



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

ORGANISMO DI FORMAZIONE ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE VENETO



**CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO 2017 2018**

Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia

● c/o VEGA Parco Scientifico e Tecnologico - Edificio Lybra
Via Delle Industrie 19/C/23
30175 Venezia Marghera
Tel. 0415093133 - 3034 - 3037 - 3041 Fax 0415093085
www.ebt.ve.it
e-mail: info@ebt.ve.it

● Viale Ancona, 9
30172 Venezia Mestre
Tel. 0415321253 - Fax 0415314723
www.ebtprovinciavenezia.it
e-mail: info@ebtprovinciavenezia.it



<https://it-it.facebook.com/ebt.ve>



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

ATTIVITÀ FORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2017/2018

ENTE BILATERALE TERRITORIALE UNITARIO
DEL SETTORE TURISMO DELLA PROVINCIA DI VENEZIA



INDICE GENERALE

CALENDARIO CORSI PER AREA 2017 2018	Pag. 08
--	----------------

01. CORSI DI LINGUE STRANIERE	Pag. 16
--------------------------------------	----------------

01.01 Comunicazione via mail e social in lingua inglese - Jesolo	Pag. 19
--	---------

01.02 Conversazione in lingua inglese – livello intermedio/avanzato - Jesolo	Pag. 19
--	---------

01.03 Corso di conversazione in lingua inglese - Mestre	Pag. 19
---	---------

01.04 English for Business - Jesolo	Pag. 19
---	---------

01.05 International English for Tourism - Ca' Savio/Venezia	Pag. 20
---	---------

01.06 Francese falso principiante per il turismo - Jesolo	Pag. 20
---	---------

01.07 Comunicazione via mail e social in lingua tedesca - Jesolo/Bibione	Pag. 20
--	---------

01.08 Conversazione in lingua tedesca per il turismo - Ca' Savio	Pag. 20
--	---------

01.09 Descrivere tipicità locali in lingua tedesca - Caorle/Jesolo	Pag. 21
--	---------

01.10 Full immersion di lingua tedesca - Jesolo	Pag. 21
---	---------

01.11 Tedesco intermedio per comunicare con l'ospite straniero - Ca' Savio	Pag. 21
--	---------

01.12 Corso di conversazione in lingua spagnola - Mestre	Pag. 21
--	---------

01.13 Introduzione alla lingua russa - Chioggia	Pag. 22
---	---------

01.14 Corso di Italiano per stranieri - Mestre/Jesolo	Pag. 22
---	---------

01.15 Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero	Pag. 23
--	---------

CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2017 2018	Pag. 24
--	----------------

02. EBT LAB	Pag. 26
--------------------	----------------

02.01 Ateliers tematici: pronti a partire? - Venezia	Pag. 28
--	---------

02.02 Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio - Mestre	Pag. 28
--	---------

02.03 Conflittuando: comunicare con persone difficili - Mestre/Jesolo/Caorle	Pag. 28
--	---------

02.04 Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei - Mestre/Jesolo/Caorle	Pag. 28
--	---------

02.05 Il pensiero laterale e il Problem Solving - Mestre	Pag. 29
--	---------

02.06 Il sorriso a portata di penna: le parole scritte che fanno la differenza - Mestre	Pag. 29
---	---------

02.07 Il telefono senza fili - Mestre/Jesolo/Caorle	Pag. 29
---	---------

02.08 La comunicazione efficace - Mestre	Pag. 29
--	---------

02.09 La gestione dei collaboratori - Mestre	Pag. 30
--	---------

02.10 La gestione dell'emozione - Mestre	Pag. 30
--	---------

02.11 La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità - Mestre	Pag. 30
---	---------

02.12 La motivazione - Venezia	Pag. 30
--	---------

02.13 La negoziazione vincente - Mestre	Pag. 31
---	---------

02.14 Leadership, l'arte di avere seguito - Mestre	Pag. 31
--	---------

02.15 L'ospitalità sorridente: tecniche di accoglienza a misura di feeling - Ca' Savio	Pag. 31
--	---------

02.16 PNL - Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - Mestre	Pag. 31
---	---------

02.17 Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - Mestre	Pag. 32
--	---------

02.18	Tecniche di Time Management - Mestre/Jesolo/Caorle	Pag. 32
02.19	Turisti stranieri: problemi e soluzioni - Il <i>Savoir faire</i> internazionale - Mestre	Pag. 32
02.20	“Un buon capo si vede quando non c’è”: il processo di delega - Venezia	Pag. 32
03. INFORMATICA E MONDO WEB		Pag. 34
03.01	Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - Mestre	Pag. 36
03.01.01	Livello base - Mestre	Pag. 36
03.01.02	Livello intermedio - Mestre	Pag. 36
03.01.03	Livello avanzato - Mestre	Pag. 36
03.02	Creare blog e siti web con Wordpress - Mestre	Pag. 36
03.03	Creare menu con Microsoft Word - Mestre	pag. 36
03.04	E-mail Marketing - Mestre	pag. 37
03.05	Facebook Advertising - Bibione/Chioggia/Jesolo	pag. 37
03.06	Fare marketing con Google - Mestre	pag. 37
03.07	Google Street View: la realtà virtuale e il turismo digitale - Mestre	pag. 37
03.08	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito Gimp - Mestre	pag. 38
03.09	Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web – Livello base - Mestre	pag. 38
03.10	Informatica - Livello base - Jesolo	pag. 38
03.11	Microsoft Excel - Jesolo	pag. 38
03.12	Neuromarketing strumentale e neuroscienze per ottimizzare il sito e il booking engine – Livello avanzato - Mestre	pag. 39
03.13	SEO - ottimizzare il sito per i motori di ricerca - Bibione	pag. 39
03.14	Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook, Twitter e Instagram - Mestre	pag. 39
04. CORSI DI CUCINA, SALA E BAR		Pag. 40
04.01	Aperitivi, stuzzichini e snack vegani - Jesolo/Chioggia	Pag. 42
04.02	APP eritivi - Caorle	Pag. 42
04.03	Corso di cucina creativa a base di pesce - Mestre	Pag. 42
04.04	Corso di pasticceria: torte semifreddo e da forno per tutti i gusti - Spinea	Pag. 42
04.05	Cucina vegana - Caorle - Mestre	Pag. 43
04.06	Cucina veneziana - Chioggia	Pag. 43
04.07	Diventiamo gourmet - Jesolo	Pag. 43
04.08	Finger Food - Caorle	Pag. 43
04.09	Guida all'estetica dei piatti - Mestre	Pag. 44
04.10	Il buongiorno si vede dal mattino: la cultura del Breakfast - Mestre	Pag. 44
04.11	Il caffè come non lo avete mai bevuto - Bibione/Mestre/Jesolo	Pag. 44

04.12	La panificazione - Caorle	Pag. 44
04.13	L'artigiano del Breakfast - Jesolo	Pag. 45
04.14	Le insalate composte - Mestre/Jesolo	Pag. 45
04.15	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 45
04.16	Naturalmente senza glutine - Caorle	Pag. 46
04.17	Pasticceria vegana e senza glutine - Bibione	Pag. 46
04.18	Slow Food: il gusto di saperne ancora di più - Mestre	Pag. 46
04.18.01	L'abbinamento cibo-vino - Mestre	Pag. 46
04.18.02	La birra - Mestre	Pag. 46
04.19	Solo crudo: crudismo vegetale - Jesolo	Pag. 47
04.20	Tecniche di disosso delle carni - Caorle	Pag. 47
04.21	Tra cocktail e sushi - Il Food Pairing - Mestre	Pag. 47
04.22	Tutto l'oro dell'orto - Jesolo	Pag. 47
04.23	Un giorno in cucina - Mestre	Pag. 48
04.23.01	Il vegetariano - Mestre	Pag. 48
04.23.02	Il formaggio - Mestre	Pag. 48
04.23.03	I cereali - Mestre	Pag. 48
04.24	Utilizzo dei formaggi in cucina - Jesolo	Pag. 48
04.25	Workshop sulle spezie esotiche - Caorle	Pag. 49
04.26	Corso di formazione sulla ristorazione: percorso in cucina dalla A alla Z - Spinea	Pag. 49
04.27	Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle	Pag. 50
0.5	MARKETING, GESTIONE E CONTROLLO	Pag. 52
05.01	Buzz marketing o marketing delle conversazioni: conquistare il cliente attraverso la generazione di contenuti - Mestre	Pag. 54
05.02	Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione Millennials - Jesolo/Chioggia	Pag. 54
05.03	Food & Beverage Cost Control - Mestre	Pag. 54
05.04	Il Business Plan nelle strutture alberghiero-ricettive - Mestre	Pag. 55
05.05	Il marketing olfattivo - Caorle/Jesolo/Chioggia	Pag. 55
05.06	La comunicazione scritta in albergo: le parole che non ti aspetti - Caorle/Chioggia	Pag. 55
05.07	Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - Mestre	Pag. 56
05.07.01	Primo livello - Mestre	Pag. 56
05.07.02	Secondo livello - Mestre	Pag. 56
05.08	Restaurant Revenue Management - Mestre	Pag. 56
05.09	Ristrutturare l'albergo per tornare ad essere competitivi - Jesolo	Pag. 56
05.10	Strategia di marketing: disegnare il successo futuro dell'albergo - Bibione	Pag. 57
05.11	Usare il video marketing e la realtà aumentata per comunicare in modo innovativo e creativo l'offerta dell'albergo - Mestre	Pag. 57

0.6 ITINERARI STORICO-CULTURALI	Pag. 58
06.01 Dal marketing olfattivo al profumo - Mestre/Venezia	Pag. 60
06.02 Gli splendori della Serenissima: Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore" - Jesolo/Venezia	Pag. 60
06.03 Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana e nelle isole della laguna - Bibione/Chioggia	Pag. 61
06.04 Le meraviglie della Serenissima. Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore" - Venezia	Pag. 62
06.05 Le ville venete: da antiche dimore dei patrizi veneziani a mete turistiche moderne - Mira	Pag. 63
06.06 Gli armeni a Venezia: monaci, libri, confetture di rose - San Lazzaro degli Armeni	Pag. 63
06.07 Il Ghetto Ebraico e Cannaregio: oche e sinagoghe - Venezia	Pag. 64
06.08 La Giudecca: stelle del cinema e pescatori di granchi - Venezia	Pag. 64
06.09 Mazzorbo: la vigna murata e la rinascita dell'uva Dorona - Mazzorbo	Pag. 64
06.10 Murano: l'isola del fuoco tra vetri e bisati sull'ara - Murano	Pag. 65
06.11 Venezia: itinerari nella città e nella sua storia - Venezia	Pag. 65
06.11.01 Feste, giochi, moda nella Venezia del settecento - Venezia	Pag. 65
06.11.02 Venezia e la modernità - Venezia	Pag. 65
06.11.03 Itinerario a Cannaregio - Venezia	Pag. 65
06.11.04 Itinerario a Dorsoduro - Venezia	Pag. 65
0.7 ROOM DIVISION E FORMULE DI ACCOGLIENZA	Pag. 66
07.01 Corso di formazione per governante d'albergo - Mestre	Pag. 68
07.02 La governante d'albergo - Caorle	Pag. 69
07.03 Il Feng Shui nell'hotellerie: come creare armonia attraverso l'utilizzo dei colori e l'equilibrio dei materiali - Jesolo	Pag. 70
07.04 I fiori d'estate - Chioggia	Pag. 70
07.05 Questione di stile: le buone maniere e l'arte del ricevere - Mestre	Pag. 70
0.8 SICUREZZA	Pag. 72
08.01 Assistente ai bagnanti "MIP" - San Donà di Piave/Chioggia/Jesolo	Pag. 73
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Pag. 74

CALENDARIO CORSI PER AREA 2017 2018

CORSI BIBIONE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2017			
Pag. 39 - Seo - ottimizzare il sito per i motori di ricerca	4	30 ottobre	9.30/13.30
NOVEMBRE 2017			
Pag. 57 - Strategia di marketing: disegnare il successo futuro dell'albergo	8	7 novembre	9.00/18.00
Pag. 61 - Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana e nelle isole della laguna	4	23 novembre	9.30/13.30
DICEMBRE 2017			
Pag. 44 - Il caffè come non l'avete mai bevuto	6	1 dicembre	12.00/18.00
FEBBRAIO 2018			
Pag. 46 - Pasticceria Vegana e senza glutine	7,5	2 febbraio	9.00/17.30
MARZO 2018			
Pag. 37 - Facebook Advertising	4	6 marzo	9.30/13.30

CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2017			
Pag. 32 - Tecniche di Time Management	4	23 ottobre	9.30/13.30
NOVEMBRE 2017			
Pag. 50 - Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita	200	dal 6 novembre al 7 dicembre	9.00/18.00
Pag. 47 - Tecniche di disosso delle carni	24	7/8/9 novembre	9.00/18.00
Pag. 46 - Naturalmente senza glutine	8	13 novembre	9.00/18.00
Pag. 29 - Il telefono senza fili	4	14 novembre	9.30/13.30
Pag. 44 - La panificazione	16	14/15 novembre	9.00/18.00
Pag. 43 - Finger Food	8	24 novembre	9.00/18.00
Pag. 49 - Workshop sulle spezie esotiche	4	27 novembre	14.00/18.00
Pag. 55 - La comunicazione scritta in albergo: le parole che non ti aspetti	6	28 novembre	9.00/16.00

DICEMBRE 2017

Pag. 43 - Cucina vegana	7,5	1 dicembre	9.00/17.30
Pag. 42 - APP eritivi	6	11 dicembre	12.00/18.00

GENNAIO 2018

Pag. 28 - Conflituando: comunicare con persone difficili	6	16 gennaio	9.30/16.30
Pag. 55 - Marketing olfattivo	4	17 gennaio	9.00/13.00
Pag. 69 - La Governante d'albergo	80	dal 22 gennaio all'8 febbraio	9.00/13.00 9.00/18.00

