

18/19



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Corsi di formazione e aggiornamento 2018 2019

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

18/19

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Corsi di formazione e aggiornamento 2018 2019

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

aepa
associazione esercenti
pubblici esercizi Venezia

FIPE
VENEZIA

FALTA
FEDER CAMPING
VENETO

CGIL
FILCAMS

AVA
Associazione Veneziana Albergatori
Venetian Hoteliers Association

FEDERALBERGHI
VENETO

UILTuCS

fiavet
veneto

CISL FISASCAT
Associazione Faccende Albergatori Anelli Hoteliers Association

ebt.ve.it

Indice generale

CALENDARIO CORSI PER AREA 2018 2019 **Pag. 09**

01. Corsi di lingue straniere **pag. 18**

	Inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo. Descrizione livelli	Pag. 20
01.01	La grammatica tedesca applicata Corso di approfondimento grammaticale - Jesolo	Pag. 21
01.02	Comunicazione via mail e social in lingua tedesca - Caorle	Pag. 21
01.03	Full immersion di lingua tedesca - Cavallino/Jesolo	Pag. 21
01.04	Full immersion di lingua inglese - Jesolo	Pag. 22
01.05	Deep into English grammar Corso di approfondimento grammaticale applicato al settore turismo - Jesolo	Pag. 22
	CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2018 2019	Pag. 23

02. Ebt Lab **pag. 26**

02.01	Ateliers tematici: A spasso per il mondo - Venezia	Pag. 28
02.02	Il sorriso a portata di penna: Le parole scritte che fanno la differenza - Ca' Savio/Mestre	Pag. 29
02.03	Le recensioni: Come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere - Caorle/Jesolo/Mestre	Pag. 29
02.04	Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del cv alla gestione del colloquio - Mestre	Pag. 29
02.05	Conflittuando: Comunicare con persone difficili - Mestre	Pag. 30
02.06	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei La comunicazione non verbale - Mestre	Pag. 30
02.07	Il pensiero laterale e il problem solving - Mestre	Pag. 30
02.08	Il telefono senza fili - Venezia	Pag. 31
02.09	La comunicazione efficace - Mestre	Pag. 31
02.10	La gestione dei collaboratori - Mestre	Pag. 31
02.11	La negoziazione vincente - Mestre	Pag. 32
02.12	La gestione dell'emotività - Mestre	Pag. 32
02.13	La voce che emozione e i suoi colori - Mestre	Pag. 32
02.14	La gestione del reclamo: Come trasformare una minaccia in un'opportunità - Mestre	Pag. 33
02.15	La motivazione - Venezia	Pag. 33

02.16	Gestione dello stress e benessere - Mestre	Pag. 33
02.17	Leadership, l'arte di avere seguito - Mestre	Pag. 34
02.18	PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello - Mestre	Pag. 34
02.19	PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo - PNL e vendite - Secondo livello - Mestre	Pag. 35
02.20	L'ospitalità sorridente: Tecniche di accoglienza a misura di feeling - Ca' Savio	Pag. 35
02.21	Tecniche di Teamworking: Dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - Mestre	Pag. 36
02.22	Tecniche di Time Management - Venezia	Pag. 36
02.23	"Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega - Venezia	Pag. 37

03. Informatica e mondo web **pag. 38**

03.01	Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - Marghera	Pag. 40
03.02	Creare blog e siti web con WordPress - Marghera	Pag. 41
03.03	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP - Marghera	Pag. 42
03.04	Informatica livello base - Jesolo	Pag. 43
03.05	Microsoft Excel - Jesolo	Pag. 43
03.06	E-mail Marketing - Jesolo/Marghera	Pag. 43
03.07	Web Marketing - Chioggia	Pag. 44
03.08	Facebook per la promozione della struttura turistica - Bibione	Pag. 44
03.09	Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione - Caorle/Jesolo/Bibione	Pag. 45
03.10	Fare Marketing con Google - Marghera	Pag. 45
03.11	Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram - Marghera	Pag. 46
03.12	Food Photography Workshop - Jesolo	Pag. 46

04. Corsi di alta formazione pag. 48

04.01	Master per la crescita professionale imprenditoriale - Jesolo	Pag. 50
04.02	Da cameriere di sala a Chef de Rang - Venezia	Pag. 51
04.03	Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle	Pag. 52
04.04	Percorso in cucina dalla A alla Z - Mestre	Pag. 53
04.06	Da cameriera ai piani a Governante d'albergo - Caorle/Mestre	Pag. 54
04.05	Corso base per pizzaiolo - Caorle	Pag. 56

