. Durante la seconda giornata verranno proposti diversi dessert da ristorazione (monoporzioni), la loro decorazione e presentazione al piatto.

Possono accedere al corso ESCLUSIVAMENTE I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE (cuochi, aiuto cuochi e pasticciere).



16 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE



NOVITÀ

05.25

I semifreddi moderni

Il semifreddo rappresenta il dessert da ristorazione per eccellenza. Se fatto bene, non teme confronti ed è un dolce che a fine pasto sia da solo che abbinato ad altre specialità può considerarsi il top dei desserts.

In questo corso verranno preparati semifreddi moderni e per tutte le stagioni.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.26

Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels

Molte volte il servizio reso alla clientela dipende dalla qualità delle attrezzature utilizzate. Ma, in alcuni casi, alla qualità delle attrezzature non corrisponde una precisa competenza nel loro utilizzo.

Il seminario cerca di fornire, grazie alla conoscenza ed esperienza di alcuni operatori, quelle nozioni di buona tecnica finalizzate ad un corretto ed efficace utilizzo delle principali attrezzature in dotazione nelle attività ristorative ed alberghiere.



4 ORE



MESTRE

05.27

ITINERARI PER GLI APPASSIONATI

05.27.1

SEMINARIO

I formaggi del Veneto

Il seminario mira ad approfondire le principali tipologie di formaggi prodotti in Veneto, con particolare attenzione ad alcuni prodotti di nicchia offerti dal nostro territorio e loro degustazione.

Nell'ambito del percorso formativo si approfondirà in particolar modo che cos'è il formaggio, con focus sulle tecniche di caseificazione e sulle diverse tipologie di prodotto, con esame dei singoli formaggi.

Si procederà all'assaggio dei formaggi in purezza, in ordine di intensità, sapore e stagionatura, con spiegazione della tecnica di degustazione e con abbinamenti creativi che ne esaltano le qualità gustative.



4 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.27.2

SEMINARIO

Gin & Hospitality

Accompagnati da un esperto, entreremo nel mondo del Gin.

Sarà una giornata dedicata al mondo dell'ospitalità in tutte le sue sfaccettature con un occhio di riguardo ad un distillato storico e versatile come può essere il gin. Impareremo termini tecnici e tecniche per la realizzazione di una Cocktail list con drink internazionali e signature della casa.

CONTENUTI:

- L'ospitalità
- Cos'è il Gin
- Storia del Gin
- Tipologia di distillazioni
- Disciplinare del Gin
- Il Gin italiano
- Tecniche e utilizzo dei bar tools
- Esecuzione di alcuni grandi classici a base di Gin
- Sciroppi homemade per eseguire signature drink della casa
- Marketing e Comunicazione
- Fidelizzare il cliente



6 ORE



SANTA MARIA DI SALA



NOVITÀ

05.27.3

SEMINARIO

Rum e Cioccolato

Cos'è il rum, dove viene prodotto, come viene prodotto e dove viene invecchiato? Queste sono alcune delle domande che ci porremo durante il seminario Rum e Cioccolato.

Sarà con noi uno Specialist che spiegherà le principali tipologie proponendo una degustazione guidata di rum provenienti da tutto il mondo abbinati al cioccolato più sorprendente del mondo.

CONTENUTI:

- Luoghi di produzione
- Canna da Zucchero - Melassa - Sciroppo
- Alambicchi
- Pure single rum - blended rum
- Tropical ageing
- Nuove frontiere del rum
- La miscelazione
- Cioccolato



4 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

06.

EB7

Ente Bilaterale Unificato
della provincia di Venezia



Marketing, gestione e controllo

- | | | |
|-------|---|---------|
| 06.01 | Corso operativo di Revenue Management - Mestre | Pag. 72 |
| 06.02 | Contenuti e immagini fotografiche per ristoratori - Venezia | Pag. 73 |
| 06.03 | Lo zen e l'arte del rispondere alle recensioni negative, aumentare il sentiment positivo e vivere tranquilli - Venezia | Pag. 73 |
| 06.04 | "Tener a bada i critici": come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori - Venezia/Ca' Savio/Jesolo | Pag. 74 |
| 06.05 | Strategia, Business Model e Business Plan - Mestre | Pag. 75 |
| 06.06 | Content Marketing ed Influencer Marketing per le strutture turistiche - Jesolo | Pag. 76 |
| 06.07 | Divers-abilità turistica: sistemi di accoglienza turistica inclusivi e innovativi - Cavallino | Pag. 76 |
| 06.08 | La reception dell'albergo dal benvenuto all'ospite a centro nevralgico della gestione dell'albergo - Jesolo | Pag. 77 |
| 06.09 | Food Cost e ingegneria del menu - Mestre | Pag. 77 |
| 06.10 | La politica degli acquisti nella ristorazione - Mestre | Pag. 78 |
| 06.11 | Zero sprechi nella ristorazione - Mestre | Pag. 78 |
| 06.12 | Marketing strategico ed operativo per orientare l'albergo a diventare Wellness Hotel - Bibione | Pag. 79 |
| 06.13 | Organizzazione, direzione e gestione dello stabilimento balneare - Chioggia | Pag. 79 |
| 06.14 | Website innovation per le imprese turistiche - Chioggia | Pag. 80 |
| 06.15 | Letture di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - Mestre | Pag. 80 |
| 06.16 | Il mondo dell'agenzia di viaggio - Mestre | Pag. 81 |

06.01

In collaborazione con l'Associazione Direttori Albergo

**Corso operativo di Revenue Management**

Il corso operativo di Revenue Management mira, con esercitazioni pratiche, a fornire ai partecipanti le conoscenze base della materia, immediatamente spendibili una volta rientrati nella propria struttura. I partecipanti faranno pratica su file Excel molto utili per potenziare un approccio di Revenue Management nel proprio hotel in modo personalizzato.

Inoltre, per garantire una formazione innovativa, i partecipanti potranno usare sistemi di Business Intelligence, utilissimi per ottimizzare le proprie strategie tariffarie, prevedere la domanda del mercato, monitorare le strategie di Pricing dei propri competitors e controllare che tutti i canali distributivi del proprio hotel siano "allineati".

CONTENUTI DEL CORSO:

- Cosa NON è il Revenue Management
- Gli Indici Fondamentali ed il loro calcolo
- Business Case e Calcolo degli Indici
- Il PickUp
- Revenue Management Toll
- Esercitazione Pratica attraverso un vero sistema di Revenue Management in Cloud
- Piani Tariffari
- Quali sono i Piani Tariffari fondamentali per una corretta Strategia di Revenue Management
- Il Forecast: che cos'è, a cosa serve, come si calcola
- Massimizzare il Fatturato
- I Competitors: Come sceglierli e come analizzarli
- Rate Shopper Toll
- Analisi, programmazione e strategie attraverso uno dei migliori software a livello mondiale di monitoraggio dei competitors
- Analisi, calcolo ed individuazione delle strategie più efficaci
- Strategie di Posizionamento Prezzo
- Approccio innovativo alle strategie di Pricing
- OTAs & Inbound Marketing: Come poterle sfruttare al meglio
- Legge di Pareto
- Il Principio di Pareto e la nozione di Assumption
- Budget dei Ricavi
- Creazione di un Budget dei Ricavi

16 ORE

MESTRE

NOVITÀ

06.02

SEMINARIO

Contenuti e immagini fotografiche per ristoratori

Come ideare, creare e distribuire immagini, post e video coinvolgenti, comporre articoli per i blog o post mirati e condivisibili e scatti fotografici con lo Smartphone (luci, inquadrature e trucchi) che risultino immediatamente appetitosi. Questo l'obiettivo del seminario in cui i partecipanti scopriranno insieme ad un esperto di marketing digitale:

- Quali strumenti scegliere
- Come comporre un buon testo
- Quali tipologie di video realizzare
- Come creare scatti fotografici adeguati alla comunicazione sui Social Media

6 ORE

VENEZIA

NOVITÀ

06.03

SEMINARIO

Lo zen e l'arte del rispondere alle recensioni negative, aumentare il sentiment positivo e vivere tranquilli

Verranno analizzate tutte le piattaforme aggregatrici di recensioni e le dinamiche relazionali in esse diffuse; dati e impatto di fatturato delle recensioni dei clienti; tecniche e strategie per favorire le recensioni positive e controbattere e annullare l'effetto deleterio delle recensioni negative. Senza rischiare l'esaurimento nervoso! Il tutto approfondendo casi di studio negativi ed epic fail senza dimenticare gli esempi virtuosi di ristoratori e albergatori dall'approccio strategico alle recensioni del turista silente (che non parla con noi ma recensisce a tutto spiano!).