FEBBRAIO 2018

Pag. 28 - Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	12	26/27 febbraio	9.30/16.30
---	----	----------------	------------

CORSI CHIOGGIA

DURATA

DATE

ORARIO

OTTOBRE 2017

Pag. 43 - Cucina veneziana	24	10/11/12 ottobre	9.00/18.00
----------------------------	----	------------------	------------

NOVEMBRE 2017

Pag. 55 - Marketing olfattivo	4	10 novembre	9.00/13.00
Pag. 37 - Facebook Advertising	4	20 novembre	9.00/13.00
Pag. 61 - Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana e nelle isole della laguna	4	30 novembre	9.00/13.00

GENNAIO 2018

Pag. 54 - Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione Millennials	8	31 gennaio	9.00/18.00
Pag. 70 - I fiori d'estate	8	data da definire	
Pag. 73 - Assistente ai bagnanti MIP	circa 3 mesi	a partire da gennaio	orario pomeridiano

FEBBRAIO 2018

Pag. 55 - La comunicazione scritta in albergo: le parole che non ti aspetti	4	5 febbraio	9.00/13.00
Pag. 42 - Aperitivi, stuzzichini e snack vegani	7,5	7 febbraio	9.00/17.30

CORSI CA' SAVIO

DURATA

DATE

ORARIO

MARZO 2018

Pag. 31 - L'ospitalità sorridente: tecniche di accoglienza a misura di feeling	12	7/8/9 marzo	09.30/13.30
---	----	-------------	-------------

CORSI JESOLO

DURATA

DATE

ORARIO

OTTOBRE 2017

Pag. 48 - Utilizzo dei formaggi in cucina	24	16/17/18 ottobre	9.00/18.00
Pag. 45 - L'artigiano del breakfast	7	20 ottobre	9.00/17.00
Pag. 32 - Tecniche di Time Management	4	30 ottobre	9.30/13.30
Pag. 42 - Aperitivi, stuzzichini e snack vegani	7,5	31 ottobre	9.00/17.30

NOVEMBRE 2017

Pag. 54 - Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione Millennials	8	6 novembre	9.00/18.00
Pag. 29 - Il telefono senza fili	4	8 novembre	9.30/13.30
Pag. 44 - Il caffè come non l'avete mai bevuto	6	16 novembre	12.00/18.00

GENNAIO 2018

Pag. 47 - Tutto l'oro dell'orto	24	9/10/11 gennaio	9.00/18.00
Pag. 43 - Diventiamo gourmet	24	16/17/18 gennaio	9.00/18.00
Pag. 47 - Solo crudo: crudismo vegetale	7,5	22 gennaio	9.00/17.30
Pag. 28 - Conflittuando: comunicare con persone difficili	6	23 gennaio	9.30/16.30
Pag. 45 - Le insalate composte	24	23/24/25 gennaio	9.00/18.00
Pag. 55 - Marketing olfattivo	4	24 gennaio	9.00/13.00
Pag. 37 - Facebook Advertising	4	29 gennaio	9.00/13.00
Pag. 73 - Assistente ai bagnanti MIP	40		a partire da gennaio incontri bisettimanali
Pag. 38 - Informatica livello base	30	Calendario da definire	
Pag. 38 - Microsoft Excel	30	Calendario da definire	

FEBBRAIO 2018

Pag. 56 - Ristrutturare l'albergo per tornare ad essere competitivi	8	1 febbraio	9.00/18.00
Pag. 28 - Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	12	6/7 febbraio	9.30/16.30
Pag. 60 - Gli Splendori della Serenissima: Itinerari storico artistici nella Venezia "maggiore"	14,5	23 febbraio 2/9/16/23 marzo	16.30/19.00 15.00/18.00
Pag. 70 - Il Feng Shui nell'Hotellerie: come creare armonia attraverso l'utilizzo dei colori e l'equilibrio dei materiali	7	26 febbraio	9.00/17.00

CORSI MIRA

DURATA

DATE

ORARIO

FEBBRAIO 2018

Pag. 63 - Le ville venete: da antiche dimore dei patrizi veneziani a mete turistiche moderne	4	1 febbraio	14.00/18.00
---	---	------------	-------------

CORSI SAN DONÀ DI PIAVE

DURATA

DATE

ORARIO

OTTOBRE 2017

Pag. 73 - Assistente ai bagnanti	42	a partire da fine ottobre	9.00/17.00
---	----	---------------------------	------------

CORSI VENEZIA/MESTRE

DURATA

DATE

ORARIO

OTTOBRE 2017

Pag. 28 - Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	12	24/25 ottobre	9.30/16.30
--	----	---------------	------------

Pag. 62 - Le meraviglie della Serenissima. Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore"	28	24/27 ottobre 07/10/14/17/22/24/28 novembre 01 dicembre	17.00/19.00 14.30/17.00
--	----	---	----------------------------

Pag. 45 - Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels	4	25 ottobre	9.00/13.00
--	---	------------	------------

Pag. 46 - Slow Food: il gusto di saperne ancora di più. L'abbinamento vino-cibo	12	26/27 ottobre	9.00/15.00
--	----	---------------	------------

Pag. 48 - Un giorno in cucina: il vegetariano	8	30 ottobre	9.00/18.00
--	---	------------	------------

NOVEMBRE 2017

Pag. 68 - Corso di formazione per governante d'albergo	104	6/7/13/14/20/22/ 27/28 novembre 4/5/11/12/13 dicembre	9.00/18.00
---	-----	---	------------

Pag. 53 - Corso di pasticceria: Torte semifreddo e da forno per tutti i gusti	21	6/7/8 novembre	9.30/17.00
--	----	----------------	------------

Pag. 32 - Turisti stranieri: problemi e soluzioni. Il <i>Savoir faire</i> internazionale	12	7/8 novembre	9.30/16.30
---	----	--------------	------------

Pag. 38 - Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web - livello base	4	9 novembre	9.30/13.30
--	---	------------	------------

Pag. 36 - Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - base	16	13/14 novembre	9.00/18.00
--	----	----------------	------------

Pag. 44 - Il buongiorno si vede dal mattino: La cultura del breakfast	24	13/14/15 novembre	9.00/18.00
--	----	-------------------	------------

Pag. 70 - Questione di stile: le buone maniere e l'arte di ricevere	16	15/16 novembre	9.00/18.00
--	----	----------------	------------

Pag. 29 - La comunicazione efficace	6	22 novembre	9.30/16.30
--	---	-------------	------------

Pag. 28 - Atelier Cina	6,5	23 novembre	9.30/17.00
-------------------------------	-----	-------------	------------

CORSI VENEZIA/MESTRE

	DURATA	DATE	ORARIO
NOVEMBRE 2017			
Pag. 36 - Creare menu con Microsoft Word	8	23 novembre	9.00/18.00
Pag. 29 - Il sorriso a portata di penna: le parole scritte che fanno la differenza	6	24 novembre	9.30/16.30
Pag. 31 - PNL - Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo	12	27/28/29 novembre	9.30/13.30
Pag. 44 - Il caffè come non l'avete mai bevuto	6	29 novembre	9.00/15.30
Pag. 28 - Atelier India	6,5	30 novembre	9.30/17.00
DICEMBRE 2017			
Pag. 29 - Il telefono senza fili	4	1 dicembre	9.30/13.30
Pag. 36 - Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - intermedio	16	4/5 dicembre	9.00/18.00
Pag. 30 - La gestione del reclamo	10	4/5 dicembre	9.30/16.30 9.30/13.30
Pag. 39 - Neuromarketing strumentale e neuroscienze per ottimizzare il sito e il booking engine - livello avanzato	4	6 dicembre	9.30/13.30
Pag. 28 - Atelier cultura Ebraica	6,5	7 dicembre	9.30/17.00
Pag. 57 - Usare il video marketing e la realtà aumentata per comunicare in modo innovativo e creativo l'offerta dell'albergo	8	12 dicembre	9.00/18.00
Pag. 42 - Corso di cucina creativa a base di pesce	24	12/13/14 dicembre	9.00/18.00
Pag. 54 - Buzz marketing o marketing delle conversazioni: conquistare il cliente attraverso la generazione di contenuti	8	13 dicembre	9.00/18.00
Pag. 28 - Atelier Russia	6,5	14 dicembre	9.30/17.00
Pag. 28 - Conflittuando: comunicare con persone difficili	6	15 dicembre	9.30/16.30
Pag. 48 - Un giorno in cucina: il formaggio	8	19 dicembre	9.00/18.00
GENNAIO 2018			
Pag. 36 - Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - avanzato	16	9/10 gennaio	9.00/18.00
Pag. 31 - Leadership	6	10 gennaio	9.30/16.30
Pag. 28 - Atelier Paesi Scandinavi	6,5	11 gennaio	9.30/17.00
Pag. 49 - Corso di formazione sulla Ristorazione: percorso in cucina dalla A alla Z	70	15/16/17/18/19/22/ 23/24/25/26 gennaio	9.30/17.00
Pag. 32 - Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra	6	17 gennaio	9.30/16.30

CORSI VENEZIA/MESTRE

	DURATA	DATE	ORARIO
GENNAIO 2018			
Pag. 37 - Google Street View: la realtà virtuale e il turismo digitale	4	18 gennaio	9.30/13.30
Pag. 56 - Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - primo livello	12	22/23 gennaio	9.30/16.30
Pag. 38 - Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP	16	22/23 gennaio	9.00/18.00
Pag. 28 - Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio	6	24 gennaio	9.30/16.30
Pag. 28 - Atelier Paesi Arabi	6,5	25 gennaio	9.30/17.00
Pag. 48 - Un giorno in cucina: i cereali	8	29 gennaio	9.00/18.00
Pag. 30 - La gestione dell'emotività	12	29/30/31 gennaio	9.30/13.30
Pag. 54 - Food & Beverage Cost Control	16	30/31 gennaio	9.00/18.00

FEBBRAIO 2018

Pag. 30 - La motivazione	4	1 febbraio	9.30/13.30
Pag. 37 - Fare marketing con Google	8	1/2 febbraio	9.00/13.00
Pag. 56 - Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - secondo livello	12	5/6 febbraio	9.30/16.30
Pag. 30 - La gestione dei collaboratori	8	14 febbraio	9.00/18.00
Pag. 43 - Cucina vegana	7,5	15 febbraio	10.00/17.30
Pag. 28 - Atelier Giappone	6,5	15 febbraio	9.30/17.00
Pag. 32 - "Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega	4	16 febbraio	9.30/13.30
Pag. 56 - Restaurant Revenue Management	16	19/20 febbraio	9.00/18.00
Pag. 36 - Creare blog e siti web con WordPress	16	19/20 febbraio	9.00/18.00
Pag. 47 - Tra cocktail e sushi - Food Pairing	6	21 febbraio	9.30/17.00
Pag. 28 - Atelier Brasile	6,5	22 febbraio	9.30/17.00
Pag. 32 - Tecniche di Time Management	4	23 febbraio	9.30/13.30
Pag. 39 - Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook, Twitter e Instagram	12	26 febbraio 5/12 marzo	09.00/13.00
Pag. 44 - Guida all'estetica dei piatti	21	26/27/28 febbraio	9.30/17.00
Pag. 55 - Il Business Plan nelle strutture alberghiero-ricettive	6	27 febbraio	9.30/16.30

CORSI VENEZIA/MESTRE

DURATA

DATE

ORARIO

FEBBRAIO 2018

Pag. 46 - Slow Food: il gusto di saperne ancora di più. La birra	12	28 febbraio/1 marzo	9.00/15.00
---	----	---------------------	------------

Pag. 60 - Dal marketing olfattivo al profumo	8	28 febbraio 1 marzo	9.00/13.00 10.00/14.00
---	---	------------------------	---------------------------

MARZO 2018

Pag. 45 - Le insalate composte	24	5/6/7 marzo	09.00/18.00
---------------------------------------	----	-------------	-------------

Pag. 29 - Il pensiero laterale e il problem solving	6	6 marzo	9.30/16.30
--	---	---------	------------

Pag. 37 - E-mail marketing	4	7 marzo	09.00/13.00
-----------------------------------	---	---------	-------------

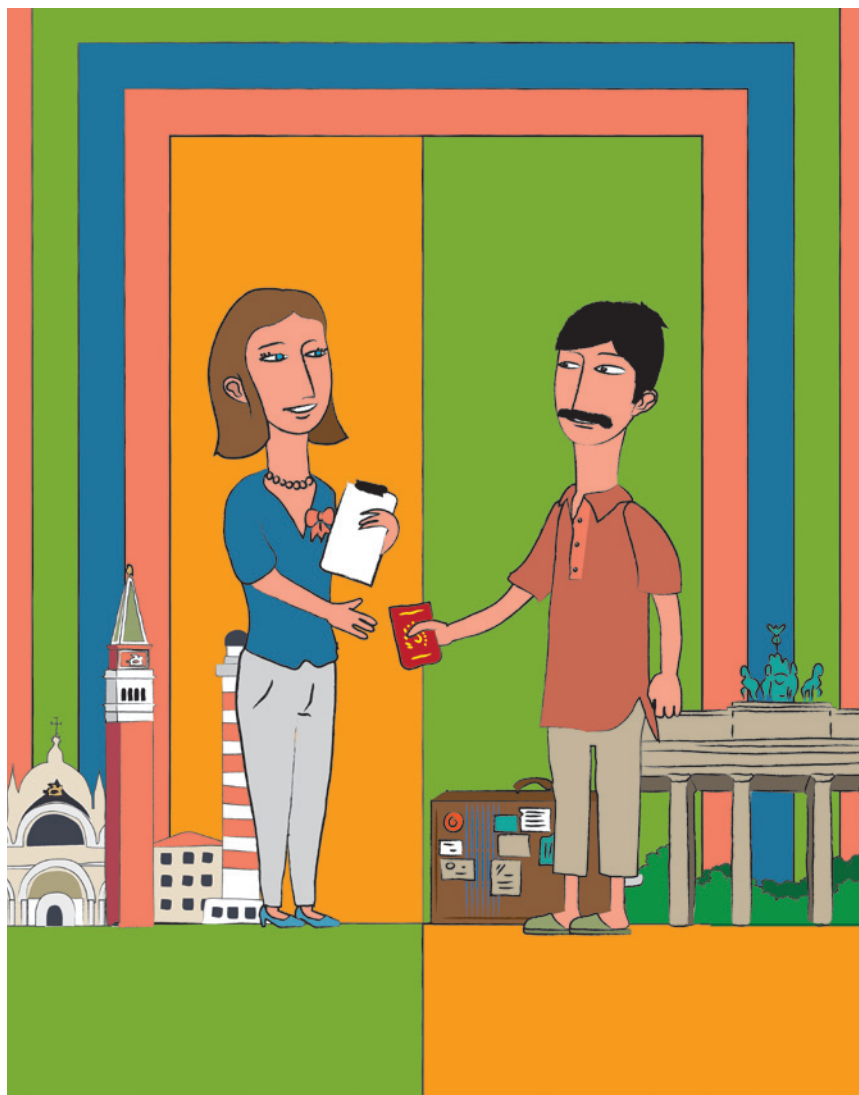
Pag. 31 - La negoziazione vincente	6	13 marzo	9.30/16.30
---	---	----------	------------