05. Corsi di cucina, sala e bar pag. 58

05.01	App eritivi - Jesolo	Pag. 60
05.02	Snack Gourmet - Mestre	Pag. 60
05.03	Latte Art basic - Bibione	Pag. 61
05.04	Le mani in pasta: la pasta fresca - Jesolo/Mestre	Pag. 61
05.05	Cucina vegana - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.06	Il carrello dei bolliti - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.07	Tecniche di disosso delle carni - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.08	La panificazione - Duna Verde di Caorle	Pag. 63
05.09	Naturalmente senza glutine - Duna Verde di Caorle	Pag. 63
05.10	Corso Barman - Mestre/Chioggia	Pag. 64
05.11	SLOW FOOD: il gusto di saperne ancora di piu'	Pag. 65
05.11.1	Presidi dei formaggi in abbinamento a vini e birre - Mestre	Pag. 65
05.11.2	Palestra sensoriale: Le spezie. Annusando le storie delle fragranze del mondo - Mestre	Pag. 65
05.11.3	Palestra sensoriale: L'olio - Mestre	Pag. 65
05.12	Un giorno in cucina	Pag. 66
05.12.1	I funghi - Mestre	Pag. 66
05.12.2	Le salse madri e i fondi - Mestre	Pag. 66
05.12.3	Baccaliamo - Mestre	Pag. 66
05.12.4	Il riso - Jesolo	Pag. 66
05.13	La cucina del riuso: come utilizzare gli avanzi - Mestre	Pag. 67
05.14	Antipasti caldi e freddi di carne e pesce - Mestre	Pag. 67
05.15	Intaglio vegetali livello base - Jesolo	Pag. 67
05.16	Il carrello delle tentazioni: torte e crostate per tutti i gusti - Mestre	Pag. 68
05.17	Pasticceria livello base - Jesolo	Pag. 68
05.18	La pasticceria mignon - Chioggia	Pag. 68
05.19	Cucina Gourmet vegetariana - Jesolo	Pag. 69
05.20	Il galà del baccalà Un excursus tra storia, informazioni tecniche e ricette di un cibo che è parte della nostra cultura. Duna Verde di Caorle/Jesolo	Pag. 69

05.21	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 69
05.22	L'artigiano del breakfast - Jesolo	Pag. 70
05.23	Tecniche di servizio dei vini - Jesolo	Pag. 70

06. Marketing, gestione e controllo pag. 72

06.01	Cultura digitale per ristoranti Come rendere la gestione aziendale a prova di futuro - Venezia	Pag. 74
06.02	Brand Identity e definizione dell'offerta ristorativa, nell'era di Internet e delle recensioni - Venezia	Pag. 74
06.03	Customers Trends: 100 nuovissime tendenze della domanda turistica internazionale - Mestre	Pag. 75
06.04	Content Marketing per hotel: Parole, storie e immagini per promuovere la propria struttura - Mestre	Pag. 75
06.05	Restaurant Revenue Management - Mestre	Pag. 76
06.06	Bilancio, profitti & perdite della ristorazione - Mestre	Pag. 76
06.07	Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere	Pag. 77
06.07.1	Primo livello - Mestre	Pag. 77
06.07.2	Secondo livello - Mestre	Pag. 77
06.08	10 Cose da fare per aumentare il profitto in hotel - Mestre	Pag. 78
06.09	Marketing esperienziale - Jesolo e Venezia	Pag. 78
06.10	120 Alberghi di successo nel mondo per imparare dai migliori - Jesolo	Pag. 79
06.11	Il menu e il marketing della ristorazione - Caorle	Pag. 79
06.12	La gestione manageriale delle strutture turistiche (focus su campeggi e stabilimenti balneari) - Chioggia	Pag. 80
06.13	Strategie di Social Media Marketing delle destinazioni turistiche - Caorle	Pag. 80
06.14	Food & Beverage Cost Control - Mestre	Pag. 81
06.15	Il Business Plan nelle strutture alberghiero-ricettive - Mestre	Pag. 81

07. Itinerari storico-culturali pag. 82

07.01	Murano: Il museo del vetro e le vetrerie - Murano	Pag. 84
07.02	I giardini segreti di Venezia - Venezia	Pag. 84
07.03	“Santi e fanti”: i Greci a Venezia e la Scuola Dalmata - Venezia	Pag. 84
07.04	La Giudecca: Stelle del cinema e pescatori di granchi - Venezia	Pag. 85
07.05	La geometrica potenza dell'Arsenale e il sestiere di Castello - Venezia	Pag. 85
07.06	L'isola di San Giorgio Maggiore: la Basilica e la Fondazione Cini - Venezia	Pag. 86
07.07	Burano: Il Museo del Merletto e la Chiesa di San Martino - Burano	Pag. 86
07.08	Itinerari nella “Venezia minore” - Venezia	Pag. 87
	07.08.2 Itinerario a San Polo - Venezia	Pag. 87
	07.08.3 Itinerario tra Cannaregio e Castello - Venezia	Pag. 87
	07.08.4 Itinerario a Murano - Murano	Pag. 87
07.09	“Par le fodre”, percorsi in una Venezia insolita, sconosciuta, segreta - Venezia	Pag. 88
07.10	Alla scoperta della Venezia “sconta” - Jesolo e Venezia	Pag. 90
07.11	Come costruire un itinerario: Elementi storici, artistici ed enogastronomici per proporre all'ospite la visita del territorio - Jesolo/Bibione/Caorle	Pag. 91
07.12	Il Veneziano: dialetto o lingua? - Jesolo	Pag. 91