6 ORE

VENEZIA

NOVITÀ

06.04

SEMINARIO

“Tener a bada i critici”: come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori

Aumentano le opportunità di relazione e prenotazione attraverso gli strumenti social e digital. Come massimizzare l'esposizione della propria struttura anche online senza poi perdere le fila di tutti questi messaggi, chat, post, immagini fotografiche, video, recensioni, mail?

Come scegliere e utilizzare gli influencer? Food e Travel Blogger possono veramente esserci utili?

Il seminario si propone una disamina dei “punti di osservazione” di un potenziale recensore, focalizzando l'attenzione sulle criticità e ponendosi nell'ottica del cliente particolarmente esigente.



4 ORE



VENEZIA/CA' SAVIO/JESOLO*



NOVITÀ

*Jesolo 7 ore

06.05

SEMINARIO

Strategia, Business Model e Business Plan

Obiettivo del seminario è comprendere e analizzare le finalità, la struttura e la portata informativa di un Business Plan quale strumento per definire un progetto strategico, comunicarne coerentemente il valore creato e studiarne la fattibilità economico-finanziaria.

CONTENUTI PARTE QUALITATIVA:**Elaborare un Business Plan vincente**

- L'evoluzione della strategia aziendale: dalla pianificazione all'innovazione strategica
- Le fonti dell'innovazione strategica per le imprese alberghiere
- Ridefinire il modello di business per trasformare le strategie competitive in strategie innovative
- Identità, cultura e immagine per la coerenza strategica di significato delle imprese alberghiere
- Business Game: Hotel Business Model Business Game

CONTENUTI PARTE QUANTITATIVA:**Elaborare un Business Plan vincente**

- Le strategie economico-finanziarie
- Finalità, struttura e contenuto del Business Plan
- Le riclassificazioni accolte dagli istituti di credito o dai potenziali finanziatori: le informazioni rilevanti a cui dare evidenza
- La traduzione dei dati economico-finanziari disponibili secondo le riclassificazioni consigliate
- L'elaborazione di piani economico-finanziari previsionali
- Il budget e la composizione dei suoi cicli
- Business Game: Hotel Financial Planning



12 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.06

SEMINARIO

Content Marketing ed Influencer Marketing per la struttura turistica

Obiettivo del seminario è quello di fornire le basi per utilizzare i contenuti web per poter migliorare il posizionamento del proprio sito nei motori di ricerca e per poter portare traffico allo stesso.

Si imparerà a scegliere gli influencer per la promozione del proprio prodotto e valutarne l'operato.



4 ORE



JESOLO



NOVITÀ

06.07

Divers-abilità turistica: sistemi di accoglienza turistica inclusivi e innovativi

Si parla molto spesso di turismo inclusivo e sociale nelle spiagge. Ma cos'è realmente inclusivo?

Il corso mira a promuovere nuove offerte e progettualità a favore delle persone con disabilità e delle loro famiglie per sviluppare sistemi di accoglienza che riconoscano il diritto allo svago e al riposo di tutti. La prima giornata sarà dedicata all'ideazione di un progetto di accoglienza e alla sua promozione. La seconda giornata sarà *outdoor* per entrare nel vivo delle problematiche e delle soluzioni pratiche.



16 ORE



CAVALLINO



NOVITÀ

06.08

SEMINARIO

La reception dell'albergo: dal benvenuto all'ospite a centro nevralgico della gestione dell'albergo

Obiettivo del corso di formazione è insegnare a organizzare e gestire correttamente la reception dell'albergo, tenendo in considerazione i delicati ruoli che ricopre questo reparto, ottimizzando lo sviluppo delle sue diverse funzioni. Al di là dell'importanza di sviluppare le corrette tecniche di accoglienza del cliente, della presentazione di tutti i servizi offerti dall'albergo con la possibilità di ottenere marginalità dall'up-selling diretto e della corretta gestione di eventuali insoddisfazione e reclami, ruoli tipici del reparto, si analizzerà nel dettaglio il ruolo strategico del ricevimento quale punto di congiunzione e di coordinamento di tutti gli altri reparti, assicurando all'albergo una gestione snella ed efficiente. Ma anche quello di interfaccia tra l'albergo e gli attori esterni che interagiscono con questo a diverso titolo.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

06.09

Food Cost e ingegneria del menu

Il ristoratore d'oggi è stretto nella morsa di nuove norme per la sicurezza, per l'igienicità del servizio e per una corretta gestione. Sempre di più si sente la necessità di conoscere le tecniche per la gestione dei ricavi e costi della ristorazione ad un livello professionale. Dal costo della ricetta, alla gestione del magazzino con strumenti informatici, alla conoscenza del bilancio operativo e punto di pareggio.



16 ORE



MESTRE

06.10

SEMINARIO

La politica degli acquisti nella ristorazione

Il seminario si propone di sensibilizzare i partecipanti sulle problematiche relative agli acquisti delle merci, così come sulla gestione del magazzino e in particolare gli "attrezzi" amministrativi e operativi, che permettono una gestione sana, economica, e che garantisca la qualità. La gestione del magazzino, oggi più del passato, affligge gli operatori dell'industria dell'ospitalità: ci si chiede sempre quanto devo acquistare, dove, chi deve farlo, in che modo, a che prezzo devo acquistare. Una trasparente politica degli acquisti ed una corretta gestione del magazzino, possono dare un miglior risultato finanziario, facilitato anche dall'introduzione di sistemi informatici.



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.11

SEMINARIO

Zero sprechi nella ristorazione

Raggiungere risultati finanziari positivi nell'ambito della ristorazione risulta sempre più difficile. L'ospite è sempre più esigente e richiede agli operatori di essere all'altezza nelle proposte e nella vendita dei servizi. Ciò può comportare sprechi che molte volte non riusciamo ad individuare.



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.12

SEMINARIO

Marketing strategico ed operativo per orientare l'albergo a diventare Wellness Hotel

Obiettivo del seminario è insegnare la metodologia per disegnare e sviluppare concretamente un progetto di marketing strategico e operativo per valorizzare l'offerta wellness dell'hotel, trasformando il centro benessere da centro di costo a centro di profitto. All'aspetto strategico, volto a definire il posizionamento di mercato della struttura ricettiva, per quanto riguarda l'offerta benessere e gli obiettivi di performance di medio periodo, si affiancano le azioni dirette a sviluppare concrete proposte benessere a 360 gradi, coerenti con le esigenze del turista moderno e con le proposte dell'offerta alberghiera internazionale. Saranno inoltre approfondite le modalità per creare proposte commerciali integrate percepite di valore, la loro promozione e le tecniche di vendita per spingerle attraverso i canali diretti e gli intermediari.



8 ORE



BIBIONE



NOVITÀ

06.13

SEMINARIO

Organizzazione, direzione e gestione dello stabilimento balneare

Il seminario mira a focalizzare l'attenzione sui principali aspetti gestionali ed organizzativi che interessano lo stabilimento balneare, con focus sul budget, la vendita dei servizi ed il coordinamento del personale.

Si affronterà l'importanza della responsabilizzazione del personale, nonché delle sinergie tra i diversi reparti, mirata alla fidelizzazione dei collaboratori e all'aumento delle performances aziendali.