CALENDARIO SEMINARI ITINERANTI

VENEZIA

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2017			
Pag. 64 - Mazzorbo: la vigna murata e la rinascita dell'uva Dorona	5	12 ottobre	10.00/15.00
Pag. 65 - Murano: l'isola del fuoco tra vetri e bisati sull'ara	4	26 ottobre	10.00/14.00
GENNAIO 2018			
Pag. 65 - Venezia: itinerari nella città e nella sua storia. Feste, giochi, moda nella Venezia del Settecento	3	16 gennaio	9.30/12.30
Pag. 64 - Il Ghetto Ebraico e Cannaregio: oche e sinagoghe	4	18 gennaio	10.00/14.00
Pag. 65 - Venezia: itinerari nella città e nella sua storia. Venezia e la modernità	3	23 gennaio	9.30/12.30
Pag. 63 - Gli Armeni a Venezia: monaci, libri, confetture di rose	4	25 gennaio	10.00/14.00
FEBBRAIO 2018			
Pag. 65 - Venezia: itinerari nella città e nella sua storia. Itinerario a Cannaregio	2,5	20 febbraio	9.30/12.00
Pag. 64 - La Giudecca: stelle del cinema e pescatori di granchi	4	22 febbraio	10.00/14.00
Pag. 65 - Venezia: itinerari nella città e nella sua storia. Itinerario a Dorsoduro	2,5	27 febbraio	9.30/12.00

01. CORSI DI LINGUE STRANIERE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

CORSI DI LINGUE STRANIERE

01.01	Comunicazione via mail e social in lingua inglese - Jesolo	Pag. 19
01.02	Conversazione in lingua inglese – livello intermedio/avanzato - Jesolo	Pag. 19
01.03	Corso di conversazione in lingua inglese - Mestre	Pag. 19
01.04	English for Business - Jesolo	Pag. 19
01.05	International English for Tourism - Ca' Savio/Venezia	Pag. 20
01.06	Francese falso principiante per il turismo - Jesolo	Pag. 20
01.07	Comunicazione via mail e social in lingua tedesca - Jesolo/Bibione	Pag. 20
01.08	Conversazione in lingua tedesca per il turismo - Ca' Savio	Pag. 20
01.09	Descrivere tipicità locali in lingua tedesca - Caorle/Jesolo	Pag. 21
01.10	Full immersion di lingua tedesca - Jesolo	Pag. 21
01.11	Tedesco intermedio per comunicare con l'ospite straniero - Ca' Savio	Pag. 21
01.12	Corso di conversazione in lingua spagnola - Mestre	Pag. 21
01.13	Introduzione alla lingua russa - Chioggia	Pag. 22
01.14	Corso di Italiano per stranieri - Mestre/Jesolo	Pag. 22
01.15	Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero	Pag. 23
CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2017 2018		Pag. 24

INGLESE, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO, RUSSO, ITALIANO PER STRANIERI.

Descrizione livelli

Livello A1 – Breakthrough livello introduttivo - 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)

Durata del corso: 40 ore

Livello A2 – Waystage livello di sopravvivenza - Elementary

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 che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 40 ore

Livello B1 – Threshold conclusione FASE elementare - 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 elementare (livello A2) della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 40 ore

Livello base

Acquisizione di capacità di relazionarsi in lingua in modo elementare: salutare, dare il benvenuto, presentarsi. Parlare di sé, del proprio lavoro e della propria famiglia, fare lo spelling, i numeri, i prezzi, l'ora e gli orari, il tempo meteorologico, le indicazioni stradali, l'offerta del proprio aiuto.

Durata del corso: 40 ore

Livello avanzato

Il corso fornisce ai partecipanti gli strumenti per esprimere le proprie offerte/il proprio aiuto in maniera cortese, descrivere le proprie intenzioni future, formulare ipotesi, esprimere le proprie idee, esprimere accordo/disaccordo, preparare materiale pubblicitario.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 40 ore

01.01 NOVITÀ**COMUNICAZIONE VIA MAIL E SOCIAL IN LINGUA INGLESE**

Il corso si propone di dare ai partecipanti gli strumenti linguistici per gestire in modo efficace e corretto la corrispondenza e i social network.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 15 ore

Sede: Jesolo

01.02 NOVITÀ**CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE – livello intermedio/avanzato**

Il corso è rivolto a tutti gli studenti con una buona conoscenza della lingua che vogliono migliorare la fluency e la capacità di conversare sui più svariati argomenti di lingua quotidiana.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Jesolo

01.03 NOVITÀ**CORSO DI 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 della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Mestre

01.04 NOVITÀ**ENGLISH FOR BUSINESS**

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire le conoscenze in lingua inglese che serviranno loro a gestire al meglio i rapporti commerciali e turistici, a migliorare le capacità comunicative e di scrittura attraverso un approfondimento linguistico e lessicale.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Jesolo

01.05 NOVITÀ

INTERNATIONAL ENGLISH FOR TOURISM

L'inglese come lingua di scambio oggi è più che mai indispensabile per comunicare con l'ospite di lingua straniera proveniente da ogni parte del mondo. L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti gli strumenti, il linguaggio tecnico appropriato e la fluidità linguistica adeguata a tutte le professioni che operano nel settore del turismo.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Ca' Savio/Venezia

01.06 NOVITÀ

FRANCESE FALSO PRINCIPIANTE PER IL TURISMO

Il corso si propone di approfondire le conoscenze di base della lingua in ambito turistico, migliorando le capacità di comunicazione dei partecipanti.

È richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 40 ore

Sede: Jesolo

01.07 NOVITÀ

COMUNICAZIONE VIA MAIL E SOCIAL IN LINGUA TEDESCA

Il corso si propone di dare ai partecipanti gli strumenti linguistici per gestire in modo efficace e corretto la corrispondenza e i social network.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 15 ore

Sede: Jesolo/Bibione

01.08 NOVITÀ

CONVERSAZIONE IN LINGUA TEDESCA PER IL TURISMO

Il corso è rivolto a tutti coloro che utilizzano abitualmente il tedesco nel quotidiano lavorativo e che vogliono fare "il salto di qualità". Verranno affrontati argomenti di conversazione vari.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Ca' Savio

01.09 NOVITÀ**DESCRIVERE TIPICITÀ LOCALI IN LINGUA TEDESCA**

Il corso consente a coloro che vi prendono parte di acquisire le nozioni linguistiche necessarie ad illustrare al meglio agli ospiti stranieri di lingua tedesca i prodotti della storia, natura ed enogastronomia del luogo che stanno visitando.

È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 18 ore

Sede: Caorle/Jesolo

01.10 NOVITÀ**FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA**

Corso full immersion di una settimana di lingua tedesca per non farsi trovare impreparati all'inizio della stagione estiva.

È richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 15 ore

Sede: Jesolo

01.11 NOVITÀ**TEDESCO INTERMEDIO PER COMUNICARE CON L'OSPITE STRANIERO**

Corso di microlingua turistica per una comunicazione di base con l'ospite straniero.

È richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Ca' Savio

01.12 NOVITÀ**CORSO DI CONVERSAZIONE IN LINGUA SPAGNOLA**

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 della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Mestre

01.13

INTRODUZIONE ALLA LINGUA RUSSA

Il corso consente ai partecipanti di apprendere le basi della scrittura, lettura, comprensione e comunicazione della lingua russa.

Il percorso formativo intende sviluppare l'acquisizione dei mezzi più efficaci di comunicazione orale e scritta della lingua per le necessità di comunicazione con l'ospite di lingua russa.

Durata del corso: 25 ore

Sede: Chioggia

01.14

CORSO DI ITALIANO PER STRANIERI

Il corso è rivolto a quanti vivono e lavorano in Italia e vogliono perfezionare il loro stile comunicativo, ampliando il loro vocabolario e consolidando la comprensione della produzione orale e scritta della lingua italiana.

Durata del corso: 40 ore

Sede: Mestre/Jesolo

01.15**CORSI DI LINGUE INTENSIVI RESIDENZIALI ALL'ESTERO****CORSI INTENSIVI****LINGUA TEDESCA: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A BERLINO**

- Corso di Tedesco generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì in orario 9.00/12.30.
- Massimo 12 studenti per classe.
- Partenze: indicativamente dal 5 al 26 novembre 2017.

LINGUA INGLESE: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A LONDRA

- Corso di Inglese generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì in orario 9.00/13.00
- Massimo 15 studenti per classe.
- Partenze: indicativamente dal 7 al 28 gennaio 2018.

LINGUA FRANCESE: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A PARIGI - NOVITÀ

- Corso di francese intensivo di 26 lezioni da 45 minuti ciascuna
- Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì in orario 9.00/13.45
- Massimo 14 studenti per classe
- Partenze: indicativamente dal 4 al 25 febbraio 2018

Per tutte le destinazioni 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 FINANZIERÀ IL CORSO ESCLUSIVAMENTE AI LAVORATORI DIPENDENTI; I TITOLARI/COLLABORATORI FAMILIARI/SOCI POTRANNO USUFRUIRE INVECE DI TARIFFE CONVENZIONATE.

La **cauzione** del corso ammonta a **€ 100,00**.

N.B. Ciascun partecipante potrà iscriversi ad un solo corso di lingue all'estero.

01.15 CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2017 2018

SEDI DI BIBIONE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
GENNAIO 2018				
Comunicazione via mail e social in lingua tedesca	16 gennaio	15	Martedì	9.00/12.00

SEDI DI CAORLE

FEBBRAIO 2018				
Descrivere tipicità locali in lingua tedesca	14 febbraio	18	Mercoledì	9.00/11.15

SEDI DI CHIOGGIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2017				
Inglese livello base	23 ottobre	30	Lunedì/venerdì	14.30/17.00
GENNAIO 2018				
Introduzione alla lingua russa	23 gennaio	25	Martedì/venerdì	15.30/18.00

SEDI DI CA' SAVIO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2017				
Tedesco intermedio per comunicare con l'ospite straniero	23 ottobre	30	Lunedì	15.30/17.45
International English for Tourism	24 ottobre	30	Martedì	15.30/17.45
GENNAIO 2018				
Conversazione in lingua tedesca per il turismo	15 gennaio	30	Lunedì	15.30/17.45

SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2017				
Lingua tedesca livello base	11 ottobre	40	Lunedì/mercoledì	9.00/11.00
Lingua russa livello base	17 ottobre	40	Martedì/giovedì	14.30/17.00
Francese falso principiante per il turismo	17 ottobre	40	Martedì/giovedì	18.00/19.30
Conversazione in lingua inglese livello intermedio/avanzato	17 ottobre	30	Martedì	9.00/11.15
Descrivere le tipicità locali in lingua tedesca	27 ottobre	18	Venerdì	14.30/16.45
GENNAIO 2018				
Lingua tedesca livello avanzato	15 gennaio	40	Lunedì/mercoledì	9.00/11.00
English for Business	16 gennaio	30	Martedì	9.00/11.15

SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
GENNAIO 2018				
Italiano per stranieri	16 gennaio	40	Martedì Venerdì	14.30/16.00 9.00/10.30
Comunicazione via mail e social in lingua tedesca	18 gennaio	15	Giovedì	14.30/16.45
FEBBRAIO 2018				
Comunicazione via mail e social in lingua inglese	22 febbraio	15	Giovedì	14.30/16.45
MARZO 2018				
Full immersion di lingua tedesca	26 marzo	15	da Lunedì a Venerdì	9.00/11.15

SEDI DI MESTRE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
NOVEMBRE 2017				
Inglese livello A2 - elementary	06 novembre	40	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Spagnolo livello A1 - base	06 novembre	40	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Spagnolo livello A2 - elementary	06 novembre	40	Lunedì/mercoledì	16.00/18.00
Tedesco livello A1 - base	06 novembre	40	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Italiano per stranieri livello A1/A2 - base/elementary	06 novembre	40	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Inglese livello A1 - base	07 novembre	40	Martedì/giovedì	18.00/20.00
Inglese livello B1 - intermedio base	07 novembre	40	Martedì/giovedì	18.00/20.00
Francese livello A1 - base	07 novembre	40	Martedì/giovedì	16.00/18.00
Francese livello A2 - elementary	07 novembre	40	Martedì/giovedì	18.00/20.00
Tedesco livello A2 - elementary	07 novembre	40	Martedì/giovedì	10.00/12.00
GENNAIO 2018				
Corso di conversazione in lingua inglese	10 gennaio	30	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Corso di conversazione in lingua spagnola	11 gennaio	30	Martedì/giovedì	18.00/20.00

SEDI DI VENEZIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
NOVEMBRE 2017				
Inglese livello A1 - base	07 novembre	40	Martedì/giovedì	10.00/12.00
Francese livello A2 - base/elementary	07 novembre	40	Martedì/giovedì	15.00/17.00
Tedesco livello A2 - base/elementary	07 novembre	40	Martedì/giovedì	18.00/20.00
International English for Tourism	11 gennaio	30	Martedì/giovedì	16.00/18.00

CORSI DI LINGUA ALL'ESTERO

Corsi di lingue all'estero: Berlino - 15 partecipanti	novembre	15	da Lunedì a Venerdì	9.00/12.30
Corsi di lingue all'estero: Londra - 10 partecipanti	gennaio	15	da Lunedì a Venerdì	9.00/13.00
Corsi di lingue all'estero: Parigi - 10 partecipanti	febbraio	19,5	da Lunedì a Venerdì	9.00/13.45

02. EBT LAB

EBT LAB È UNO SPAZIO DI CONFRONTO, DIALOGO, CRESCITA CHE DAL 2007, ANNO DI NASCITA, AD OGGI HA COINVOLTO QUASI **4000** OPERATORI IN UN COSTANTE PROCESSO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE RELAZIONALI.