08. Room Division e formule di accoglienza pag. 92

08.01	La Governante: Coordinamento fra reparti e problem solving con il cliente - Caorle	Pag. 94
08.02	Marketing emozionale: una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole - Caorle/Chioggia/Bibione	Pag. 94
08.03	Party Planner: l'arte dell'evento, dalla personalizzazione alla decorazione floreale - Bibione/Jesolo	Pag. 95
08.04	Cortesie per gli ospiti: Stile e bon ton - Caorle/Jesolo/Ca' Savio	Pag. 95

09. Corsi abilitanti pag. 96

09.01	Patente nautica motore entro le 12 miglia - Jesolo	Pag. 98
09.02	Assistente ai bagnanti “MIP” - San Donà di Piave/Chioggia/Jesolo	Pag. 98

MODALITÀ DI ISCRIZIONE 2018/2019

Pag. 100

Calendario seminari itineranti 2018/2019

 **Venezia**


OTTOBRE 2018

Pag. 85	La Giudecca: stelle del cinema e pescatori di granchi	7	22 ott.	lun.	10.00/18.00
Pag. 84	I giardini segreti di Venezia	6	26 ott.	ven.	10.00/17.00
Pag. 85	La geometrica potenza dell'Arsenale e il sestiere di Castello	6	30 ott.	mar.	10.00/17.00

NOVEMBRE 2018

Pag. 84	Murano: il Museo del vetro e le vetrerie	7	15 nov.	gio.	10.00/18.00
----------------	---	----------	----------------	-------------	-------------

GENNAIO 2019

Pag. 87	Itinerari nella “Venezia minore”: Itinerario a Dorsoduro e Giudecca	3	23 gen.	mer.	9.30/12.30
Pag. 87	Itinerari nella “Venezia minore”: itinerario a San Polo	3	30 gen.	mer.	9.30/12.30

FEBBRAIO 2019

Pag. 87	Itinerari nella “Venezia minore”: itinerario tra Cannaregio e Castello	3	13 feb.	mer.	9.30/12.30
Pag. 86	Burano: il Museo del Merletto e la Chiesa di San Martino	7	14 feb.	gio.	10.00/18.00
Pag. 87	Itinerari nella “Venezia minore”: itinerario a Murano	3	20 feb.	mer.	9.30/12.30

MARZO 2019

Pag. 84	“Santi e fanti”: i Greci a Venezia e la Scuola Dalmata	6	13 mar.	mer.	10.00/17.00
Pag. 86	L'isola di San Giorgio Maggiore la Basilica e la Fondazione Cini	7	21 mar.	gio.	10.00/18.00

Calendario corsi per area 2018/2019

 Bibione			
  			
OTTOBRE 2018			
Pag. 44 Facebook per la promozione turistica	8	26 ott.	9.30/18.30
NOVEMBRE 2018			
Pag. 94 Marketing emozionale: una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole	6	27 nov.	9.30/16.30
DICEMBRE 2018			
Pag. 91 Come costruire un itinerario: elementi storici, artistici ed enogastronomici per proporre all'ospite la visita del territorio	4	6 dic.	9.30/13.30
GENNAIO 2019			
Pag. 95 Party planner: l'arte dell'evento dalla personalizzazione alla decorazione floreale	7	23 gen.	10.00/18.00
Pag. 45 Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione	4	31 gen.	9.30/13.30
FEBBRAIO 2019			
Pag. 61 Latte Art Basic	12	12/13 feb.	10.30/17.30
 Caorle			
  			
NOVEMBRE 2018			
Pag. 52 Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita	200	dal 5 nov. al 7 dic.	9.00/18.00
Pag. 62 Tecniche di disosso delle carni	24	6/7/8 nov.	9.00/18.00
Pag. 62 Il carrello dei bolliti	8	9 nov.	9.00/18.00
Pag. 63 La panificazione	16	13/14 nov.	9.00/18.00
Pag. 80 Strategie di Social Media Marketing delle destinazioni turistiche	8	16 nov.	9.00/18.00
Pag. 63 Naturalmente senza glutine	4	19 nov.	14.00/18.00
Pag. 62 Cucina vegana	7,5	22 nov.	9.00/17.30