8 ORE



CHIOGGIA



NOVITÀ

06.14

Website innovation per le imprese turistiche

Obiettivo del percorso formativo è quello di presentare le strategie e le tecniche più efficaci per definire e sviluppare un sito Internet su misura dei potenziali clienti delle strutture turistiche, tale da essere percepito come innovativo, comunicativo, usabile, funzionale, e completo dal punto di vista informativo. Si analizzeranno: il comportamento di navigazione del cliente, la struttura del sito web 4.0; l'uso efficace dei link e l'importanza della coerenza delle scelte grafiche con il branding aziendale (foto, video), nonché la connessione tra sito internet ed i profili social della struttura turistica. **Il corso prevede la partecipazione di un Professional Travel Blogger collegato in diretta via Skype.**



16 ORE



CHIOGGIA



NOVITÀ

06.15

Lettura di bilancio d'esercizio e analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere

L'obiettivo del percorso formativo è ottenere adeguati strumenti per agire e intraprendere azioni correttive in maniera proattiva attraverso la lettura e interpretazione della performance dell'impresa turistica. Si forniranno pertanto le principali conoscenze del modello di bilancio e le relative chiavi di interpretazione nonché l'analisi dei principali strumenti di analisi dei costi e di controllo della gestione di un'azienda del comparto turistico-alberghiero.

CONTENUTI DEL CORSO:

- La lettura della performance di un'azienda del comparto turistico attraverso il bilancio di esercizio
- Seconda giornata Analisi dei costi e modalità di determinazione del break even per un'azienda del comparto turistico
- Il processo di budgeting e di definizione degli obiettivi di gestione
- Interpretazione della dinamica finanziaria



24 ORE



MESTRE

06.16

In collaborazione con  **fiavet**
veneto

Il mondo dell'agenzia di viaggio

L'agente di viaggi è una figura in continua evoluzione che, oltre alle attività di Front Office, deve quotidianamente confrontarsi con una realtà complessa fatta di aspetti legislativi, fiscali e assicurativi. Obiettivo del corso è fornire ai partecipanti strumenti per orientarsi e chiavi di lettura per capire e intercettare le nuove tendenze.



16 ORE



MESTRE



NOVITÀ

07.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Percorsi storico-culturali

- 07.01 "Venetia triumphante",
itinerario storico-artistico nella Venezia "maggiore" - **Venezia** **Pag. 84**
- 07.02 Vedute veneziane: percorsi sentimentali nella storia
e nell'arte della Serenissima - **Jesolo e Venezia** **Pag. 86**
- 07.03 Chioggia e la sua laguna:
un eden sospeso tra cielo e terra - **Chioggia** **Pag. 86**
- 07.04 Dalla "Venetia maritima" alla "conterminazione" lagunare:
il bacino lagunare veneziano nella sua evoluzione,
nella storia e nell'immaginario - **Jesolo** **Pag. 88**
- 07.05 Il mercato di Rialto tra pesci,
spezie e cortigiane - **Venezia** **Pag. 88**
- 07.06 L'isola di San Giorgio Maggiore:
la Basilica e la Fondazione Cini - **Venezia** **Pag. 89**
- 07.07 Alchimie, seduzioni e magia
nella vita di Giacomo Casanova - **Venezia** **Pag. 89**
- 07.08 Le forme dell'acqua: mestieri nascosti a Venezia - **Venezia** **Pag. 90**
- 07.09 Il gusto e l'estetica dei veneziani - **Venezia** **Pag. 91**
- 07.10 "SCORCI VENEZIANI"
07.10.1 IL "COLORE" VENEZIANO - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.2 LE "SCUOLE GRANDI" DI VENEZIA - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.3 LA VENEZIA DEL SETTECENTO:
I BAGLIORI DI UN TRAMONTO - **Venezia** **Pag. 92**
07.10.4 VENEZIA E LA MODERNITA' - **Venezia** **Pag. 92**
- 07.11 Conoscere e vivere il territorio:
la vacanza come esperienza - **Jesolo e Venezia** **Pag. 93**
- 07.12 Da Cavallino a California: il terroir attraverso
storie di paesaggi, uomini, e cibi. - **Ca' Savio** **Pag. 95**

07.01

“Venetia triomphante”, itinerario storico-artistico nella Venezia “maggiore”

Il corso di formazione “Venetia triomphante”: itinerario storico-artistico nella Venezia “maggiore” è pensato come un viaggio nella “civiltà di Venezia” attraverso alcuni dei suoi aspetti più originali e affascinanti: un percorso tra alcuni dei simboli più significativi della “maestà” e della grandezza della Serenissima troppo spesso offuscata e distorti da una pubblicistica superficiale e deteriorata che sovente sconfinava nel kitsch. Ci si discosterà, cioè, dalla “vulgata” mediatico-commerciale-pubblicitaria, alla ricerca della Venezia “profonda”, dei suoi caratteri originali e fondanti: un tesoro inesauribile da scoprire o riscoprire e da condividere; e pur nel rigore delle fonti e nell'accuratezza dell'esposizione, si scopriranno anche aspetti poco noti, insoliti, “curiosi” dello straordinario patrimonio culturale in cui viviamo e/o operiamo, ma di cui, a volte, non riusciamo ad accorgerci.

Il corso è indirizzato agli operatori del settore turistico-alberghiero, con particolare riguardo al front-office, ma è pensato anche per tutti quegli addetti che vivono la loro professionalità nel rapporto con una clientela sempre più qualificata ed esigente, che ha scelto l'offerta turistica della nostra area territoriale proprio in ragione della realtà storica, culturale e artistica veneziana e che richiede, pertanto, servizi di qualità orientati a rispondere adeguatamente a queste problematiche. Proprio gli argomenti trattati e le esperienze dirette vissute durante il corso potranno fornire conoscenze, materiali, informazioni facilmente spendibili nella quotidianità del lavoro a diretto contatto con il cliente, valorizzando così la professionalità dei corsisti. I temi saranno trattati in modo da stimolare la curiosità e l'interesse dei corsisti alternando 5 lezioni residenziali tradizionali a 5 lezioni itineranti - visite guidate con il seguente calendario:

1. I^a Lezione residenziale:
LA PROGETTAZIONE E LA TUTELA DELLA LAGUNA COME OPERA D'ARTE. LE ORIGINI DI VENEZIA.
Martedì 22 ottobre 2019 Centro culturale don Orione Artigianelli
ore 17,00 - 19,00
2. I^a Lezione itinerante: visita guidata:
ALLE ORIGINI DELLA STORIA E DELL'ARTE VENEZIANE
Itinerario nella Laguna Nord (Murano: San Donato, Museo vetrario - Mazzorbo - Burano - Torcello: Cattedrale e S. Fosca).
Giovedì 24 ottobre 2019, pontile A.C.T.V. “Fondamente nove”
ore 9,00 - 18,00