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

EBT LAB

- 02.01** Ateliers tematici: pronti a partire? - **Venezia** _____ Pag. 28
- 02.02** Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio - **Mestre** _____ Pag. 28
- 02.03** Conflittuando: comunicare con persone difficili - **Mestre/Jesolo/Caorle** _____ Pag. 28
- 02.04** Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei - **Mestre/Jesolo/Caorle** _____ Pag. 28
- 02.05** Il pensiero laterale e il Problem Solving - **Mestre** _____ Pag. 29
- 02.06** Il sorriso a portata di penna: le parole scritte che fanno la differenza - **Mestre** _____ Pag. 29
- 02.07** Il telefono senza fili - **Mestre/Jesolo/Caorle** _____ Pag. 29
- 02.08** La comunicazione efficace - **Mestre** _____ Pag. 29
- 02.09** La gestione dei collaboratori - **Mestre** _____ Pag. 30
- 02.10** La gestione dell'emotività - **Mestre** _____ Pag. 30
- 02.11** La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità - **Mestre** _____ Pag. 30
- 02.12** La motivazione - **Venezia** _____ Pag. 30
- 02.13** La negoziazione vincente - **Mestre** _____ Pag. 31
- 02.14** Leadership, l'arte di avere seguito - **Mestre** _____ Pag. 31
- 02.15** L'ospitalità sorridente: tecniche di accoglienza a misura di feeling - **Ca' Savio** _____ Pag. 31
- 02.16** PNL - Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - **Mestre** _____ Pag. 31
- 02.17** Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - **Mestre** _____ Pag. 32
- 02.18** Tecniche di Time Management - **Mestre/Jesolo/Caorle** _____ Pag. 32
- 02.19** Turisti stranieri: problemi e soluzioni - Il *Savoir faire* internazionale - **Mestre** _____ Pag. 32
- 02.20** "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega - **Venezia** _____ Pag. 32

02.01 SEMINARIO

ATELIERS TEMATICI: pronti a partire?

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 due 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, CULTURA EBRAICA (**NOVITÀ**) e PAESI SCANDINAVI.

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

Durata dei seminari: 6,5 ore

Sede: Venezia

02.02 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.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

02.03 SEMINARIO

CONFLITUANDO: COMUNICARE CON PERSONE DIFFICILI

"Certe persone cercano di essere più alte tagliando la testa agli altri." Paramhansa Yogananda

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.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre/Jesolo/Caorle

02.04 SEMINARIO

DIMMI COME TI MUOVI E TI DIRÒ CHI SEI

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.

Durata del seminario: 12 ore

Sede: Mestre/Jesolo/Caorle

02.05 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.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

02.06 NOVITÀ 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 sono giunte a nostre richieste di informazioni o manifestazioni di reclamo, chi ce le ha formulate ha di certo perso un'opportunità di piacerci.

Questo seminario è rivolto a tutti quelli che, con le parole scritte, vogliono dare valore ai propri destinatari e sorprenderli positivamente strappando loro un sorriso, che - come si sa - nel mondo dell'ospitalità fa tutta la differenza.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: 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.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre/Jesolo/Caorle

02.08 SEMINARIO**LA COMUNICAZIONE EFFICACE**

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

È proprio vero??? Il processo comunicativo è di per sé naturale e prevede una circolarità fluida delle informazioni. Eppure 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".

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

02.09 NOVITÀ 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.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Mestre

02.10 SEMINARIO

LA GESTIONE DELL'EMOTIVITÀ

La vita quotidiana, impostata sulla velocità e sull'efficienza, spesso non ci consente di poterci fermare e capire i messaggi che il nostro corpo e la nostra mente ci inviano. Si innesca, in questa condizione, una sorta di "analfabetismo emozionale" che ci allontana da noi stessi, dal nostro sentire e dai nostri interlocutori. E tale allontanamento ci fa perdere di vista il significato comunicativo delle emozioni stesse, al punto che le temiamo o, peggio ancora, ci lasciamo schiacciare, incapaci di gestirle. Il seminario aiuterà a riconoscere i propri sentiti, a viverli e a capire come gestirli, sia in ambito lavorativo che nella vita quotidiana, sia nei confronti di se stessi che degli altri.

Durata del seminario: 12 ore

Sede: Mestre

02.11 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 complessità delle dinamiche comunicative.

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

Durata del seminario: 10 ore

Sede: Mestre

02.12 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 agire sulle leve interiori che muovono le persone stimolandole a dare il meglio di sé.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Venezia

02.13 SEMINARIO

LA NEGOZIAZIONE VINCENTE

Negoziare significa trovare un accordo che porti vantaggi ad entrambe le parti. Partendo da questo presupposto il seminario ha l'obiettivo di sensibilizzare i partecipanti sugli approcci scorretti al negoziato individuando le strategie vincenti.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

.....

02.14 SEMINARIO

LEADERSHIP, l'arte di avere seguito

Manager è chi fa le cose nel modo giusto. Leader è chi fa le cose giuste. Il seminario si propone di definire le caratteristiche essenziali per esercitare una leadership che trovi consenso nelle diverse situazioni.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

.....

02.15 NOVITÀ SEMINARIO

L'OSPITALITÀ SORRIDENTE: tecniche di accoglienza a misura di feeling

"Ci contatta un cliente, arriva un ospite e parte un amico."

Il sorriso, il tono della voce, il modo di muoversi, tutto parla di noi e del nostro stile di ospitalità. L'ospite che arriva è pieno di aspettative e vuole sentirsi accolto con simpatia e professionalità. L'obiettivo del seminario è sviluppare nei partecipanti la capacità di rendere il soggiorno un momento indimenticabile, consapevole che personalizzazione del servizio significa prima di tutto riconoscimento della persona e delle sue esigenze.

Durata del seminario: 12 ore

Sede: Ca' Savio

.....

02.16 NOVITÀ SEMINARIO

PNL – Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo

La PNL 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 disagevoli che hanno sempre ottenuto.

In realtà se una cosa non funziona, provando a farne un'altra di diversa si possono ottenere risultati diversi.

Durata del seminario: 12 ore

Sede: Mestre

.....

02.17 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". Attraverso tecniche pratiche e role-play, il seminario intende aiutare i partecipanti a riflettere sui propri abituali modelli di comportamento di gruppo, sperimentandone di nuovi.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

02.18 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.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre/Jesolo/Caorle

02.19 SEMINARIO

TURISTI STRANIERI: problemi e soluzioni- Il *Savoir faire* internazionale

Il contatto quotidiano con persone provenienti da nazioni diverse è spesso fonte di spiacevoli fraintendimenti culturali che possono anche sfociare in totali incomprensioni. Per mettere i partecipanti in "sintonia" con ogni tipo di ospite, il seminario propone un viaggio simbolico negli usi, costumi e linguaggi non verbali interculturali fornendo le tecniche di ospitalità... a misura globale!

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

Durata del seminario: 12 ore

Sede: Mestre

02.20 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 è 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.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Venezia

03. INFORMATICA E MONDO WEB



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2017 2018

INFORMATICA E MONDO WEB

03.01	Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - Mestre	Pag. 36
03.01.01	Livello base - Mestre	Pag. 36
03.01.02	Livello intermedio - Mestre	Pag. 36
03.01.03	Livello avanzato - Mestre	Pag. 36
03.02	Creare blog e siti web con Wordpress - Mestre	Pag. 36
03.03	Creare menu con Microsoft Word - Mestre	pag. 36
03.04	E-mail Marketing - Mestre	pag. 37
03.05	Facebook Advertising - Bibione/Chioggia/Jesolo	pag. 37
03.06	Fare marketing con Google - Mestre	pag. 37
03.07	Google Street View: la realtà virtuale e il turismo digitale - Mestre	pag. 37
03.08	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito Gimp - Mestre	pag. 38
03.09	Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web – Livello base - Mestre	pag. 38
03.10	Informatica - Livello base - Jesolo	pag. 38
03.11	Microsoft Excel - Jesolo	pag. 38
03.12	Neuromarketing strumentale e neuroscienze per ottimizzare il sito e il booking engine – Livello avanzato - Mestre	pag. 39
03.13	SEO - ottimizzare il sito per i motori di ricerca - Bibione	pag. 39
03.14	Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook, Twitter e Instagram - Mestre	pag. 39

03.01

CALCOLARE ED 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 3 corsi:

03.01.01. CORSO BASE

Per imparare ad inserire dati, formule, funzioni predefinite, formattare e stampare aree di lavoro.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

03.01.02. CORSO INTERMEDIO

Per apprendere come creare e gestire elenchi di dati, tabelle PIVOT e grafici.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

03.01.03. CORSO AVANZATO

Per approfondire l'utilizzo delle formule tra fogli di lavoro e tra cartelle; per realizzare modelli e automatizzare operazioni ripetitive tramite funzioni personalizzate e macro.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

03.02

CREARE BLOG E SITI WEB CON WORDPRESS

Il corso è rivolto a coloro che vogliono conoscere e provare il CMS WordPress prima di decidere di acquistare un proprio dominio e spazio web per il proprio sito. In questo corso, pertanto, si farà uso della piattaforma XAMPP, scaricabile gratuitamente da internet, che permette di provare in locale il software prima di effettuarne l'installazione in un ambiente di produzione come può essere un servizio di hosting su Internet.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

03.03 NOVITÀ

CREARE MENU CON MICROSOFT WORD

Obiettivo del corso è quello di far apprendere come realizzare menu professionali affrontando argomenti quali: tabulazioni, documento su più colonne, interruzione di pagina, sezione, colonna, bordi e sfondi, caselle.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Mestre

03.04 NOVITÀ SEMINARIO**E-MAIL MARKETING**

Obiettivo del seminario è quello di fornire gli strumenti e le competenze per poter gestire correttamente la comunicazione via mail, sia *one to one* che *one to many*.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre

03.05 NOVITÀ SEMINARIO**FACEBOOK ADVERTISING**

Il docente spiegherà come creare una campagna di advertising a pagamento su Facebook. Verranno affrontate le diverse tipologie di campagne e gruppi in relazione agli obiettivi, la scelta dei target e la profilazione su Facebook, il monitoraggio delle conversazioni e ROI, il pubblico personalizzato, il pubblico simile e il remarketing.

Verrà inoltre spiegato l'utilizzo dei Canvas di Facebook e la relativa lettura dei risultati.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Bibione/Chioggia/Jesolo

03.06 NOVITÀ SEMINARIO**FARE MARKETING CON GOOGLE**

Il seminario intende fornire gli strumenti pratici ed operativi per poter gestire una campagna di pubblicità a pagamento su Google (Google Adwords) e saper sfruttare 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

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Mestre

03.07 NOVITÀ SEMINARIO**GOOGLE STREET VIEW: la realtà virtuale e il turismo digitale**

Cos'è la realtà virtuale? Come utilizzare la realtà virtuale e Google Street View per uno *storytelling* efficace?

Dopo un'introduzione generale sulla Local Search e sul perché agire sulla visibilità locale nel web 2.0, il seminario si propone di rispondere a queste domande illustrando ai partecipanti come usare Google My Business e come ottimizzarlo per le strategie di web marketing.

Verranno presentati casi studio di successo e approfondimenti sulle *best practices*.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre

03.08

GRAFICA E FOTORITOCOCO CON IL PROGRAMMA GRATUITO GIMP

Obiettivo del percorso formativo è quello di offrire una guida introduttiva a GIMP, un programma gratuito, che ha moltissime funzioni presenti anche nel noto programma commerciale di Adobe Photoshop. GIMP è molto flessibile, multiplatforma e portable. Può essere usato come semplice programma di disegno, per il fotoritocco professionale, come convertitore di formati di immagine e altro ancora.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

03.09 SEMINARIO

LE NEUROSCIENZE AL SERVIZIO DELLE VENDITE ONLINE, I METODI SCIENTIFICI PER AUMENTARE IL FATTURATO DEL SITO WEB – Livello Base

Il seminario svela i preziosi ed inediti risultati della prima ricerca italiana sulle prenotazioni online, sviluppata con sistemi di tracciamento biometrici (eye Tracking – EEG). Lo scopo della ricerca è stato di scoprire, analizzando le onde cerebrali e le emozioni di oltre 80 viaggiatori, come strutturare in modo scientifico il sito web ed il booking engine al fine di aumentare il fatturato diretto. L'approccio al neuromarketing, usato dai laboratori di ricerca di booking.com ed Expedia, finalmente a disposizione degli albergatori italiani.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre

03.10

INFORMATICA - Livello Base

Introduzione all'utilizzo del PC: come funziona il sistema operativo Windows XP.

Il programma di videoscrittura WORD: creare un documento, inserire un testo, impostazione della pagina e dei margini, salvataggio del documento. Inserimento di simboli e caratteri particolari, creazione e formattazione di tabelle, opzioni di stampa.

Il programma di calcolo EXCEL: Cartelle e fogli di lavoro, formattazione celle, funzioni e formule, creazione di grafici.

Come si comunica al PC: navigazione nel web ed uso della posta elettronica.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Jesolo

03.11

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.