NOVEMBRE 2018

Pag. 69 Il galà del baccalà Un excursus tra storia, informazioni tecniche e ricette di un cibo che è parte della nostra cultura	8	29 nov.	9.00/18.00
---	----------	----------------	------------

DICEMBRE 2018

Pag. 94 La Governante: coordinamento fra reparti e problem solving con il cliente	8	11 dic.	9.00/18.00
Pag. 94 Marketing emozionale: una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole	6	12 dic.	9.00/16.00

GENNAIO 2019

Pag. 53 Corso base per pizzaiolo	40	14/15/16/17/18 gen.	9.00/17.00
Pag. 79 Il menu e il marketing nella ristorazione	8	17 gen.	9.00/18.00
Pag. 54 Da cameriera ai piani a Governante d'albergo	80	dal 21 gen. al 7 feb.	9.00/13.00 o 9.00/18.00

FEBBRAIO 2019

Pag. 95 Cortesie per gli ospiti: Stile e bon ton	4	6 feb.	9.30/13.30
Pag. 91 Come costruire un itinerario: elementi storici, artistici ed enogastronomici per proporre all'ospite la visita del territorio	4	11 feb.	9.00/13.00
Pag. 29 Le recensioni: come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere	4	13 feb.	9.30/13.30

MARZO 2019

Pag. 45 Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione	4	14 mar.	9.00/13.00
---	----------	----------------	------------

Chioggia



OTTOBRE 2018

Pag. 94 Marketing emozionale: una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole	6	17 ott.	9.30/16.30
Pag. 80 La gestione manageriale delle strutture turistiche (focus su campeggi e stabilimenti balneari)	16	29/30 ott.	9.00/18.00

 Chioggia			
			
NOVEMBRE 2018			
Pag. 68 La pasticceria mignon	8	15 nov.	9.00/18.00
GENNAIO 2019			
Pag. 44 Web Marketing	7	29 gen.	9.00/17.00
Pag. 98 Assistente ai bagnanti MIP circa 3 mesi a partire da gennaio/orario pomeridiano			
MARZO 2019			
Pag. 64 Barman	21	11/12/ 13 mar.	9.30/17.30

 Ca' Savio			
			
MARZO 2019			
Pag. 35 L'ospitalità sorridente: Tecniche di accoglienza a misura di feeling	4	11 mar.	9.30/13.30
Pag. 95 Cortesie per gli ospiti: stile e bon ton	4	19 mar.	9.30/13.30
Pag. 29 Il sorriso a portata di penna	4	26 mar.	9.30/13.30

 Jesolo			
			
OTTOBRE 2018			
Pag. 67 Intaglio vegetali livello base	24	16/17/ 18 ott.	9.00/18.00
Pag. 91 Come costruire un itinerario: elementi storici, artistici ed enogastronomici per proporre all'ospite la visita del territorio	4	19 ott.	9.00/13.00
Pag. 68 Pasticceria livello base	24	23/24/ 25 ott.	9.00/18.00
Pag. 60 App eritivo	6	31 ott.	12.00/18.00
Pag. 50 Master per la crescita professionale imprenditoriale	112	da ott. '18 a mar. '19	9.00/18.00
Pag. 95 Patente nautica motore entro le 12 miglia	20	da ott. '18	da definire

NOVEMBRE 2018			
Pag. 78 Marketing esperienziale	24	6/7/ 8 nov.	9.00/18.00
Pag. 95 Party Planner: l'arte dell'evento dalla personalizzazione alla decorazione floreale	7	14 nov.	9.00/17.00
Pag. 43 E-mail Marketing	4	20 nov.	9.00/13.00
Pag. 46 Food Photography Workshop	8	21 nov.	9.00/18.00
Pag. 70 L'artigiano del Breakfast	7	27 nov.	9.00/17.00
Pag. 91 Il Veneziano: dialetto o lingua?	3	28 nov.	10.00/13.00
GENNAIO 2019			
Pag. 61 Le mani in pasta: la pasta fresca	24	8/9/ 10 gen.	9.00/18.00
Pag. 45 Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione	4	15 gen.	9.00/13.00
Pag. 79 120 alberghi di successo nel mondo per imparare dai migliori	8	16 gen.	9.00/18.00
Pag. 69 Cucina Gourmet vegetariana	24	22/23/ 24 gen.	9.00/18.00
Pag. 98 Assistente ai bagnanti MIP 40 ore, a partire da gennaio bisettimanale + 1 sabato pom. ogni 2 sett.		da gen.	da definire
Pag. 43 Informatica livello base	30	da gen.	da definire
Pag. 43 Microsoft Excel	30	da gen.	da definire
FEBBRAIO 2019			
Pag. 68 Un giorno in cucina: il riso	8	5 feb.	9.00/18.00
Pag. 95 Cortesie per gli ospiti: Stile e bon ton	4	5 feb.	9.30/13.30
Pag. 69 Il galà del baccalà Un excursus tra storia, informazioni tecniche e ricette di un cibo che è parte della nostra cultura	8	6 feb.	9.00/18.00
Pag. 29 Le recensioni: come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere	4	12 feb.	9.30/13.30
Pag. 70 Tecniche di servizio dei vini	8	25 feb.	9.00/18.00
MARZO 2019			
Pag. 90 Alla scoperta della "Venezia sconta"	12,5	8 mar. 12/19/ 26 mar. 2 apr.	16.30/19.00 14.30/17.00