3. II^a Lezione residenziale:
LA PIAZZA SAN MARCO
Il “teatro” dell'agire civile e politico. L'architettura, l'arte, la simbologia e il potere.
Martedì 29 ottobre 2019 Centro culturale don Orione Artigianelli
ore 17,00 - 19,00
4. II^a lezione itinerante - visita guidata:
LA BASILICA DI SAN MARCO
Pala d'Oro, Tesoro di San Marco, Logge, Museo Marciano e, se possibile, la Cripta.
Giovedì 31 ottobre 2019, Portale maggiore della Basilica di San Marco
ore 14,30 - 17,00
5. III^a lezione residenziale:
LE FESTE, I GIOCHI E IL RITUALE CIVICO NELLA SERENISSIMA.
Martedì 5 novembre 2019, Centro culturale don Orione Artigianelli
ore 17,00 - 19,00
6. III^a lezione itinerante - visita guidata:
PALAZZO DUCALE
Giovedì 7 novembre 2019, Ponte della Paglia
ore 14,30 - 17,30.
7. IV^a lezione residenziale:
L'OFFICINA DELLE MERAVIGLIE: L'ARSENALE
Martedì 12 novembre 2019, Centro culturale don Orione Artigianelli
ore 17,00 - 19,00
8. IV^a lezione itinerante - visita guidata:
IL MUSEO CORRER
Giovedì 14 novembre 2019, “Ala napoleonica”
ore 14,30 - 17,00
9. V^a lezione residenziale:
I TRIONFI DELLA CUCINA VENEZIANA: DALL'ALIMENTAZIONE ALL'ECONOMIA, DALLA CULTURA MATERIALE ALL'ARTE
Lunedì 18 novembre 2019, Centro culturale don Orione Artigianelli
ore 17,00 - 19,00
10. V^a lezione itinerante - visita guidata:
IL PALAZZO VENEZIANO: CA' REZZONICO - MUSEO DEL SETTECENTO, COLLEZIONI MARTINI E MESTROVICH
Martedì 26 novembre 2019, imbarcadero A.C.T.V. “Ca' Rezzonico”
ore 14,30 - 17,30



30 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.02

Vedute veneziane: percorsi sentimentali nella storia e nell'arte della Serenissima

Il corso "VEDUTE VENEZIANE: itinerari sentimentali nella storia e nell'arte della Serenissima" illustrerà alcuni aspetti fondanti della civiltà della Serenissima (le origini e la Laguna, l'associazionismo e il "welfare", caratteristiche di "lunga durata" dell'arte veneziana, le comunità "foreste") in un confronto diretto con le testimonianze storiche e culturali del territorio indagato attraverso percorsi non convenzionali nel vivo del tessuto urbano e lagunare.

Il percorso formativo si articolerà in 5 incontri (per un totale di 19 ore) uno dei quali consiste in una lezione residenziale tradizionale a Jesolo e 4 lezioni "in itinere" a Venezia.

1. Lezione residenziale:
LE ORIGINI DI VENEZIA: DAL MITO ALLA STORIA
Caratteristiche di "lunga durata" della civiltà della Serenissima.
Venerdì 28 febbraio 2020 Jesolo
ore 16.00-18.30
2. I^a lezione itinerante - visita guidata:
**"PUTE", SANTI E MIRACOLI:
ITINERARIO TRA CANNAREGIO E CASTELLO**
(Scuola Grande di San Marco, Basilica di San Zanipolo,
Chiesa della Madonna dei Miracoli)
Martedì 3 marzo 2020 Campo Santi Giovanni e Paolo
ore 14,30 - 17,30
3. II^a lezione itinerante:
TRA TEMPLARI, SCHIAVONI E GRECI
(San Giovanni in Bragora, Scuola di San Giorgio degli Schiavoni,
San Giorgio dei Greci).
Martedì 10 marzo 2020 pontile A.C.T.V. Arsenale
ore 14,30 - 17,30
4. III^a lezione itinerante - visita guidata:
**DA PAOLO VENEZIANO AI TIEPOLO: ITINERARIO NELLA PITTURA
VENEZIANA TRA I SESTIERI DI SANTA CROCE, SAN POLO**
(San Stae, San Giacomo Dall'Orto, San Polo,
Santa Maria Gloriosa dei Frari).
Martedì 17 marzo 2020 Ponte dell'Accademia
ore 14,30 - 17,30

5. IV^a lezione itinerante - visita guidata:
**ALLE ORIGINI DELLA STORIA E DELLA CIVILTÀ VENEZIANA,
ITINERARIO NELLA LAGUNA NORD**
(Murano: San Donato - San Pietro Martire - Mazzorbo- Burano - Torcello:
Cattedrale e Santa Fosca).
Martedì 24 marzo 2020 . pontile A.C.T.V. Fondamenta Nove
ore 9,00 - 17,30



19 ORE



JESOLO/ itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.03

Chioggia e la sua laguna: un eden sospeso tra cielo e terra

L'obiettivo del corso è quello di approfondire la conoscenza del territorio per scoprirne gli aspetti più originali, valorizzandone l'aspetto storico-monumentale senza tralasciare la conoscenza gastronomica locale. Tutto il percorso è orientato a creare un legame "emozionale" tra ambiente e territorio circostante, per coinvolgere l'ospite in iniziative escursionistiche ed enogastronomiche, portandolo ad una maggiore fidelizzazione.

1. Lezione residenziale: **4 novembre 2019**
Introduzione al marketing emozionale e alle nuove esigenze del turista.
Cibo, cultura, terroir", modelli di valutazione del cliente ed auto-valutazione
"Orti Salati lagunari" con prodotti testimonials ed eccellenze, sia dal mondo
ortofrutticolo che dal mare (cucina chioggiotta e sue eccellenze).
Dall'antica Clodia alla moderna Sottomarina, storia di Chioggia dal paesaggio
alle bellezze monumentali; storia agraria della laguna meridionale tra
marinanti e ortolani.
La cucina chioggiotta e le sue eccellenze.
2. Escursione in laguna: **5 novembre 2019**
Uscita e visita sul territorio. Escursione di una intera giornata, con
imbarcazione privata, si potrà vivere il paesaggio lagunare, toccando Ca'
Roman, Pellestrina, S. Pietro in Volta, Malamocco, Poveglia ed incontrando
testimonials.



16 ORE



CHIOGGIA



NOVITÀ

07.04

SEMINARIO

Dalla “Venetia maritima” alla “conterminazione” lagunare: il bacino lagunare veneziano nella sua evoluzione, nella storia e nell’immaginario

Il seminario si propone, in due incontri, di illustrare la ricchezza storico-culturale della Laguna e dei territori contermini, veri “incubatori” della civiltà della Serenissima che sorse tre barene e fiumi, terra e mare nell’incessante incontro-scontro tra l’azione degli elementi naturali e l’operare delle comunità lagunari che ha disegnato e conservato lo straordinario “paesaggio” che ancora oggi possiamo ammirare.

Il primo incontro sarà dedicato alla laguna centro meridionale e alla Riviera del Brenta; il secondo incontro alla laguna centro settentrionale, Altino, il Sile e il Piave.



6 ORE



JESOLO



NOVITÀ

07.05

SEMINARIO

Il mercato di Rialto tra pesci, spezie e cortigiane

L’itinerario ha inizio con la visita del Mercato di Rialto visto sia come mercato ortofrutticolo e del pesce che dal punto di vista storico e sociale, dal momento che nel passato è stato city finanziaria e sede del Borsino delle Spezie. Visita delle suggestive Chiese di San Giacometto e di San Giovanni Elemosinario, con i capolavori del Tiziano e del Pordenone, e sede degli altari delle corporazioni legate al Mercato (pollaiuoli, biavaroli etc). Ci si addenterà poi tra le callette del Castelletto, antica zona del godimento e del meretricio, che si riallaccia anche alla storia di Giacomo Casanova.



3 ORE



itinerante a VENEZIA

07.06

SEMINARIO

L’isola di San Giorgio Maggiore: la Basilica e la Fondazione Cini

Il seminario consentirà ai partecipanti di conoscere le meraviglie dell’isola di San Giorgio Maggiore. L’isola che si trova nel Bacino San Marco fu donata dal doge Memmo al monaco benedettino Giovanni Morosini, che vi costruì un monastero prima ancora dell’anno Mille. A testimonianza dell’importanza culturale raggiunta nei secoli dal monastero, si erge maestosa la Basilica di San Giorgio Maggiore, progettata dal Palladio e che conserva importanti capolavori del Tintoretto. Accanto all’abbazia, il Campanile, da cui si gode una vista mozzafiato su tutta Venezia e la laguna meridionale. Si visita quindi l’ex-monastero, oggi sede della Fondazione Giorgio Cini con i chiostrini del Palladio e del Buora, lo scalone monumentale del Longhena, il Refettorio, nel quale si trova il rifacimento delle Nozze di Cana del Veronese, l’antica Biblioteca, e il Labirinto. La visita offrirà lo spunto per parlare della cucina conventuale di Venezia.