Durata del corso: 30 ore

Sede: Jesolo

03.12 NOVITÀ SEMINARIO**NEUROMARKETING STRUMENTALE E NEUROSCIENZE PER OTTIMIZZARE IL SITO E IL BOOKING ENGINE – Livello Avanzato**

Il seminario avanzato sul neuromarketing fornisce gli strumenti indispensabili per scegliere gli elementi da inserire nel sito web e nel booking engine secondo gli ultimi studi di neuromarketing applicato al mondo del turismo online. Durante la formazione verranno condivisi i modelli decisionali dell'*Emotional Journey* e le tecniche di Conversion Rate Optimization (CRO).

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre

.....

03.13 SEMINARIO**SEO - OTTIMIZZARE IL SITO PER I MOTORI DI RICERCA**

Obiettivo del seminario è far capire come attraverso l'analisi e lo studio delle parole chiave su cui puntare, sia possibile portare il sito dell'azienda a posizionarsi per le ricerche più attinenti al settore di competenza.

Durante il seminario saranno trattati i seguenti argomenti:

- Attività on site ed extra site
- La scelta delle parole chiave
- I meta tags
- La struttura del sito e della pagina
- L'ottimizzazione dei testi e delle immagini

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Bibione

.....

03.14**SOCIAL MEDIA MARKETING PER LA PROMOZIONE DEL SETTORE TURISTICO: Facebook, Twitter e Instagram**

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

Durata del corso: 12 ore

Sede: Mestre

.....

04. CORSI DI CUCINA, SALA E BAR



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2017 2018

CORSI DI CUCINA, SALA E BAR

04.01	Aperitivi, stuzzichini e snack vegani - Jesolo/Chioggia	Pag. 42
04.02	APP eritivi - Caorle	Pag. 42
04.03	Corso di cucina creativa a base di pesce - Mestre	Pag. 42
04.04	Corso di pasticceria: torte semifreddo e da forno per tutti i gusti - Spinea	Pag. 42
04.05	Cucina vegana - Caorle - Mestre	Pag. 43
04.06	Cucina veneziana - Chioggia	Pag. 43
04.07	Diventiamo gourmet - Jesolo	Pag. 43
04.08	Finger Food - Caorle	Pag. 43
04.09	Guida all'estetica dei piatti - Mestre	Pag. 44
04.10	Il buongiorno si vede dal mattino: la cultura del Breakfast - Mestre	Pag. 44
04.11	Il caffè come non lo avete mai bevuto - Bibione/Mestre/Jesolo	Pag. 44
04.12	La panificazione - Caorle	Pag. 44
04.13	L'artigiano del Breakfast - Jesolo	Pag. 45
04.14	Le insalate composte - Mestre/Jesolo	Pag. 45
04.15	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 45
04.16	Naturalmente senza glutine - Caorle	Pag. 46
04.17	Pasticceria vegana e senza glutine - Bibione	Pag. 46
04.18	Slow Food: il gusto di saperne ancora di più - Mestre	Pag. 46
04.18.01	L'abbinamento cibo-vino - Mestre	Pag. 46
04.18.02	La birra - Mestre	Pag. 46
04.19	Solo crudo: crudismo vegetale - Jesolo	Pag. 47
04.20	Tecniche di disosso delle carni - Caorle	Pag. 47
04.21	Tra cocktail e sushi - Il Food Pairing - Mestre	Pag. 47
04.22	Tutto l'oro dell'orto - Jesolo	Pag. 47
04.23	Un giorno in cucina - Mestre	Pag. 48
04.23.01	Il vegetariano - Mestre	Pag. 48
04.23.02	Il formaggio - Mestre	Pag. 48
04.23.03	I cereali - Mestre	Pag. 48
04.24	Utilizzo dei formaggi in cucina - Jesolo	Pag. 48
04.25	Workshop sulle spezie esotiche - Caorle	Pag. 49
04.26	Corso di formazione sulla ristorazione: percorso in cucina dalla A alla Z - Spinea	Pag. 49
04.27	Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle	Pag. 50

04.01 NOVITÀ

APERITIVI, STUZZICHINI E SNACK VEGANI

L'aperitivo negli ultimi anni si è trasformato in un momento importante, rappresentando oggi un'occasione di condivisione, socializzazione e soprattutto scoperta. In questo corso presentiamo la versione vegana di snack e stuzzichini diversi, adatti a differenti occasioni.

Durata del corso: 7,5 ore

Sede: Jesolo/Chioggia

04.02 NOVITÀ

APPERITIVI

Il corso ha per obiettivo quello di far apprendere le tecniche e le conoscenze su tutto ciò che riguarda l'aperitivo, i prodotti più idonei da utilizzare, come miscelarli e perché.

Si riproporranno anche aperitivi base, storici e poco conosciuti, passando dal tradizionale agli aperitivi "futuristici".

Durata del corso: 6 ore

Sede: Caorle

04.03 NOVITÀ

CORSO DI CUCINA CREATIVA A BASE DI PESCE

Durante il percorso formativo verranno forniti preziosi spunti e interessanti suggerimenti per la preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti creativi di pesce, con particolare attenzione alle tecniche di cottura e di presentazione. Inoltre lo Chef fornirà indicazioni in merito a ricette innovative con un occhio alla tradizione. Saranno approfonditi anche i metodi di conservazione e gli aspetti più commerciali relativi all'acquisto della materia prima.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Mestre

04.04 NOVITÀ

CORSO DI PASTICCERIA: TORTE SEMIFREDDO E DA FORNO PER TUTTI I GUSTI

I semifreddi e torte da forno sono preparazioni che se ben fatte non temono confronti. Essi sono graditi a tutti e si consumano indipendentemente dai gusti in tutte le stagioni grazie alle loro versatilità e preparazioni in svariati modi.

In questo corso, i partecipanti impareranno a preparare, grazie alle moderne attrezzature, dolci per tutti i gusti.

Durata del corso: 21 ore

Sede: Spinea

04.05**CUCINA VEGANA**

Obiettivo del corso è quello di aggiornare gli addetti al mondo della ristorazione sulle esigenze dell'ospite vegano 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 corso 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, etc...

Durata del corso: 7,5 ore

Sede: Caorle/Mestre

04.06**CUCINA VENEZIANA**

Durante il corso verranno elaborate le ricette tipiche della tradizione della cucina veneziana, in versione classica e successivamente in versione rivisitata. I corsisti potranno quindi constatare come sia possibile proporre ai propri ospiti i piatti tipici del territorio, che hanno fatto la storia della tradizione culinaria della provincia di Venezia, in versione più moderna ed accattivante, ma conservando le peculiarità originarie della ricetta.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Chioggia

04.07 NOVITÀ**DIVENTIAMO GOURMET**

Il corso si propone di illustrare come offrire agli ospiti del nostro locale dei piatti gourmet, attraverso l'utilizzo di prodotti di ottima qualità, l'elaborazione di piatti ricercati ed esteticamente molto curati. Durante il corso verranno realizzate differenti portate che i corsisti potranno in seguito proporre per stupire i loro clienti.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Jesolo

04.08**FINGER FOOD**

Finger food, letteralmente "mangiare con le mani" è l'ultima moda in fatto di cibo. Il Finger Food è costituito da piccoli stuzzichini da gustare senza posate. Durante il corso ne verranno proposte diverse varietà per le più svariate occasioni: aperitivi, buffet, cocktail party, happy hour. Lo chef propone una varietà di idee, con ricette e suggerimenti anche per la presentazione estetica: dalle più tradizionali da mangiare con le dita e su canapè, a piccoli bicchieri, ciotoline, etc.

Il corso è riservato ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi ed aiuto cuochi).

Durata del corso: 8 ore

Sede: Caorle

04.09 NOVITÀ

GUIDA ALL'ESTETICA DEI PIATTI

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 sono sempre di più gli Chef che riservano attenzione ad arricchire l'aspetto delle pietanze presentate.

In questo corso, i partecipanti scopriranno l'arte di decorare i piatti con frutta e, soprattutto, verdura.

Durata del corso: 21 ore

Sede: Mestre

04.10 NOVITÀ

IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO: LA CULTURA DEL BREAKFAST

L'ultimo servizio ristorativo che l'ospite si porta via come ricordo è la piccola colazione, una delle più importanti voci di ricavo per la ristorazione che rappresenta il momento in cui maggiormente si ha la possibilità di erogare qualità e di distinguersi in termini di competitività.

Nel corso verranno affrontati i temi relativi ai vari tipi di breakfast, la vendita, la *mise en place*, l'allestimento del buffet e le tecniche di servizio.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Mestre

04.11 NOVITÀ

IL CAFFÈ COME NON LO AVETE MAI BEVUTO

Corso dedicato a riconoscere e realizzare la corretta macinatura per i vari metodi di estrazione del caffè. Il corsista apprenderà i fattori che determinano la qualità in tazza a seconda del metodo di estrazione utilizzato, grazie all'utilizzo di attrezzature professionali specifiche.

Verranno proposti esercizi di assaggi e estrazioni a differenti temperature e quantità dello stesso tipo di caffè, con doccette e filtri da competizione e diversi metodi.

Durata del corso: 6 ore

Sede: Bibione/Mestre/Jesolo

04.12

LA PANIFICAZIONE

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 andando a realizzare quindi diverse tipologie di pane.

Verranno preparati pani con impasti diretti ed indiretti e si vedrà 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.

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

Durata del corso: 16 ore

Sede: Caorle

04.13**L'ARTIGIANO DEL BREAKFAST**

In considerazione delle nuove tendenze in atto nella ristorazione alberghiera, il corso mira a rendere il breakfast un momento da ricordare per il cliente. Alternando momenti di teoria a momenti di laboratorio, si affronteranno le tecniche e le modalità di accoglienza dell'ospite, il valore della figura "dell'artigiano del breakfast", l'allestimento del buffet della prima colazione, l'ottimizzazione dei costi e i ruoli degli addetti. Nei momenti dedicati al laboratorio verrà realizzata la pasticceria di base (pasta frolla, pasta morbida, pane, pizza e focaccia) con relativa presentazione e confezionamento dei prodotti realizzati.

Durata del corso: 7 ore

Sede: Jesolo

04.14 NOVITÀ**LE INSALATE COMPOSTE**

Durante il percorso formativo il docente offrirà ai partecipanti spunti e idee innovative per aiutarli a proporre ai loro ospiti qualcosa di diverso dalla "solita insalata". Verrà infatti proposto un ampio ventaglio di insalate composte (così chiamate perché composte da diversi ingredienti, che vanno ben oltre le sole foglie verdi o le classiche insalate miste) che possono costituire un ottimo piatto unico, specie nel caldo periodo estivo. Verranno elaborate pertanto insalate composte creative a base di carne, pesce, pasta e vegetali.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Mestre/Jesolo

04.15 SEMINARIO**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.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Mestre

04.16 NOVITÀ

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 corso è finalizzato a dare una risposta formativa concreta al fabbisogno di conoscenza e aggiornamento degli operatori del settore su questi temi.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Caorle

04.17 NOVITÀ

PASTICCERIA VEGANA E SENZA GLUTINE

Sulla scorta dei principi della dottrina vegana, si prenderanno in considerazione tutte le possibilità offerte per la realizzazione di squisiti prodotti dolciari senza utilizzare uova, latte, burro e zucchero, a favore di dolcificanti naturali e ingredienti sani.

Tutto ciò che verrà proposto sarà realizzato senza l'utilizzo di derivati animali; si valuteranno quindi tutti i possibili ingredienti sostitutivi, le basi e le tecniche della pasticceria.

Durante il corso verranno inoltre realizzate semplici e golose ricette dolci senza glutine, ricorrendo a ingredienti non convenzionali, quali farine di cereali alternativi e buoni grassi vegetali.

Durata del corso: 7,5 ore

Sede: Bibione

04.18

SLOW FOOD: IL GUSTO DI SAPERNE ANCORA DI PIU'

SLOW FOOD

04.18.01. L'ABBINAMENTO VINO-CIBO - NOVITÀ

L'abbinamento cibo-vino è un argomento affascinante proprio perché il principale utilizzo della bevanda è proprio in accompagnamento al cibo.

Per quanto si sia convinti che la soggettività giochi un ruolo essenziale negli accostamenti e che la sperimentazione degli abbinamenti sia in grado di riservarci delle sorprese gusto-olfattive, esistono comunque delle regole fondamentali che tracciano una zona entro cui muoversi con sicurezza nell'abbinamento tra vini e cibi.

Durante la giornata formativa verranno organizzati dei momenti di degustazione funzionali all'apprendimento dei contenuti.

IL CORSO SARÀ COMPLETATO DA UNA VISITA A UNA CANTINA.

Durata del corso: 12 ore (6 ore in aula + 6 di uscita didattica)

Sede: Mestre

04.18.02. LA BIRRA - NOVITÀ

Un percorso di avvicinamento al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca e che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà per scoprire materie prime, tecniche produttive, stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti.

Durante la giornata formativa verranno organizzati dei momenti di degustazione funzionali all'apprendimento dei contenuti.

IL CORSO SARÀ COMPLETATO DA UNA VISITA AD UNA FABBRICA DI BIRRA.

Durata del corso: 12 ore (6 ore in aula + 6 di uscita didattica)

Sede: Mestre

04.19 NOVITÀ**SOLO CRUDO: CRUDISMO VEGETALE**

Alla scoperta dell'incredibile cucina vegan-crudista. Un corso di crudismo meravigliosamente fresco, ma adatto a tutte le stagioni. Le tecniche base, le indicazioni, le possibilità offerte da questo tipo di cucina. Durante il corso il docente realizzerà alcuni piatti con ingredienti al 100% naturali.

Durata del corso: 7,5 ore

Sede: Jesolo

04.20**TECNICHE DI DISOSSO DELLE CARNI**

Durante il corso si farà 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 ed aiuto cuochi).