 **San Donà di Piave**
**OTTOBRE 2018**

Pag. 98 Assistente ai bagnanti MIP 42 ore, strutturate in 2 fine settimana	42	da fine ott.	da definire
--	-----------	---------------------	-------------

 **Mestre/Venezia**
**OTTOBRE 2018**

Pag. 80 "Par le fodre" - Percorsi in una Venezia insolita, sconosciuta, segreta	28	16/19/ 23/26 ott.	17.00/19.00
---	-----------	------------------------------	-------------

		6/9/13/ 16/20/ 23 nov.	14.30/17.00
--	--	---------------------------------------	-------------

Pag. 30 Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei	12	23/24 ott.	9.30/16.30
--	-----------	-------------------	------------

Pag. 51 Da cameriere di sala a Chef de Rang	64	29/30 ott. 5/6/12/ 13/19/ 20 nov.	9.00/18.00
--	-----------	--	------------

Pag. 66 Un giorno in cucina: I funghi	8	29 ott.	9.00/17.00
--	----------	----------------	------------

Pag. 69 Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels	4	31 ott.	9.00/13.00
---	----------	----------------	------------

NOVEMBRE 2018

Pag. 54 Da cameriera ai piani a Governante d'albergo	104	5/6/12 13/19/20/ 26/27 nov. 3/4/10/ 11/12 dic.	9.00/18.00
---	------------	---	------------

Pag. 34 PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello	12	6/7/ 8 nov.	9.30/13.30
--	-----------	------------------------	------------

Pag. 40 Calcolare e archiviare con Microsoft Excel - base	16	7/8 nov.	9.00/18.00
---	-----------	-----------------	------------

Pag. 28 Atelier India	6,5	8 nov.	9.30/17.00
------------------------------	------------	---------------	------------

Pag. 75 Content Marketing per hotel: parole, storie e immagini per promuovere la propria struttura	6	9 nov.	9.30/16.30
---	----------	---------------	------------

Pag. 68 Il carrello delle tentazioni: torte e crostate per tutti i gusti	21	12/13/ 14 nov.	9.30/17.00
--	-----------	---------------------------	------------

Pag. 32 La voce che emoziona e i suoi colori	12	14/15 nov.	9.30/16.30
---	-----------	-------------------	------------

Pag. 75 Customers Trends: 100 nuovissime tendenze della domanda turistica internazionale	8	15 nov.	9.00/18.00
--	----------	----------------	------------

Pag. 31 La comunicazione efficace	6	19 nov.	9.30/16.30
--	----------	----------------	------------

Pag. 28 Atelier Corea	6,5	22 nov.	9.30/17.00
------------------------------	------------	----------------	------------

Pag. 31 Il telefono senza fili	4	23 nov.	9.30/13.30
---------------------------------------	----------	----------------	------------

Pag. 29 Il sorriso a portata di penna	6	26 nov.	9.30/16.30
--	----------	----------------	------------

Pag. 74 Cultura digitale per ristoranti, come convertire la gestione aziendale al digitale	4	27 nov.	14.00/18.00
---	----------	----------------	-------------

Pag. 74 Brand Identity e definizione dell'offerta ristorativa, nell'era di Internet e delle recensioni	8	28 nov.	9.00/18.00
---	----------	----------------	------------

Pag. 40 Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - avanzato	32	28/29 nov. 5/6 dic.	9.00/18.00
--	-----------	--------------------------------	------------

Pag. 29 Le recensioni: come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere	4	29 nov.	9.30/13.30
--	----------	----------------	------------

DICEMBRE 2018

Pag. 35 PNL programmazione neuro linguistica per gli operatori del turismo - PNL e vendite Secondo livello	12	3/4/ 5 dic.	9.30/13.30
---	-----------	------------------------	------------

Pag. 67 La cucina del riuso: come utilizzare cibi avanzati	21	3/4/ 5 dic.	9.30/17.00
--	-----------	------------------------	------------

Pag. 61 Le mani in pasta: la pasta fresca	24	10/11/ 12 dic.	9.00/17.00
--	-----------	---------------------------	------------

Pag. 33 La gestione del reclamo	10	11 dic. 12 dic.	9.30/16.30 9.30/13.30
--	-----------	----------------------------	--------------------------