4 ORE



itinerante a VENEZIA

07.07

SEMINARIO

Alchimie, seduzioni e magia nella vita di Giacomo Casanova

Giacomo Casanova, provocatore e irriverente, ma anche spirito libero e testimone autentico del suo tempo, è oggi uno dei veneziani più famosi del mondo. La sua avventurosa esistenza è oggi ricostruita in un museo, presso il Palazzo Papafava a Cannaregio: il museo è interamente dedicato a questo personaggio controverso e affascinante. Grazie alla tecnologia della realtà virtuale, nella struttura sarà possibile rivivere le esperienze della sua vita entrando in un mondo e in una realtà storica particolarmente interessante, scoprendone i molteplici risvolti.



3 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.08

Le forme dell'acqua: mestieri nascosti a Venezia

Un tema svolto attraverso alcune lezioni alla scoperta di una Venezia intima, dove ancora si creano prodotti di alto livello: gli ultimi scampoli di quelle manifatture di pregio o dell'artigianato legato al mare e all'arte di un luogo che non ha eguali nel mondo. Aprendoci le porte delle loro botteghe, i continuatori di questi antichi mestieri sono i soli a possedere le chiavi della loro città. Un percorso emozionale, fatto di incontri con testimonials speciali.

8 novembre 2019

Ore 10.00/13.00

Berta Battiloro: L'ultimo creatore della foglia d'oro

Visita al laboratorio dove i lingotti si trasformano nei mosaici famosi in tutto il mondo

15 novembre 2019

Ore 10.00/13.00

Squero Tramontin: Le Ferrari della Laguna

Visita allo storico squero, dove con una tecnica costruttiva rivoluzionaria, si producono gondole personalizzate

29 novembre 2019

Ore 14.00/17.00

Un leone per amico: Fonderia Valesè

Visita all'ultima fonderia rimasta a Venezia, famosa per la produzione di oggetti pregiati

6 dicembre 2019

Ore 10.00/13.00

Tutto oro quel che luccica: Fornace Orsoni

Visita alla più antica fornace del mondo, specializzata nella creazione del preziosissimo mosaico a foglia d'oro.

10 dicembre 2019

Ore 10.00/13.00

Il mago delle Forcole: Bottega Brandolisio

Visita alla storica bottega che crea "forcole", considerate vere e proprie opere d'arte



15 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.09

Il gusto e l'estetica dei veneziani

Il corso prevede alcune visite itineranti alla scoperta di una Venezia dove tuttora si creano prodotti di alto livello (tessuti, abiti e maschere) in alcune botteghe storiche dove sapienti artigiani mantengono inalterata l'antica tradizione produttiva della città. Anche in questo caso il percorso formativo prevede una serie di incontri con testimonials speciali.

23 gennaio 2020

Ore 10.00/13.00

La grande bellezza: Tessitura Bevilacqua

Visita alla storica tessitura che oggi produce tessuti anche per il mondo dell'Alta Moda

30 gennaio 2020

Ore 10.00/13.00

L'estetica dei Veneziani: Sartoria Nicolao Atelier

Visita ad un luogo che costituisce il punto di riferimento per la realizzazione del costume storico

6 febbraio 2020

Ore 10.00/13.00

Un mondo in maschera: Ca' Macana

Visita al laboratorio che ha rilanciato la produzione di maschere, tanto da curarne la realizzazione per importanti produzioni cinematografiche

13 febbraio 2020

Ore 10.00 /13.00

Ciocolate, lussi e maschere in un Palazzo del Settecento: Ca' Rezzonico

Visita ad un Palazzo che rappresenta nel suo insieme (arredi, opere d'arte, etc) un emblema della vita del Settecento veneziano.



12 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.10

SEMINARI

“SCORCI VENEZIANI”

07.10.1

IL “COLORE” VENEZIANO

Itinerario nella pittura veneziana. Lezione residenziale e visita alla Chiesa di San Giacomo dell'Orio e alla Basilica di Santa Maria Gloriosa dei Frari.

Mercoledì 15 gennaio 2020

ore 9,00 - 12,30. Lezione residenziale e visita guidata



3,5 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.10.2

LE “SCUOLE GRANDI” DI VENEZIA

Assistenza, potere e arte nel “welfare” della Serenissima. Lezione residenziale e visita alla Scuola Grande di San Rocco e alla Scuola Grande dei Carmini.

Mercoledì 22 gennaio 2020

ore 9,00 - 12,30. Lezione residenziale e visita guidata



3,5 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.10.3

LA VENEZIA DEL SETTECENTO: I BAGLIORI DI UN TRAMONTO

Lezione residenziale e visita al Museo di Palazzo Mocenigo, all'Oratorio del Crocefisso di San Polo e al Museo di Casa Goldoni.

Mercoledì 29 gennaio 2020

ore 9,00 - 12,30. Lezione residenziale e visita guidata



3,5 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.10.4

VENEZIA E LA MODERNITA'

Grandezza e innovazione nell'Ottocento e nel Novecento veneziani.

Lezione residenziale e visita al Museo di Ca' Pesaro.

Mercoledì 05 febbraio 2020

ore 9,00 - 12,30. Lezione residenziale e visita guidata



3,5 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.11

Conoscere e vivere il territorio: la vacanza come esperienza

Oggi la vacanza è diventata in primis un'esperienza; questo percorso si propone di approfondire le differenti modalità per comunicare con i clienti, attraverso quelle esperienze che valorizzano il prodotto turistico, partendo dalla conoscenza di luoghi, tradizioni, dell'enogastronomia e della storia ad essi collegata.

IL PERCORSO FORMATIVO SI ARTICOLA IN DUE GIORNATE:

- **24 ottobre 2019** - ore 9.00/18.00 - Jesolo (**giornata in aula**)

Introduzione al marketing esperienziale: come coinvolgere l'ospite creando un legame emozionale con il territorio. L'approccio ai prodotti locali, con lo studio di itinerari golosi ed i mezzi per realizzarli, con approfondimenti sulle eccellenze del territorio.

- **25 ottobre 2019** - ore 9.00/18.00 - Venezia

È prevista un'uscita in barca, da Cavallino Treporti a S. Erasmo, S. Cristina, Torcello ed infine sosta nel convento duecentesco di S. Francesco del Deserto, per vivere espressamente l'emozione, attraverso il cibo, i luoghi e i profumi della laguna.

È previsto un incontro con un testimonial d'eccezione.



16 ORE



JESOLO/itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.08

SEMINARIO

Da Cavallino a California: il terroir attraverso storie di paesaggi, uomini, e cibi.

La straordinaria ascesa di un territorio nella Laguna settentrionale di Venezia attraverso le storie degli uomini che hanno saputo cogliere le opportunità di un terreno anfibio legato all'orticoltura e alla pesca. Un excursus storico che, passo dopo passo, punta a raccontare il ruolo di agricoltori, che da semplici ortolani sono diventati produttori di ricercate primizie, tanto da far prendere alla zona l'appellativo di California. Le specialità enologiche sono da ascrivere, invece, ai frati armeni mechtaristi che precorrono i tempi valorizzando il vino saladin, ma anche introducendo le giuggiole e gli armellini, negli appezzamenti che possiedono a Lio Piccolo.

Se gli "orti salati" danno prelibatezze sopraffine, non meno ricche sono le valli da pesca, dove si vive l'atmosfera della grande pesca (fraïma), dove si pratica la caccia in botte, resa famosa da appassionati d'eccezione, come fu Ernest Hemingway che fece conoscere agli americani questo specchio liquido.

Dalla "tratta delle folaghe", (una caccia collettiva che si compiva un paio di volte l'anno), esempio di una vita legata al ritmo naturale, si passa intorno agli Anni '70 alla nascita del turismo naturalistico, con i grandi e curati campeggi, che segnano l'ingresso nel mondo dell'imprenditoria turistica.