Durata del corso: 24 ore

Sede: Caorle

04.21 NOVITÀ**TRA COCKTAIL E SUSHI - IL FOOD PAIRING**

L'abbinamento tra cibo e bevanda può avvenire principalmente seguendo tre modalità: la stagione, la contrapposizione di sapori o la similitudine di sapori, la struttura/aromaticità. Visto il momento di grande moda sulla contaminazione dei cibi orientali ci sembrava giusto creare degli abbinamenti indirizzati verso l'Oriente, talvolta abbinando piatti italiani veloci mascherati da orientali, inserendo anche tecniche molecolari sulle pietanze da mangiare e sui drink. I cocktail in abbinata per la maggior parte saranno con prodotti tipici orientali, tipo sakè ma anche con distillati e liquori provenienti da tutto il mondo. La "parte liquida" (la bevanda che accompagna il piatto) raggiunge l'apice della sua valorizzazione nel momento in cui svolge la funzione per cui è nata: animare il cibo senza risultare né invadente né arrendevole, pulendo la bocca fra un boccone e l'altro, ravvivando il desiderio del boccone successivo e uscendone, in caso di abbinamento corretto, a sua volta esaltata.

Durata del corso: 6 ore

Sede: Mestre

04.22 NOVITÀ**TUTTO L'ORO DELL'ORTO**

Il corso insegnerà ai partecipanti a sfruttare al meglio i prodotti dell'orto, attraverso l'elaborazione di piatti creativi che utilizzino i prodotti locali, le tipicità km 0 e le verdure di stagione. Verrà elaborata pertanto un'ampia gamma di pietanze che esalterà le qualità e il sapore delle verdure.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Jesolo

04.23

UN GIORNO IN CUCINA

Queste giornate a tema consentono ai partecipanti di realizzare piatti esclusivamente dedicati a:

04.23.01. IL VEGETARIANO - NOVITÀ

In questo corso il docente presenterà una serie di ricette dagli antipasti ai secondi piatti a base di verdure, proponendo ricette creative e innovative oltre che spiegandone il modo corretto di conservazione. Verranno utilizzate verdure provenienti da tutto il mondo e spiegati i vantaggi di mangiare vegetariano.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Mestre

04.23.02. IL FORMAGGIO - NOVITÀ

Durante il corso lo chef illustrerà ai partecipanti la ricca produzione di formaggi internazionali ed esteri, e il loro utilizzo in cucina indicando il giusto abbinamento con i diversi prodotti.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Mestre

04.23.03. I CEREALI - NOVITÀ

In questo corso di cucina a base di cereali, i partecipanti scopriranno l'abbinamento dei cereali con antipasti, primi e secondi a base sia di pesce che di carne e verdure. Inoltre, verranno fornite spiegazioni tecniche dei vari prodotti e dei loro benefici, passando in rassegna anche i cereali meno conosciuti e spiegandone il giusto utilizzo.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Mestre

04.24 NOVITÀ

UTILIZZO DEI FORMAGGI IN CUCINA

Durante il corso lo Chef illustrerà ai partecipanti la ricca produzione nazionale di formaggi, ma anche diverse varietà estere, ed il loro utilizzo in cucina. Fresco, stagionato ed erborinato, fuso, grattugiato o mantecato: il formaggio è tra i maggiori protagonisti in cucina ed è un ingrediente estremamente versatile. Lo chef guiderà i partecipanti al corso a sfruttare al meglio le differenti varietà in relazione ai piatti che si vogliono realizzare, farà loro conoscere alcuni formaggi meno noti e il loro "comportamento" all'interno di una ricetta, oltre a fornire consigli e suggerimenti per eventuali varianti e sostituzioni. Durante il percorso formativo verranno elaborati antipasti, primi e secondi piatti creativi a base di formaggi.

Durata del corso: 24 ore

Sede: Jesolo

04.25 SEMINARIO

WORKSHOP SULLE SPEZIE ESOTICHE

Il workshop si configura come una lezione interamente dedicata alla conoscenza delle spezie: cosa sono, da dove vengono ma soprattutto come metterle correttamente insieme e perché sono utilizzate in cucina. Le spezie sono state molto usate nei secoli passati perché ritenute benefiche. Oggi la scienza moderna ha dimostrato che questo assunto è corretto e, per questa ragione, gli chef di oggi le hanno riprese in considerazione.

Insieme allo chef, verranno realizzati dei piatti con le spezie, in modo da comporre dei menu innovativi e originali.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Caorle

04.26

CORSO DI FORMAZIONE SULLA RISTORAZIONE: percorso in cucina dalla A alla Z


NOVITÀ

Il corso è rivolto ai professionisti del settore, appassionati gourmets o comunque a quanti già in possesso di esperienza culinaria.

Questo percorso valorizza la figura del professionista e del prodotto alimentare che si presenterà agli ospiti.

SEDE DEL CORSO: Spinea

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà **dal 15 al 26 gennaio 2018**
- **Durata: 2 settimane**, con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle ore 9.30 alle 13.00 e dalle ore 13.30 alle 17.00)
- La **cauzione** del corso ammonta a **€ 100,00**
- I posti a disposizione sono **12**.
- Le domande di iscrizione dovranno pervenire entro il giorno **15 DICEMBRE 2017**

CONTENUTI DEL CORSO

Lo Chef toccherà con mano la gestione di molti aspetti ristorativi, dalla preparazione del cibo e sua produzione, alle esigenze e tendenze di mercato, allo sviluppo e decorazione scenografica.

Verranno sviluppati i seguenti argomenti:

- L'arte di accogliere: i Finger eleganti
- Antipasti creativi, freddi e caldi
- I migliori risotti per le migliori serate
- Primi piatti alle Stelle
- Pesce, crostacei e molluschi
- Carne, carne e carne
- Conclusione del pasto: il dessert e la piccola pasticceria
- L'importanza della scenografia nel buffet

04.27

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 almeno triennale**, (anche con contratto stagionale) e **diplomati in possesso di diploma quinquennale, con esperienza lavorativa almeno biennale nel settore** (anche con contratto stagionale) e con età minima di 20 anni, che abbiano già operato nella ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale da commis di cucina a chef capo partita.

SEDE DEL CORSO: Duna Verde di Caorle

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si terrà dal **6 novembre al 7 dicembre 2017**
- **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
- La domanda di iscrizione alla selezione, scaricabile dal sito **www.ebtprovinciavenezia.it**, dovrà pervenire entro il giorno **2 OTTOBRE 2017**

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 che devono essere utilizzate 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 fusion
- Finger food
- La cucina senza glutine
- La panificazione
- Le basi della pasticceria
- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, etc)
- Il cioccolato
- Le nuove tecniche di cottura
- Creazione di menù per alberghi e ristoranti
- Food cost
- Analisi sensoriale: Abbinamenti cibo-vino
- Elementi di HACCP

N.B. I partecipanti al corso di Alta Ristorazione potranno accedere ad altri percorsi formativi di cucina solo in caso di disponibilità di posti.

05. MARKETING, GESTIONE E CONTROLLO



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

MARKETING, GESTIONE E CONTROLLO

05.01	Buzz marketing o marketing delle conversazioni: conquistare il cliente attraverso la generazione di contenuti - Mestre	_____	Pag. 54
05.02	Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione Millennials - Jesolo/Chioggia	_____	Pag. 54
05.03	Food & Beverage Cost Control - Mestre	_____	Pag. 54
05.04	Il Business Plan nelle strutture alberghiero-ricettive - Mestre	_____	Pag. 55
05.05	Il marketing olfattivo - Caorle/Jesolo/Chioggia	_____	Pag. 55
05.06	La comunicazione scritta in albergo: le parole che non ti aspetti - Caorle/Chioggia	_____	Pag. 55
05.07	Letture di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere - Mestre	_____	Pag. 56
05.07.01	Primo livello - Mestre	_____	Pag. 56
05.07.02	Secondo livello - Mestre	_____	Pag. 56
05.08	Restaurant Revenue Management - Mestre	_____	Pag. 56
05.09	Ristrutturare l'albergo per tornare ad essere competitivi - Jesolo	_____	Pag. 56
05.10	Strategia di marketing: disegnare il successo futuro dell'albergo - Bibione	_____	Pag. 57
05.11	Usare il video marketing e la realtà aumentata per comunicare in modo innovativo e creativo l'offerta dell'albergo - Mestre	_____	Pag. 57

05.01 NOVITÀ SEMINARIO

BUZZ MARKETING O MARKETING DELLE CONVERSAZIONI: conquistare il cliente attraverso la generazione di contenuti

Obiettivo di questo seminario è quello di sensibilizzare i partecipanti sull'importanza strategica di sviluppare relazioni durature con i clienti potenziali e già presenti nel portafoglio traendo vantaggio dallo sviluppo di un approccio interattivo in grado di coinvolgerli positivamente, per ottenere un avvicinamento più naturale all'impresa, ai suoi valori e alla sua immagine di marca. In questo contesto l'albergo non deve avere l'obiettivo di comunicare per spingere vendite dirette, ma al contrario quello di ottenere un vantaggio dalla reputazione positiva che si genera grazie alle interazioni attorno al suo brand, in modo tale che le vendite diventino il più possibile "automatiche".

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Mestre

05.02 NOVITÀ SEMINARIO

CONQUISTARE, SODDISFARE E FIDELIZZARE I TURISTI DELLA GENERAZIONE MILLENNIALS

Obiettivo del seminario è quello di presentare ai partecipanti le caratteristiche distintive dei turisti che appartengono alla cosiddetta Generazione Millennials e gli approcci strategici e operativi da implementare nella gestione dell'albergo per conquistarli, soddisfarli e fidelizzarli nel tempo. I partecipanti impareranno a tenere in considerazione tutti gli aspetti relativi all'accoglienza e ai servizi che è indispensabile implementare nell'albergo, oltre alla creazione di proposte di soggiorno in linea con le loro specifiche aspettative e motivazioni, sia dal punto di vista del contenuto che del prezzo, ma anche le modalità per definire e gestire efficaci strategie e azioni di marketing e di comunicazione in grado di catturare la loro attenzione, oltre alle più corrette strategie e azioni di commercializzazione attraverso i canali a disposizione, in particolare i social network e il web marketing adattato al mobile.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Jesolo/Chioggia

05.03

FOOD & BEVERAGE COST CONTROL

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.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

05.04 NOVITÀ SEMINARIO**IL BUSINESS PLAN NELLE STRUTTURE ALBERGHIERO-RICETTIVE**

L'obiettivo del seminario è duplice. Il primo è fornire gli strumenti tecnico-contabili per la redazione di un Business Plan di una struttura alberghiera. In particolare: redigere un conto economico, stato patrimoniale e rendiconto finanziario prospettico. Il secondo obiettivo è discutere come il Business Plan possa essere utilizzato per prendere decisioni. Il corso verterà prevalentemente sugli aspetti quantitativi del Business Plan.

Durata del seminario: 6 ore

Sede: Mestre

05.05 NOVITÀ SEMINARIO**IL MARKETING OLFATTIVO**

L'uomo può ricordare il 35% di ciò che annusa, rispetto al 5% di ciò che vede: pertanto il profumo assume un ruolo fondamentale, quale strumento capace di evocare ricordi ed emozioni positive. Se il marketing tradizionale considerava il cliente come un soggetto razionale, legato ad una visione strettamente economico-quantitativa, con la sua evoluzione, si è passati a considerarlo come soggetto che compie scelte emozionali. Questa nuova prospettiva rivaluta i sensi, quali strumenti in grado di creare esperienze gratificanti e coinvolgenti: il marketing olfattivo è una nuova frontiera del marketing che si propone di fidelizzare il cliente attraverso i profumi utilizzati negli ambienti, facendo leva sul sistema limbico. Il seminario si propone di esaminare le dinamiche esperienziali legate all'olfatto, che possono diventare fondamentali nel determinare la permanenza dell'ospite in albergo, analizzando le principali tipologie di fragranze ed il loro corretto abbinamento ai diversi spazi dell'hotel.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Caorle/Chioggia/Jesolo

05.06 NOVITÀ SEMINARIO**LA COMUNICAZIONE SCRITTA IN ALBERGO: le parole che non ti aspetti**

Il seminario si propone di fornire gli spunti necessari per una corretta comunicazione scritta nei diversi ambiti di contatto con il cliente. La comunicazione scritta con l'ospite si esprime nel rispondere ad una recensione positiva o negativa, ad una richiesta di informazioni, ad una prenotazione. Saper formulare una risposta corretta, semplice, esaustiva, ma soprattutto non scritta in modo stereotipato ed asettico, significa comunicare davvero, cioè prima di tutto farsi capire e mettere l'ospite al centro di un discorso "scritto per lui."

Durata del seminario: 4/6 ore

Sede: Caorle/Chioggia

05.07

LETTURA DI BILANCIO D'ESERCIZIO ED 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.

Vengono proposti 2 corsi:

05.07.01. PRIMO LIVELLO

Argomenti:

- La lettura della performance di un'azienda del comparto turistico attraverso il bilancio di esercizio
- Analisi dei costi e modalità di determinazione del *break even* per un'azienda del comparto turistico

Durata del corso: 12 ore

Sede: Mestre

05.07.02. SECONDO LIVELLO

Argomenti:

- Il processo di budgeting e di definizione degli obiettivi di gestione
- Interpretazione della dinamica finanziaria

Durata del corso: 12 ore

Sede: Mestre

05.08

RESTAURANT REVENUE MANAGEMENT

Gli obiettivi del corso sono mirati ad avere una conoscenza di un processo complesso, un insieme di strategie, dove l'analisi per la definizione dei prezzi di vendita e del "Menu mix" non è limitata alla gestione degli utili e dei ricavi. Verranno affrontati i temi relativi alla definizione di mercati, segmenti e canali sui quali posizionare i propri prodotti/menu o il ristorante stesso valutando quanti coperti distribuire per giorno/ora (RevPash)* nei vari canali, quando renderli disponibili, come e, non per ultimo, a che prezzo di vendita o ancora meglio a che margini di contribuzione vendere.