Pag. 64 Corso Barman	21	12/13/ 14 dic.	9.00/17.00
-----------------------------	-----------	---------------------------	------------


Mestre/Venezia


Pag. 28 Atelier Russia	6,5	13 dic.	9.30/17.00
Pag. 66 Un giorno in cucina: le salse madri e i fondi	8	17 dic.	9.00/18.00
Pag. 30 Conflittuando: comunicare con persone difficili	6	18 dic.	9.30/16.30
GENNAIO 2019			
Pag. 32 La gestione dell'emotività	12	9/10/ 11 gen.	9.30/13.30
Pag. 28 Atelier Paesi Arabi	6,5	10 gen.	9.30/17.00
Pag. 41 Creare blog e siti web con WordPress	32	14/15/ 21/22 gen.	9.00/18.00
Pag. 67 Antipasti caldi e freddi di carne e di pesce	21	14/15/ 16 gen.	9.30/13.30
Pag. 34 Leadership, l'arte di avere seguito	6	15 gen.	9.30/16.30
Pag. 81 Food & Beverage Cost Control	16	16/17 gen.	9.00/18.00
Pag. 43 Atelier Cultura Ebraica	6,5	17 gen.	9.30/17.00
Pag. 37 "Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega	4	18 gen.	9.30/13.30
Pag. 77 Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere Primo livello	12	21/22 gen.	9.30/16.30
Pag. 65 Palestra sensoriale SLOW FOOD: Le spezie	6	21 gen.	9.00/15.00
Pag. 36 Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra	12	22/23 gen.	9.30/16.30
Pag. 28 Atelier Cina	6,5	24 gen.	9.30/17.00
Pag. 60 Snack Gourmet	24	28/29/ 30 gen.	9.00/17.00
Pag. 29 Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio	6	29 gen.	9.30/16.30
Pag. 31 La gestione dei collaboratori	8	30 gen.	9.00/18.00
Pag. 76 Restaurant & Revenue Management	16	31 gen./ 1 feb.	9.00/18.00

FEBBRAIO 2019

Pag. 30 La motivazione	4	1 feb.	9.30/13.30
Pag. 53 Percorso in cucina dalla A alla Z	70	4/5/6/7 8/11/12 13/14/15 feb.	9.30/17.00
Pag. 42 Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP	32	4/5/11/ 12 feb.	9.00/18.00
Pag. 46 Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	12	6/7/ 8 feb.	9.00/13.00
Pag. 28 Atelier Giappone	6,5	7 feb.	9.30/17.00
Pag. 77 Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere Secondo livello	12	7/8 feb.	9.30/16.30
Pag. 33 La gestione dello stress e benessere	12	11/12/ 13 feb.	9.30/13.30
Pag. 78 10 cose da fare per aumentare il profitto in hotel	16	11/12/13/ 14 feb.	9.30/13.30
Pag. 36 Tecniche di Time Management	4	15 feb.	9.30/13.30
Pag. 45 Fare marketing con Google	8	18/19 feb.	9.00/13.00
Pag. 65 Palestra sensoriale SLOW FOOD: L'olio	6	18 feb.	9.00/15.00
Pag. 81 Il Business Plan nelle strutture alberghiere-ricettive	6	20 feb.	9.30/16.30
Pag. 43 Atelier Paesi Scandinavi	6,5	21 feb.	9.30/17.00
Pag. 76 Bilancio, profitto e perdite per la ristorazione	16	21/22 feb.	9.00/18.00
MARZO 2019			
Pag. 33 Il pensiero laterale e il problem solving	6	6 mar.	9.30/16.30
Pag. 43 E-mail marketing	4	7 mar.	9.00/13.00
Pag. 66 Un giorno in cucina: Baccaliamo	8	11 mar.	9.00/17.00
Pag. 32 La negoziazione vincente	6	12 mar.	9.30/16.30
Pag. 65 SLOW FOOD: Presidi dei formaggi in abbinamento a vini e birre	12	13/14 mar.	9.00/15.00

01.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Corsi di lingue straniere

	Inglese, francese, tedesco, spagnolo e russo. Descrizione livelli	Pag. 20
01.01	La grammatica tedesca applicata Corso di approfondimento grammaticale - Jesolo	Pag. 21
01.02	Comunicazione via mail e social in lingua tedesca - Caorle	Pag. 21
01.03	Full immersion di lingua tedesca - Cavallino/Jesolo	Pag. 21
01.04	Full immersion di lingua inglese - Jesolo/Venezia	Pag. 22
01.05	Deep into English Grammar Corso di approfondimento grammaticale applicato al settore turismo - Jesolo	Pag. 22
	CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2018 2019	Pag. 23

INGLESE, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO E RUSSO.

Descrizione livelli

Livello A1 - Base

Il corso si propone di fornire le strutture fondamentali della lingua e il vocabolario di base indispensabile per la comunicazione in una molteplicità di contesti legati all'ambito turistico (microlingua).