Una esplorazione delle nuove frontiere del turismo esperienziale facendo vivere emozioni, trasformando il turista in viaggiatore, il consumatore in consuma-attore.



4 ORE



CA' SAVIO



NOVITÀ

note

08.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Room Division e formule di accoglienza

- 08.01 La governante d'albergo: una figura in continua evoluzione - **Mestre** **Pag. 98**
- 08.02 La camera che emoziona.
Tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza
in tutti i suoi aspetti - **Bibione/Chioggia/Jesolo** **Pag. 98**
- 08.03 Party Planner:
L'arte dell'evento, dalla personalizzazione
alla decorazione floreale - **Chioggia** **Pag. 99**
- 08.04 Party Planner - ad ognuno il suo evento
Secondo livello - **Jesolo** **Pag. 99**

08.01

SEMINARIO

La governante d'albergo: una figura in continua evoluzione

Il seminario è rivolto a chi ha frequentato il corso per Governante d'albergo negli anni passati e si pone come momento di aggiornamento sui temi propri del mestiere della Governante d'Albergo, l'organizzazione del reparto Piani e il raggiungimento degli obiettivi con l'utilizzo di nuovi strumenti tecnologici.

 8 ORE MESTRE NOVITÀ

08.02

SEMINARIO

La camera che emoziona: tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza in tutti i suoi aspetti

Cosa si aspetta il cliente? Il percorso formativo mira a proporre gli elementi fondamentali necessari ad assecondare le aspettative ed i bisogni del cliente, attraverso una adeguata cura della camera e dei singoli elementi che la compongono (sistema letto, cuscini, bagno), prevenendo le possibili lamentele. Si porrà particolare attenzione alle modalità di presentazione della stanza, insieme alle procedure necessarie per lasciare un segno positivo nell'ospite (marketing olfattivo, marketing emozionale, tecniche di pulizia e sinergie fra le operatrici).

Attenzione particolare sarà dedicata al lavoro in team ed al giusto atteggiamento dello stesso nei confronti dell'ospite.

 6 ORE BIBIONE/CHIOGGIA/JESOLO NOVITÀ

08.03

SEMINARIO

Party Planner: l'arte dell'evento, dalla personalizzazione alla decorazione floreale

Il seminario si propone di trasformare un'occasione o una festa in un evento speciale e memorabile a misura di ospite. In tale ottica, si partirà dai concetti base per l'organizzazione di un evento, di una festa a tema o di una ricorrenza che coinvolgano i clienti della struttura alberghiera. Il tutto con l'utilizzo degli strumenti e delle modalità offerte sia dal web che dall'arte floreale. In questa prospettiva verranno affrontate la principali tipologie di addobbo floreale, a seconda delle diverse occasioni e location.

 7 ORE CHIOGGIA

08.04

SEMINARIO

Party Planner: ad ognuno il suo evento Secondo livello

Creare l'evento significa offrire un'esperienza diversa da quella che l'ospite vive quotidianamente.

Il seminario mira a focalizzare l'attenzione sui possibili eventi da offrire nelle strutture turistiche, con particolare attenzione agli appuntamenti speciali: dalle feste più eleganti, agli aperitivi, cocktails, serate estive a tema, ricorrenze particolari o feste dedicate ai più piccoli.

Si affronteranno diversi aspetti, a partire dalla progettazione dell'evento, per poi esaminare le diverse tipologie di location, i rapporti con i fornitori, le attrezzature necessarie, gli allestimenti più originali e le decorazioni floreali adeguate alle diverse situazioni ed alle tipologie di tavole, con particolare attenzione a quei dettagli che fanno la differenza e che devono caratterizzare i diversi appuntamenti.

 7 ORE JESOLO NOVITÀ

09.

EB7
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Corsi abilitanti

09.01 Assistente ai bagnanti "P" - San Donà di Piave/Chioggia/Jesolo

Pag.102

09.01

Assistente ai bagnanti "P"

Conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in piscina.
Accesso al corso riservato a soggetti idonei a livello psico-fisico ed esperti nella pratica natatoria di ambo i sessi in età compresa tra i 16 ed i 55 anni.
Per poter accedere al corso è necessario possedere ottime capacità natatorie.
Il candidato dovrà sostenere una prova pratica dinnanzi al fiduciario della Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto: la prova è incentrata sulla valutazione della capacità di praticare differenti stili di nuoto.
L'ente finanzia esclusivamente il brevetto "P".
L'eventuale estensione per il conseguimento del brevetto "MIP" sarà a carico dei partecipanti.



da definire



CHIOGGIA/JESOLO/ SAN DONÀ DI PIAVE

note

Calendario percorsi storico-culturali 2019/2020

 Chioggia				
NOVEMBRE 2019				
Pag. 87	Chioggia e la sua laguna: un eden sospeso tra cielo e terra	16	4/5 nov.	9.00/18.00

 Jesolo				
DICEMBRE 2019				
Pag. 88	Dalla "Venetia marittima" alla "conterminazione" lagunare: il bacino lagunare veneziano nella sua evoluzione, nella storia e nell'immaginario	6	2/9 dic.	9.30/12.30

 Jesolo/Venezia				
OTTOBRE 2019				
Pag. 93	Conoscere e vivere il territorio: la vacanza come esperienza	16	24/25 ott.	9.00/18.00

FEBBRAIO 2020				
Pag. 86	Vedute veneziane: percorsi sentimentali nella storia e nell'arte della Serenissima	19	28 feb. 3/10/17 mar. 24 mar.	16.00/18.30 14.30/17.30 9.00/17.30

 Venezia				
OTTOBRE 2019				
Pag. 84	"Venetia Triumphant", itinerario storico-artistico nella Venezia "maggiore"	30	22/24/29/31 ott. 5/7/12/14/ 18/26 nov.	17.00/19.00 o 14.30/17.00
NOVEMBRE 2019				
Pag. 90	Le forme dell'acqua: mestieri nascosti a Venezia	15	8/15 nov. 6/10 dic. 29 nov.	10.00/13.00 14.00/17.00

 Venezia				
GENNAIO 2020				
Pag. 92	Scorci veneziani: il "colore" veneziano	3,5	15 gen.	9.00/12.30
Pag. 92	Scorci veneziani: le "Scuole Grandi" di Venezia	3,5	22 gen.	9.00/12.30
Pag. 91	Il gusto e l'estetica dei veneziani	12	23/30 gen. 6/13 feb.	10.00/13.00
Pag. 92	Scorci veneziani: la Venezia del Settecento, i bagliori di un tramonto	3,5	29 gen.	9.00/12.30
FEBBRAIO 2020				
Pag. 92	Scorci veneziani: Venezia e la modernità	3,5	5 feb.	9.00/12.30
MARZO 2020				
Pag. 88	Il mercato di Rialto tra pesci, spezie e cortigiane	3	5 mar.	10.00/13.00
Pag. 88	Il mercato di Rialto tra pesci, spezie e cortigiane	3	12 mar.	10.00/13.00
Pag. 89	Alchimie, seduzioni e magia nella vita di Giacomo Casanova	3	19 mar.	10.00/13.00
Pag. 89	L'isola di San Giorgio Maggiore: la Basilica e la Fondazione Cini	4	26 mar.	9.30/13.30

Calendario corsi per area 2019/2020

 Bibione			
  			
NOVEMBRE 2019			
Pag. 79	Marketing strategico ed operativo per orientare l'albergo a diventare Wellness Hotel	8	26 nov. 9.00/18.00
GENNAIO 2020			
Pag. 98	La camera che emoziona: tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza in tutti i suoi aspetti	6	22 gen. 10.00/17.00
FEBBRAIO 2020			
Pag. 40	Scrivere per il web in modo efficace: Il galateo della comunicazione	4	6 feb. 9.30/13.30
MARZO 2020			
Pag. 57	Latte Art Advanced	12	3/4 mar. 10.00/17.00
 Caorle			
  			