Durata del corso: 16 ore

Sede: Mestre

05.09 NOVITÀ SEMINARIO

RISTRUTTURARE L'ALBERGO PER TORNARE AD ESSERE COMPETITIVI

Obiettivo del seminario è quello di ragionare insieme ai partecipanti sugli aspetti oggettivi dell'albergo, sia dal punto di vista strutturale che funzionale, percepiti dai clienti potenziali come essenziali per la formazione della "qualità", e in grado di posizionare correttamente l'albergo all'interno dell'ambiente competitivo nel quale si trova ad operare, analizzando quali sono gli aspetti prioritari da tenere in considerazione per un'eventuale opera di ristrutturazione della struttura, nel caso in cui si riscontrino problemi di performance, inferiori alle aspettative o inferiori ai benchmark di mercato.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Jesolo

05.10 NOVITÀ SEMINARIO

STRATEGIA DI MARKETING: DISEGNARE IL SUCCESSO FUTURO DELL'ALBERGO

Obiettivo del seminario è quello di ragionare insieme ai partecipanti sull'importanza di pianificare correttamente l'evoluzione della loro struttura ricettiva per consolidare o cambiare il suo posizionamento di mercato nel medio-lungo periodo, insegnando loro a fissare gli obiettivi di crescita (qualitativi e quantitativi), impostare la strategia più coerente per raggiungerli e a sviluppare tutte le azioni operative (di breve periodo) di marketing, comunicazione, commercializzazione e cambiamenti organizzativi e gestionali che si rendano necessari. Oltre a questo, verranno date indicazioni e suggerimenti su come impostare gli strumenti di controllo in grado di verificare se il percorso intrapreso è quello corretto, e nel caso, intraprendere tempestivamente le misure necessarie per la loro ridefinizione.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Bibione

05.11 NOVITÀ SEMINARIO

USARE IL VIDEO MARKETING E LA REALTÀ AUMENTATA PER COMUNICARE IN MODO INNOVATIVO E CREATIVO L'OFFERTA DELL'ALBERGO

Obiettivo del seminario è quello di sensibilizzare i partecipanti sull'importanza del video come imprescindibile canale di comunicazione aziendale per raggiungere in modo creativo e innovativo i clienti potenziali, catturando la loro attenzione e favorendo il ricordo del messaggio, con l'obiettivo ultimo di aumentare il tasso di conversione in clienti effettivi. Parallelamente, e in modo complementare, si analizzano le opportunità generate dalla tecnologia di Realtà Aumentata, che consente applicazioni molto flessibili in grado di aggiungere contenuti multimediali ai canali di comunicazione tradizionali aumentandone notevolmente la capacità di comunicazione e quindi l'efficacia promozionale delle caratteristiche del territorio e dell'albergo, e i suoi specifici servizi.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: Mestre

06. ITINERARI STORICO-CULTURALI



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

ITINERARI STORICO-CULTURALI

06.01	Dal marketing olfattivo al profumo - Mestre/Venezia _____	Pag. 60
06.02	Gli splendori della Serenissima: Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore" - Jesolo/Venezia _____	Pag. 60
06.03	Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana e nelle isole della laguna - Bibione/Chioggia _____	Pag. 61
06.04	Le meraviglie della Serenissima. Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore" - Venezia _____	Pag. 62
06.05	Le ville venete: da antiche dimore dei patrizi veneziani a mete turistiche moderne - Mira _____	Pag. 63
06.06	Gli armeni a Venezia: monaci, libri, confetture di rose - San Lazzaro degli Armeni _____	Pag. 63
06.07	Il Ghetto Ebraico e Cannaregio: oche e sinagoghe - Venezia _____	Pag. 64
06.08	La Giudecca: stelle del cinema e pescatori di granchi - Venezia _____	Pag. 64
06.09	Mazzorbo: la vigna murata e la rinascita dell'uva Dorona - Mazzorbo _____	Pag. 64
06.10	Murano: l'isola del fuoco tra vetri e bisati sull'ara - Murano _____	Pag. 65
06.11	Venezia: itinerari nella città e nella sua storia - Venezia _____	Pag. 65
06.11.01	Feste, giochi, moda nella Venezia del settecento - Venezia _____	Pag. 65
06.11.02	Venezia e la modernità - Venezia _____	Pag. 65
06.11.03	Itinerario a Cannaregio - Venezia _____	Pag. 65
06.11.04	Itinerario a Dorsoduro - Venezia _____	Pag. 65

06.01 **NOVITÀ** SEMINARIO DAL MARKETING OLFATTIVO AL PROFUMO

L'associazione positiva di un luogo ad un profumo è l'ultima moderna frontiera del cosiddetto marketing olfattivo, che studia come fidelizzare la clientela attraverso i sensi.

Da sempre i profumi riempiono la nostra vita di emozioni che non si cancellano e lasciano il segno. Per questo a Venezia – prima capitale del lusso e del turismo del mondo – si dava grande importanza alla creazione e all'importazione di profumi.

Il risultato di queste sovrapposizioni storiche è concretizzato in anni recenti con la creazione di un Museo del Profumo all'interno di Palazzo Mocenigo, (Civico Museo), che raccoglie anche i costumi veneziani maschili e femminili.

Il profumo è qui raccontato attraverso diverse sezioni:

- Le sostanze di base con cui si compongono i profumi: alcune sono di origine animale come l'ambra, il muschio e lo zibetto; altre sono minerali come l'allume; altre ancora sono di origine vegetale come il mastice e la canfora. Altra componente importante dei profumi sono le spezie (cannella, chiodi di garofano, macis) che hanno impieghi sia in cucina che nella farmacopea.
- l'uso nei secoli del profumo e il suo significato sociale (dall'odore della inimitabile torta della nonna al profumo di santità che si avverte in presenza di un santo o di un miracolo)
- Il laboratorio che consente la prova olfattiva: annusare le sostanze e le numerose essenze per orientarsi tra seduzione e lusso

La lezione itinerante lega insieme storia, moda, arte, turismo: si compone di una prima parte dedicata specificamente al marketing olfattivo e di una seconda parte dedicata alla visita guidata del museo.

Durata del seminario: 8 ore

Sede: 1° lezione residenziale a Mestre - 2° lezione itinerante a Venezia

06.02 GLI SPLENDORI DELLA SERENISSIMA: Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggior"

Il primo incontro si configurerà come lezione residenziale tradizionale e si terrà a Jesolo, e sarà finalizzato a fornire ai corsisti gli strumenti e le conoscenze di base con cui rapportarsi alle realtà storiche, artistiche e culturali che si incontreranno "sul campo" durante le visite guidate e le lezioni itineranti che avranno luogo invece a Venezia.

Il corso è pensato come un viaggio nella "Civiltà di Venezia" attraverso alcuni dei suoi aspetti più originali e affascinanti: un itinerario che prevederà un contatto diretto e stimolante con le testimonianze ancora vivide e palpitanti della Serenissima.

Il corso ha durata di 14,5 ore, suddivise in 2,5 ore di lezione in aula, cui si aggiungono 12 ore di lezioni itineranti.

1 **Venerdì 23 febbraio 2018 - Jesolo** **ore 16.30-19.00**

LEZIONE RESIDENZIALE: L'AREA MARCIANA - IL TRIONFO DELLA SERENISSIMA

- Il centro politico
- L'architettura, l'arte e il potere: le funzioni civili
- Il rituale civico, la simbologia
- Storia ed evoluzione

2 Venerdì 2 marzo 2018 - Portale maggiore della Basilica di San Marco ore 15.00-18.00

I VISITA GUIDATA- LEZIONE ITINERANTE: LA BASILICA DI SAN MARCO

Pala d'Oro, Tesoro di San Marco, Logge, Museo Marciano e, se possibile, la Cripta

3 Venerdì 9 marzo 2018 - Ponte della Paglia ore 15.00-18.00

II VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: IL PALAZZO DUCALE

4 Venerdì 16 marzo 2018 - Ala napoleonica ore 15.00-18.00

III VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: IL MUSEO CORRER, LA QUADRERIA
E LA SALA MONUMENTALE DELLA BIBLIOTECA MARCIANA

5 Venerdì 23 marzo 2018 - pontile A.C.T.V. Ca' Rezzonico ore 15.00-18.00

IV VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: IL MUSEO DEL SETTECENTO A CA' REZZONICO
E LA COLLEZIONE E.MARTINI.

Durata del corso: 14,5 ore

Sede: Jesolo e lezioni itineranti a Venezia

06.03 SEMINARIO

ITINERARI ENOGASTRONOMICI NELLA VENEZIA QUOTIDIANA E NELLE ISOLE DELLA LAGUNA

Legare i luoghi al cibo, unire arte, storia, architetture a gusti e sapori, mettere insieme cotture e culture per scoprire una Venezia segreta, capitale del gusto e della fusion mediterranea.

Durante il seminario verrà fatta una presentazione attraverso un percorso in power point degli itinerari enogastronomici e culturali di Venezia e della Laguna Veneta. A questa lezione teorica seguiranno le "uscite", presentate di seguito.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Bibione/Chioggia

06.04

LE MERAVIGLIE DELLA SERENISSIMA.

Itinerari storico-artistici nella Venezia "maggiore"

Il corso 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 offuscati e distorti da una pubblicistica superficiale e deteriora 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.

I temi saranno trattati in modo da stimolare la curiosità e l'interesse dei corsisti alterando 5 lezioni residenziali tradizionali a 5 lezioni itineranti - visite guidate.

1 Martedì 24 ottobre 2017 - Venezia

ore 17.00 - 19.00

I^a lezione residenziale: LE ORIGINI. VENEZIA E LA SUA LAGUNA: la progettazione e la tutela del territorio come opera d'arte.

2 Venerdì 27 ottobre 2017 - pontile A.C.T.V. "Fondamente nove"

ore 9.00 - 17.00

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).

3 Martedì 7 novembre 2017 - Venezia

ore 17.00 - 19.00

II^a lezione residenziale: LA PIAZZA SAN MARCO, il "teatro" dell'agire civile e politico. L'architettura, l'arte, la simbologia e il potere.

4 Venerdì 10 novembre 2017 - Portale maggiore della Basilica di San Marco

ore 14.30 - 17.00

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).

5 Martedì 14 novembre 2017 - Venezia

ore 17.00 - 19.00

III^a lezione residenziale: LE FESTE, I GIOCHI E IL RITUALE CIVICO NELLA SERENISSIMA.

6 Venerdì 17 novembre 2017 - Ponte della Paglia

ore 14.30 - 17.00

III^a lezione itinerante - visita guidata: PALAZZO DUCALE.

7 Mercoledì 22 novembre 2017 – Venezia**ore 17.00 – 19.00**IV^a lezione residenziale: L'OFFICINA DELLE MERAVIGLIE, L'ARSENALE.**8 Venerdì 24 novembre 2017 – Ala napoleonica****ore 14.30 – 17.00**IV^a lezione itinerante - visita guidata: IL MUSEO CORRER.**9 Martedì 28 novembre 2017 – Venezia****ore 17.00 – 19.00**V^a lezione residenziale: TRA ASSISTENZA, ARTE E POTERE, LE "SCOLE" VENEZIANE.**10 Venerdì 1° dicembre 2017 – imbarcadero A.C.T.V. "Ca' Rezzonico"****ore 14.30 – 17.00**V^a lezione itinerante - visita guidata: IL PALAZZO VENEZIANO: CA' REZZONICO - MUSEO DEL SETTECENTO, COLLEZIONI MARTINI E MESTROVICH.**Durata del corso: 28 ore****Sede: Venezia****06.05 NOVITÀ SEMINARIO****LE VILLE VENETE: da antiche dimore dei patrizi veneziani a mete turistiche moderne**

Attraverso un excursus storico sulle più importanti ville della Riviera del Brenta (Malcontenta, Foscari, Valier) il seminario mira ad approfondire il concetto di Villa come prima meta turistica dei patrizi veneziani. Nel contempo si sofferma sulla Villa come azienda produttiva, esaminando il virtuoso rapporto tra pubblico e privato esistente nella Serenissima. Il percorso si occuperà anche della cucina delle ville, legata alla tradizione enogastronomica locale.

Durata del seminario: 4 ore**Sede: Mira****06.06 NOVITÀ SEMINARIO****GLI ARMENI A VENEZIA:
monaci, libri, confetture di rose**

L'anima e la cucina della lontana Armenia sono arrivate nell'isola di San Lazzaro ai primi del Settecento con il monaco Mechitar in fuga dai Turchi. Da allora la chiesa, il magnifico convento con il giardino di rose, da cui si ricavano le marmellate per le quali i padri vanno famosi, la grande tipografia che stampava in molte lingue, l'enorme museo con oggetti di ogni genere rappresentano uno dei luoghi più importanti della diaspora armena. Sospesa nella pianura liquida della laguna, tra Venezia e il Lido, l'isola è stata amatissima dal grande scrittore inglese Byron, che, tra una nuotata e un corteggiamento amoroso, veniva dai frati per imparare l'armeno. Walking tour alla scoperta dell'Isola di San Lazzaro degli Armeni.

Durata del seminario: 4 ore**Sede: Itinerante all'Isola di San Lazzaro degli Armeni****SEMINARI ITINERANTI**

06.07 NOVITÀ SEMINARIO**IL GHETTO EBRAICO E CANNAREGIO: oche e sinagoghe**

Un walking tour alla scoperta del Ghetto Ebraico, il primo ghetto al mondo, istituito nel 1516, con le case torri, le sinagoghe, i banchi di pegno. Oltre a ripercorrere la storia di questa straordinaria comunità, si parlerà di oche e di precetti kasher, di concordanze e diversità tra la cucina ebraica e quella cucina veneziana, nell'anno in cui ricorrono i 501 anni della nascita della comunità ebraica di Venezia.