E' 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)



40 ORE

Livello A2 - Falso base

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.

E' richiesta una conoscenza base - livello A1 della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.



40 ORE

Livello B1 - Intermedio

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.

E' richiesta una conoscenza elementare - livello A2 della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.



40 ORE

01.01

La grammatica tedesca applicata Corso di approfondimento grammaticale

La lingua che molti usano per lavoro ma di cui spesso si vorrebbe approfondire la conoscenza per migliorare il proprio livello di comunicazione con l'ospite. Questo corso si rivolge a tutti coloro che vogliono approfondire la grammatica tedesca applicata al settore turistico.

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



40 ORE



JESOLO



NOVITÀ

01.02

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 ed i social network.

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



15 ORE



CAORLE

01.03

Full immersion di lingua tedesca

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

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



30 ORE



CAVALLINO/JESOLO

01.04

Full immersion di lingua inglese

Corso full immersion di due settimane di lingua inglese per non farsi trovare impreparati all'inizio della stagione estiva.
E' richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

 30 ORE JESOLO NOVITÀ

01.05

Deep into English Grammar Corso di approfondimento grammaticale applicato al settore turismo

Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono partire con il piede giusto per arrivare a una buona conoscenza della lingua inglese, lingua che molti conoscono ma che, spesso, non padroneggiano al 100%.
È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

 40 ORE JESOLO NOVITÀ

Calendario riepilogativo dei corsi lingue 2018/2019

 Bibione				
GENNAIO 2019				
Lingua russa base	40	15 gen.	mar.	9.00/11.30
 Caorle				
GENNAIO 2019				
Comunicazione via mail e social in tedesco	15	15 gen.	mar./gio.	9.00/10.30
 Chioggia				
GENNAIO 2019				
Inglese base	30	22 gen.	mar./gio.	10.00/12.30
 Cavallino				
OTTOBRE 2018				
Inglese falso base per il turismo	40	22 ott.	lun./gio.	17.15/18.45
Tedesco base per il turismo	40	22 ott.	lun./gio.	15.30/17.00
MARZO 2019				
Full immersion di lingua tedesca	30	dal 18 al 29 marzo	da lun. a ven.	10.30/13.00

Ebt Lab

EBT LAB È UNO SPAZIO DI CONFRONTO, DIALOGO, CRESCITA CHE DAL 2007, ANNO DI NASCITA, AD OGGI HA COINVOLTO QUASI **4500** OPERATORI IN UN COSTANTE PROCESSO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE RELAZIONALI.

02.01	Ateliers tematici: A spasso per il mondo. Paese che vai usanze che trovi - Venezia	Pag. 28
02.02	Il sorriso a portata di penna: Le parole scritte che fanno la differenza - Ca' Savio/Mestre	Pag. 29
02.03	Le recensioni: Come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere - Caorle/Jesolo/Mestre	Pag. 29
02.04	Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del cv alla gestione del colloquio - Mestre	Pag. 29
02.05	Conflittuando: Comunicare con persone difficili - Mestre	Pag. 30
02.06	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei La comunicazione non verbale - Mestre	Pag. 30
02.07	Il pensiero laterale e il problem solving - Mestre	Pag. 30
02.08	Il telefono senza fili - Venezia	Pag. 31
02.09	La comunicazione efficace - Mestre	Pag. 31
02.10	La gestione dei collaboratori - Mestre	Pag. 31
02.11	La negoziazione vincente - Mestre	Pag. 32
02.12	La gestione dell'emotività - Mestre	Pag. 32
02.13	La voce che emozione e i suoi colori - Mestre	Pag. 32
02.14	La gestione del reclamo: Come trasformare una minaccia in un'opportunità - Mestre	Pag. 33
02.15	La motivazione - Venezia	Pag. 33
02.16	Gestione dello stress e benessere - Mestre	Pag. 33
02.17	Leadership, l'arte di avere seguito - Mestre	Pag. 34
02.18	PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - Primo livello - Mestre	Pag. 34
02.19	PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo - PNL e Vendite - Secondo livello - Mestre	Pag. 35
02.20	L'ospitalità sorridente: Tecniche di accoglienza a misura di feeling - Ca' Savio	Pag. 35
02.21	Tecniche di Teamworking: Dal lavoro di gruppo al gioco di squadra - Mestre	Pag. 36
02.22	Tecniche di Time Management - Venezia	Pag. 36
02.23	"Un buon capo si vede quando non c'è": Il processo di delega - Venezia	Pag. 37

02.01

ATELIER TEMATICI

A spasso per il mondo.

Paese che vai, usanze che trovi.