NOVEMBRE 2019			
Pag. 45	Corso di Alta Ristorazione: Da commis di cucina a moderno capopartita	200	dal 4 nov. al 6 dic. 9.00/18.00
Pag. 60	Tecniche di disosso delle carni	24	5/6/7 nov. 9.00/18.00
Pag. 59	Cucina vegana	5	12 nov. 14.00/19.00
Pag. 60	La panificazione e la cucina gourmet	24	13/14/15 nov. 9.00/18.00
Pag. 61	Naturalmente senza glutine	3	22 nov. 14.00/17.00
DICEMBRE 2019			
Pag. 67	Il cioccolato e il dessert al piatto	16	2/3 dic. 9.00/18.00
Pag. 47	Corso di Alta Formazione: il Breakfast, una colazione indimenticabile	40	dal 9 al 13 dic. 9.00/18.00
GENNAIO 2020			
Pag. 57	Lo spritz...questo intramontabile aperitivo	6	20 gen. 10.00/17.00
Pag. 50	Da cameriera ai piani a Governante d'albergo	80	dal 20 gen. al 10 feb. 9.00/12.00 o 9.00/17.30
Pag. 66	Pizza in pala	7	28 gen. 9.00/17.00

 Cavallino/Ca' Savio			
  			
NOVEMBRE 2019			
Pag. 24	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	4	15 nov. 9.30/13.30
Pag. 25	La comunicazione efficace	4	29 nov. 9.30/13.30
DICEMBRE 2019			
Pag. 25	La voce che emoziona e i suoi colori	4	6 dic. 9.30/13.30
GENNAIO 2020			
Pag. 74	"Tener a bada i critici": come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori	4	17 gen. 9.30/13.30
Pag. 94	Da Cavallino a California: il terroir attraverso storie di paesaggi, uomini e cibi	4	31 gen. 9.30/13.30
MARZO 2020			
Pag. 76	Divers-abilità turistica: sistemi di accoglienza turistica inclusive e innovativi	16	3/4 mar. 9.00/18.00
 Chioggia			
  			
OTTOBRE 2019			
Pag. 98	La camera che emoziona: tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza in tutti i suoi aspetti	6	16 ott. 10.00/17.00
Pag. 59	Cicchetti, finger food e il piatto del benvenuto	8	28 ott. 9.00/18.00
GENNAIO 2020			
Pag. 51	Corso base per pizzaiolo	35	dal 27 al 31 gen. 9.30/17.30
Pag. 99	Party planner: l'arte dell'evento dalla personalizzazione alla decorazione floreale	7	29 gen. 9.00/17.00
Pag. 102	Assistente ai bagnanti P		da gennaio da definire
FEBBRAIO 2020			
Pag. 79	Organizzazione, direzione e gestione dello stabilimento balneare	8	10 feb. 9.00/18.00
Pag. 79	Website Innovation per le imprese turistiche	16	11/12 feb. 9.00/18.00

 **Jesolo**
**OTTOBRE 2019**

Pag. 52	Corso di Alta Formazione per la crescita professionale e imprenditoriale	112	da ottobre 2019 a marzo 2020	9.00/13.00 14.00/18.00
Pag. 61	Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi	24	22/23/24 ott.	9.00/18.00

NOVEMBRE 2019

Pag. 99	Party planner: ad ognuno il suo evento - secondo livello	7	13 nov.	9.00/17.00
Pag. 98	La camera che emoziona: tecniche di housekeeping per valorizzare la stanza in tutti i suoi aspetti	6	19 nov.	10.00/17.00
Pag. 57	Lo spritz... questo intramontabile aperitivo	6	20 nov.	10.00/17.00
Pag. 77	La reception dell'albergo: dal benvenuto all'ospite a centro nevralgico della gestione dell'albergo	8	25 nov.	9.00/18.00
Pag. 39	I Social visuali: Instagram	4	27 nov.	9.00/13.00

GENNAIO 2020

Pag. 74	"Tener a bada i critici": come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori	7	13 gen.	9.30/17.30
Pag. 63	Un giorno con lo Chef: Il Food Cost in cucina	8	14 gen.	9.00/18.00
Pag. 63	Un giorno con lo Chef: I crostacei	8	15 gen.	9.00/18.00
Pag. 62	Le uova in cucina	24	21/22/23 gen.	9.00/18.00
Pag. 62	L'osteria e i piatti di una volta	24	28/29/30 gen.	9.00/18.00
Pag. 38	Creare una presentazione efficace con PowerPoint	20	21/23/28/30 gen. 4/6/11/13/18/20 feb.	17.00/19.00
Pag. 38	Microsoft Excel	20	21/23/28/30 gen. 4/6/11/13/18/20 feb.	15.00/17.00
Pag. 102	Assistente ai bagnanti P		fine gen. - inizio feb.	da definire

FEBBRAIO 2020

Pag. 76	Content Marketing e Influencer Marketing per le strutture turistiche	4	4 feb.	9.00/13.00
Pag. 68	I formaggi del Veneto	4	feb.	9.00/13.00
Pag. 57	Coffee Mixology	6	5 feb.	10.00/17.00
Pag. 40	Scrivere per il web in modo efficace: Il galateo della comunicazione	4	14 feb.	9.30/13.30
Pag. 47	Corso di Alta Ristorazione - Secondo livello	40	dal 24 al 28 feb.	9.00/18.00

FEBBRAIO 2020

Pag. 54	Tecniche di servizio dei vini: dalla vite al calice	8	27 feb.	9.00/18.00
----------------	---	----------	----------------	------------

 **San Donà di Piave**
**OTTOBRE 2019**

Pag. 102	Assistente ai bagnanti P		da fine ott. 2 weekend	9.00/17.00
-----------------	--------------------------	--	-----------------------------------	------------

 **Venezia/Mestre**
**OTTOBRE 2019**

Pag. 24	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	12	28/29 ott.	9.30/16.30
Pag. 54	Corso di avvicinamento al vino	40	29/31 ott. 7/12/14/19/ 26/28 nov. 3/5/10 dic.	15.00/18.00
Pag. 67	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels	4	30 ott.	9.00/13.00

NOVEMBRE 2019

Pag. 49	Da cameriera ai piani a Governante d'albergo	112	4/5/11/12/18/ 19/25/26/ nov. 2/3/9/10/ 16/17 dic.	9.00/18.00
Pag. 23	Il sorriso a portata di penna	6	5 nov.	9.30/16.30
Pag. 35	Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - base	16	6/7 nov.	9.00/18.00
Pag. 59	Cominciare nel modo giusto: la colazione	14	11/12 nov.	9.30/17.00
Pag. 44	Corso di Alta Formazione. Il BUTLER	80	12/13/19/20 26/27 nov. 3/4/10/11 dic.	9.00/18.00
Pag. 29	PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello	12	13/14/15 nov.	9.30/13.30
Pag. 22	Atelier Corea	6,5	14 nov.	9.30/17.00
Pag. 34	Montaggio video con OpenShot Video Editor	16	18/19 nov.	9.00/18.00
Pag. 25	La voce che emoziona e i suoi colori - Primo livello	12	18/19 nov.	9.30/16.30
Pag. 98	La governante d'albergo: una figura in continua evoluzione	8	19 nov.	9.00/18.00
Pag. 24	Il telefono senza fili	4	20 nov.	9.30/13.30