Usciti dal Ghetto ci si immerge nel dedalo di calli del sestiere di Cannaregio, il più autentico quartiere veneziano, con la chiesa della Madonna dell'Orto, la Casa dei Mori, la Casa col Cammello, l'antico squero.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Itinerante a Venezia

06.08 NOVITÀ SEMINARIO**LA GIUDECCA: stelle del cinema e pescatori di granchi**

Un Itinerario alla scoperta delle parti più nascoste dell'isola della Giudecca, luogo di giardini romantici, di palazzi nobiliari, di conventi. Dal glamour d'antan degli spazi della Scalera Film, gli studi cinematografici trasferiti qui da Roma durante il conflitto bellico, si passa alla rusticità del Campo San Cosmo e della corte dei Cordami, con la caratteristica forma allungata perché utilizzata per fabbricare le corde di canapa. Si attraverserà poi il Rio della Palada, adibito all'allevamento dei granchi, che offrirà lo spunto per parlare della cucina da mar. Quindi ci si immergerà nella maestosità palladiana del Redentore, voluta come promessa votiva dopo la tremenda pestilenza del 1575. Si visiteranno anche il monastero con il refettorio e il giardino affacciato sulla laguna. Si proseguirà verso il giardino Eden, la fabbrica del Ghiaccio Taner, e il complesso delle Zitelle che ci condurranno alla fine dell'isola, rivolta verso il Bacino San Marco, una delle più belle vedute della città.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Itinerante a Venezia

06.09 SEMINARIO**MAZZORBO: la vigna murata e la rinascita dell'uva Dorona**

Una tenuta completamente circondata da mura medievali in mattoni rossi racchiude una storia di mille anni. Tra piante di giuggioli e melograni, tra carciofaie e zucchette, tra rosai e cespugli di rosmarino, un vitigno autoctono di uva Dorona attraversa i secoli e giunge fino a noi. Coltivato amorevolmente fin dalla fine del XIII secolo dalle monache benedettine di Santa Maria Annunziata della Valleverde, con la Dorona oggi si produce un vino da collezionisti. La visita è incentrata sulla nascita del giardino promiscuo e sul progetto di recupero che ha coinvolto diverse parti sociali (contadini, viticoltori, agronomi, storici, artisti). L'itinerario si conclude con un walking tour per Mazzorbo e la visita della suggestiva chiesetta trecentesca di Santa Caterina.

Durata del seminario: 5 ore

Sede: Itinerante all'Isola di Mazzorbo

06.10 NOVITÀ SEMINARIO**MURANO: l'isola del fuoco tra vetri e bisati sull'ara**

Un'isola di vetro: il fascino di Murano è racchiuso nell'iridescenza delle sfumature che i maestri vetrai conferiscono ai loro oggetti nati da un soffio, sortilegi di un mondo incantevole sopravvissuto, più o meno immutato, alla globalizzazione e al vetro fatto in serie.

Uno scampolo di autentica venezianità, che possiamo rivivere passeggiando lungo le calli, dove si susseguono le fabbriche, i laboratori, i negozi del vetro. Ma non solo. Murano è anche l'isola della stupenda Basilica dei Santi Maria e Donato con le sue madonne bizantine. Splendidi mosaici che raffigurano draghi, uccelli, aquile, galli, e fiori si alternano, nel pavimento, alle onde marine che fanno pensare ai viaggi lontani degli esploratori veneziani. Attraverso questo itinerario scopriremo i più autentici piatti muranesi, dal bisato o anguilla cotto sui forni per temperare il vetro al bussolò forte.

Durata del seminario: 4 ore

Sede: Itinerante all'Isola di Murano

06.11 NOVITÀ SEMINARI**VENEZIA: itinerari nella città e nella sua storia****06.11.01. FESTE, GIOCHI, MODA NELLA VENEZIA DEL SETTECENTO**

16 gennaio 2018 ore 9.30 – 12.30

Lezione residenziale e visita al Museo di Casa Goldoni e al Museo di Palazzo Mocenigo.

Durata del seminario: 3 ore

Sede: Venezia

06.11.02. VENEZIA E LA MODERNITÀ

23 gennaio 2018 ore 9.30 – 12.30

Grandezza e innovazione nell'Ottocento e nel Novecento veneziani.

Lezione residenziale e visita al Museo di Ca' Pesaro.

Durata del seminario: 3 ore

Sede: Venezia

06.11.03. ITINERARIO A CANNAREGIO

20 febbraio 2018 ore 9.30 – 12.00, ritrovo al Ponte delle Guglie

Il Ghetto - Sant'Alvise - Madonna dell'Orto - Gesuiti (in caso di pioggia Ca' d'Oro).

Durata del seminario: 2,5 ore

Sede: itinerante a Venezia

06.11.04. ITINERARIO A DORSODURO

27 febbraio 2018 ore 9.30 – 12.00, ritrovo in Campo ai Carmini

Carmini - Chiesa di San Sebastiano - La "Mendigola" - Chiesa dell'Anzolo Rafael - Chiesa di San Nicolò dei Mendicoli.

Durata del seminario: 2,5 ore

Sede: Itinerante a Venezia

07. ROOM DIVISION E FORMULE DI ACCOGLIENZA



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

ROOM DIVISION E FORMULE DI ACCOGLIENZA

- 07.01** Corso di formazione per governante d'albergo - **Mestre** Pag. 68
- 07.02** La governante d'albergo - **Caorle** Pag. 69
- 07.03** Il Feng Shui nell'hotellerie: come creare armonia attraverso
l'utilizzo dei colori e l'equilibrio dei materiali - **Jesolo** Pag. 70
- 07.04** I fiori d'estate - **Chioggia** Pag. 70
- 07.05** Questione di stile: le buone maniere e l'arte del ricevere - **Mestre** Pag. 70

07.01

CORSO DI FORMAZIONE PER 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.

SEDE DEL PERCORSO FORMATIVO: Mestre

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà **dal 6 novembre al 13 dicembre 2017** per due giornate alla settimana dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 per complessive 13 lezioni nei giorni: 06-07-13-14-20-22-27 e 28 novembre e 04-05-11-12-13 dicembre.
- La **cauzione** del corso ammonta a **€ 100,00**.
- I posti a disposizione sono **15**.
- Le richieste d'iscrizione dovranno pervenire entro il giorno **20 OTTOBRE 2017**.

CONTENUTI DEL CORSO:

- Organizzazione aziendale e del reparto Piani
- La gestione e l'organizzazione delle camere
- Tecniche di pulizia delle camere
- Igiene e sanità
- Normative di sicurezza
- Merceologia
- Tecniche di comunicazione e relazione con gli ospiti
- La gestione del personale
- Leadership
- Mediazione culturale
- Gestione degli approvvigionamenti: acquisti, contabilità e controllo
- Etichetta e bon ton
- Decorazioni floreali
- Lingua straniera
- L'informatica applicata al reparto

07.02 NOVITÀ**LA GOVERNANTE D'ALBERGO**

Il corso intende sviluppare le competenze tecnico-professionali necessarie a svolgere il ruolo di Governante d'albergo. Ai partecipanti verrà richiesta un'esperienza di lavoro nel reparto Piani.

SEDE DEL PERCORSO FORMATIVO: Caorle

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal **22 gennaio all'8 febbraio 2018** con frequenza per mezza giornata lunedì, mercoledì e venerdì (dalle 09.00 alle 13.00) e per l'intera giornata martedì e giovedì (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00).
- La **cauzione** del corso ammonta a **€ 100,00**.
- I posti a disposizione sono **15**.

CONTENUTI DEL CORSO:**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)

LA GESTIONE DEL CLIENTE

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

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

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

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.

07.03 NOVITÀ SEMINARIO

IL FENG SHUI NELL'HOTELLERIE: come creare armonia attraverso l'utilizzo dei colori e l'equilibrio dei materiali

Il Feng- Shui è una disciplina di origine cinese che mira a creare armonia negli ambienti in cui viviamo, con l'obiettivo di dar vita ad un equilibrio tra vuoto (YIN) e pieno (YANG), utilizzando colori adeguati nell'arredo, così come nei mobili, negli oggetti e nelle piante. Il seminario si propone di fornire indicazioni e suggerimenti utili per creare il giusto “benessere ricettivo” nelle strutture alberghiere, portando esempi virtuosi di hotel che hanno già sperimentato ed applicato fattivamente le regole di questa disciplina.

Durata del seminario: 7 ore

Sede: Jesolo

07.04

I FIORI D'ESTATE

Il corso mira ad approfondire la conoscenza delle tipologie di fiori da utilizzare nelle strutture ricettive nel periodo estivo, affrontando i concetti di qualità e freschezza floreale. Si prenderanno in esame i fiori recisi e la loro stagionalità, nonché le modalità per realizzare la migliore cura e conservazione delle composizioni floreali stesse durante la stagione calda.

Durata del corso: 8 ore

Sede: Chioggia

07.05 SEMINARIO

QUESTIONE DI STILE: le buone maniere e l'arte del ricevere

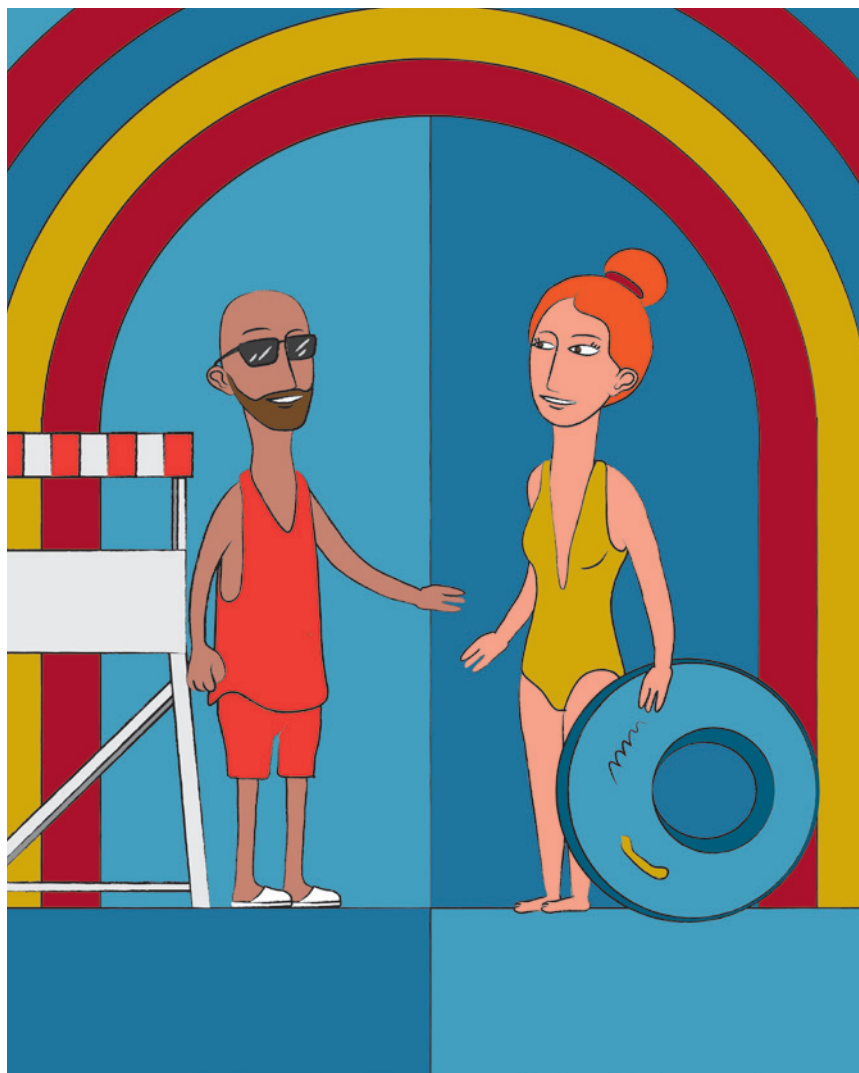
“La buona educazione di un uomo è la miglior difesa contro le cattive maniere altrui”.

Le buone maniere sono molto di più di un insieme di regole. Sono il modo in cui ci presentiamo agli altri sotto una buona luce, sia professionalmente che personalmente. Il corso introdurrà i partecipanti ad un buon tono moderno, meno “cavalleresco” e molto più adatto a chi di mestiere deve accogliere l'ospite in modo appropriato sia in reception che al ristorante.

Durata del seminario: 16 ore

Sede: Mestre

08. SICUREZZA



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2017 2018**

08.01

ASSISTENTE AI BAGNANTI “MIP”

Conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in mare, acque interne e piscine.

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.

DURATA DEL CORSO E SEDE:

San Donà di Piave: 42 ore strutturate in due fine settimana.

Chioggia: circa 3 mesi – incontri settimanali

Jesolo: 40 ore con calendario da definire - incontri bisettimanali

La **cauzione** del corso ammonta a € 100,00.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE DAL GIORNO **18 SETTEMBRE 2017**

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 delle iscrizioni e si susseguiranno in ordine cronologico crescente fino ad esaurimento dei posti disponibili. Le iscrizioni pervenute prima dell'apertura non saranno ritenute valide.

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

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 di 10 partecipanti nel caso di corsi con massimo 12 iscritti e di 12 partecipanti nel caso di corsi con massimo 15 iscritti.

Non verranno ammesse persone ai corsi/seminari il cui nominativo non risulti iscritto nel registro.

Verrà richiesta una cauzione di € 30,00 a corso o seminario con un tetto massimo di € 100,00.

Per formalizzare l'iscrizione le cauzioni dovranno essere versate entro 15 giorni dal momento della preiscrizione, con le seguenti modalità:

.....



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

- 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 e www.ebtprovinciavenezia.it
utilizzando carta di credito o carta prepagata.

Le cauzioni verranno restituite a fine stagione formativa agli aventi diritto che ne faranno richiesta utilizzando l'apposito modulo scaricabile dai nostri siti.

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 tre giorni lavorativi prima di inizio corso.

Le operazioni di iscrizione e rilascio degli attestati di frequenza, si potranno effettuare tutti i giorni da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

Le iscrizioni ai corsi si possono effettuare via mail agli indirizzi:

info@ebt.ve.it e info@ebtprovinciavenezia.it

o via fax, tramite la scheda scaricabile on line, ai numeri:

0415093085 e 0415314723

.....