Venezia/Mestre				
NOVEMBRE 2019				
Pag. 68	Gin & Hospitality	6	25 nov.	9.00/16.00
Pag. 63	La cucina naturale e del benessere	21	27/28/29 nov.	9.30/17.00
Pag. 77	Food Cost e ingegneria del menu	16	27/28 nov.	9.00/18.00
Pag. 30	PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo: PNL e vendite - Secondo livello	12	27/28/29 nov.	9.30/13.30
Pag. 22	Atelier Russia	6,5	28 nov.	9.30/17.00
DICEMBRE 2019				
Pag. 27	La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità	12	2/3 dic.	9.30/16.30
Pag. 72	Corso operativo di Revenue Management	16	4/5 dic.	9.00/18.00
Pag. 22	Atelier Brasile	6,5	5 dic.	9.30/17.00
Pag. 69	Rum e Cioccolato	4	9 dic.	14.00/18.00
Pag. 64	Il menu delle feste: Il Natale	21	9/10/11 dic.	9.30/17.00
Pag. 25	Dalla cortesia alla gentilezza, i sottili confini	12	9/10/11 dic.	9.30/13.30
Pag. 35	Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - avanzato	32	9/10/16/17 dic.	9.00/18.00
Pag. 78	La politica degli acquisti nella ristorazione	8	10 dic.	9.00/18.00
Pag. 22	Atelier Paesi Scandinavi	6,5	12 dic.	9.30/17.00
Pag. 26	La voce che emoziona e i suoi colori - secondo livello	6	13 dic.	9.30/16.30
Pag. 23	Conflittuando: comunicare con persone difficili	6	16 dic.	9.30/16.30
GENNAIO 2020				
Pag. 22	Atelier Paesi Arabi	6,5	9 gen.	9.30/17.00
Pag. 28	Il linguaggio emotivo	6	13 gen.	9.30/16.30
Pag. 37	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP	24	13/14/15 gen.	9.00/18.00
Pag. 81	Il mondo dell'agenzia di viaggio	16	13/20/27 gen. 3 feb.	9.30/13.30
Pag. 27	La quadratura del cerchio: Leadership e relazioni interpersonali	7	15 gen.	9.30/17.30
Pag. 74	"Tener a bada i critici": come sopravvivere tra food blogger, influencer, giornalisti e recensori	4	16 gen.	14.00/18.00
Pag. 78	Zero sprechi nella ristorazione	8	21 gen.	9.00/18.00
Pag. 28	Gestione dello stress e del benessere	12	22/23/24 gen.	9.30/13.30

				
GENNAIO 2020				
Pag. 80	Letture di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere	24	22/23/ 29/30 gen.	9.30/16.30
Pag. 22	Atelier Cina	6,5	23 gen.	9.30/17.00
Pag. 31	"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega	4	24 gen.	9.30/13.30
Pag. 73	Lo zen e l'arte del rispondere alle recensioni negative, aumentare il sentiment positivo e vivere tranquilli	6	27 gen.	9.30/16.30
Pag. 65	Mangiare con gli occhi: scenografia nel piatto	14	27/28 gen.	9.30/17.00
Pag. 71	Contenuti e immagini fotografiche per ristoratori	6	28 gen.	9.30/16.30
Pag. 58	Corso Barman	21	28/29/30 gen.	9.00/17.00
Pag. 30	Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra	12	29/30 gen.	9.30/16.30
FEBBRAIO 2020				
Pag. 36	Creare blog e siti web con WordPress	24	3/4/5 feb.	9.00/18.00
Pag. 65	Corso di intaglio sui vegetali - livello base	24	3/4/5 feb.	9.00/18.00
Pag. 39	Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	16	6/7/13/14 feb.	9.00/13.00
Pag. 22	Atelier Giappone	6,5	6 feb.	9.30/17.00
Pag. 64	Oltre il bollito e formaggi...mostarde fatte in casa e loro abbinamento	14	10/11 feb.	9.30/17.00
Pag. 23	Il linguaggio ipnotico	8	10/11 feb.	9.30/13.30
Pag. 26	Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio	6	12 feb.	9.30/16.30
Pag. 75	Strategia, Business Model e Business Plan	12	12/13 feb.	9.30/16.30
Pag. 26	La gestione dei collaboratori	8	13 feb.	9.00/18.00
Pag. 28	La motivazione	4	14 feb.	9.30/13.30
Pag. 67	I semifreddi moderni	21	26/27/28 feb.	9.30/17.00
Pag. 31	Tecniche di Time Management	4	28 feb.	9.30/13.30

Modalità di iscrizione

LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE dalle ore 9.00 del 16 SETTEMBRE 2019

Possono iscriversi ai corsi EBT tutti i dipendenti - fissi e stagionali - che hanno in busta paga la trattenuta a favore dell'Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia e tutti i datori di lavoro che versano i contributi per i propri dipendenti.

Le iscrizioni ai corsi decorreranno dalle ore 9.00 del giorno di apertura e si susseguiranno in ordine cronologico crescente fino ad esaurimento dei posti disponibili. **Le iscrizioni pervenute prima dell'apertura non saranno ritenute valide.**

Ciascun associato potrà iscriversi ad un massimo di n. 3 corsi e n. 6 seminari. Superato il numero massimo dei posti disponibili definiti per ogni corso/ seminario, sarà possibile iscriversi in lista d'attesa.

Le richieste pervenute da coloro che hanno superato i limiti (3/6) potranno eventualmente essere prese in considerazione qualora, esaurite le liste di attesa e raggiunto il numero minimo di partecipanti utile all'avvio del corso, rimanessero dei posti disponibili.

I corsi si avvieranno al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsto.

Non verranno ammessi ai percorsi formativi coloro che non abbiano regolarizzato l'iscrizione e versato la cauzione secondo le modalità previste.

VERRANNO RICHIESTE LE SEGUENTI CAUZIONI:

- 1 percorso formativo (seminario o corso) € 30,00
- 2 percorsi formativi (seminari o corsi) € 60,00
- 3 percorsi formativi (seminari o corsi) € 90,00
- Oltre i 4 percorsi formativi € 100,00

FANNO ECCEZIONE I SEGUENTI CORSI:

- Corso di Alta Ristorazione: Da Commis di cucina a moderno capopartita € 300,00
- Corso di Alta Ristorazione: Secondo livello € 100,00
- Corso Da cameriera ai piani a Governante d'albergo € 100,00
- Corso Il Butler € 100,00
- Corso di Assistente ai bagnanti € 100,00
- Corso base per Pizzaiolo € 100,00
- Corso di lingue all'estero: BERLINO € 100,00
- Corso di Alta Formazione per la crescita professionale e imprenditoriale € 100,00

PER FORMALIZZARE L'ISCRIZIONE, LA CAUZIONE DOVRÀ ESSERE VERSATA ENTRO 15 GIORNI PRIMA DELL'AVVIO DEL CORSO, SECONDO LE SEGUENTI MODALITÀ:

- c/c postale n. 13133301 intestato a Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia
- bonifico bancario IT81D0306902126074000058830 intestato a Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia
- on line direttamente dal sito www.ebt.ve.it utilizzando carta di credito o carta prepagata.

LA CAUZIONE NON VERRÀ RESTITUITA NEI SEGUENTI CASI:

1. Se il partecipante non raggiunge la percentuale di frequenza dell'80% del monte ore complessivo su tutti i corsi/seminari, salvo cause di salute, documentate da un certificato medico, o cause di lavoro, documentate da una dichiarazione del datore di lavoro;
2. Se l'iscritto non avvisa l'Ente della mancata partecipazione almeno tre giorni lavorativi prima di inizio corso.

Per effettuare l'iscrizione:

- 1 - Compilare la nuova scheda d'iscrizione scaricabile dal sito www.ebt.ve.it
- 2 - Inviarla via mail agli indirizzi info@ebt.ve.it o info@ebtprovinciavenezia.it o via fax ai numeri **0415093085** o **0415314723**



**Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia**

Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia

c/o VEGA Parco Scientifico e Tecnologico
Via delle Industrie 19/c/23
30175 Venezia Marghera
tel. 041 5093133 - 3037 - 3041 - 3034 Fax 041 5093085
e-mail: info@ebt.ve.it

Viale Ancona 9
30172 Venezia Mestre
tel. 041 5321253 Fax 041 5314723
e-mail: info@ebtprovinciavenezia.it

www.ebt.ve.it