SEMINARI

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

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

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

- CINA
- INDIA
- RUSSIA
- PAESI ARABI
- GIAPPONE
- CULTURA EBRAICA
- COREA  NOVITÀ
- PAESI SCANDINAVI

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



6,5 ORE



VENEZIA

02.02

SEMINARIO

Il sorriso a portata di penna

Le parole scritte che fanno la differenza

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



6 ORE



CA' SAVIO/MESTRE

02.03

SEMINARIO

Le recensioni:

come rispondere, cosa rispondere, perché rispondere

Tutti hanno ormai compreso l'importanza di rispondere alle recensioni, sia negative che positive. Non tutti hanno però compreso il danno che risposte stereotipate possono procurare. Analizzeremo come rispondere e come non rispondere analizzando casi di successo e ... di insuccesso 😊.

Il tutto nella consapevolezza che quando rispondiamo ad una recensione non rispondiamo a chi ha scritto ma a chi legge.



4 ORE



CAORLE/JESOLO/MESTRE



NOVITÀ

02.04

SEMINARIO

Come scegliere i collaboratori:

dall'analisi del cv alla gestione del colloquio

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



6 ORE



MESTRE

02.05

SEMINARIO

Conflittuando: *comunicare con persone difficili*

Quante volte ci troviamo in difficoltà davanti a qualcuno con cui non riusciamo a comunicare pur con tutte le nostre buone intenzioni? E' 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 incontro.

 6 ORE

 MESTRE

02.06

SEMINARIO

Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei *La comunicazione non verbale*

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

 12 ORE

 MESTRE

02.07

SEMINARIO

Il pensiero laterale e il problem solving

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

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

 6 ORE

 MESTRE

02.08

SEMINARIO

Il telefono senza fili

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

 4 ORE

 VENEZIA

02.09

SEMINARIO

La comunicazione efficace

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

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

 6 ORE

 MESTRE

02.10

SEMINARIO

La gestione dei collaboratori

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

 8 ORE

 MESTRE

02.11

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 agli approcci corretti al negoziato individuando le strategie vincenti.



6 ORE



MESTRE

02.12

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, rendendoci incapaci di gestirle. Il seminario aiuterà a riconoscere i propri sentiti, a viverli e a capire come gestirli, in ambito lavorativo come nella vita quotidiana, sia nei confronti di se stessi che degli altri.



12 ORE



MESTRE

02.13

SEMINARIO

La voce che emozione e i suoi colori

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



12 ORE



MESTRE



NOVITÀ

02.14

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.

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



10 ORE



MESTRE

02.15

SEMINARIO

La motivazione

"L'unico modo per fare un buon lavoro è amare quello che fai." Steve Jobs

Le persone con la giusta motivazione sanno compiere imprese straordinarie. Ma è possibile per un capo motivare i propri collaboratori? O la motivazione nasce dall'interno?

L'obiettivo del seminario è comprendere le molle interiori che muovono le persone stimolandole a dare il meglio di sé.



4 ORE



VENEZIA

02.16

SEMINARIO

Gestione dello stress e benessere

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



12 ORE



MESTRE



NOVITÀ

02.17

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, anche in una prospettiva di interculturalità.



6 ORE



MESTRE

02.18

SEMINARIO

PNL Programmazione Neuro Linguistica per gli operatori del turismo

Primo livello

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, pensano di persistere in situazioni a loro note, evitando di cambiare schema ma ottengono 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.



12 ORE



MESTRE

02.19

SEMINARIO

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

Secondo livello

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

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



12 ORE



MESTRE



NOVITÀ

02.20

SEMINARIO

L'ospitalità sorridente:

Tecniche di accoglienza a misura di feeling

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

Il sorriso, il tono di 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, consapevoli che personalizzazione del servizio significa prima di tutto il riconoscimento della persona e delle sue esigenze.



6 ORE



CA' SAVIO

02.21

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". Se poi la squadra è multietnica le variabili da prendere in considerazione aumentano ancora di più. 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, aprendosi a confronti e superando pregiudizi ed *empasse*.

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



12 ORE



MESTRE

02.22

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 spesso la sensazione che non ci basti per fare tutto quello che vorremmo o dovremmo fare. Il seminario si prefigge di aiutare i partecipanti a costruire un modello personalizzato di Time Management utile a ottimizzare il tempo a disposizione. Questo perché per imparare a gestire il tempo bisogna prima imparare a gestire noi stessi.



4 ORE



VENEZIA

02.23

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.



4 ORE



VENEZIA

03.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Informatica e mondo web

03.01	Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - Marghera	Pag. 40
03.02	Creare blog e siti web con WordPress - Marghera	Pag. 41
03.03	Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP - Marghera	Pag. 42
03.04	Informatica livello base - Jesolo	Pag. 43
03.05	Microsoft Excel - Jesolo	Pag. 43
03.06	E-mail Marketing - Jesolo/Marghera	Pag. 43
03.07	Web Marketing - Chioggia	Pag. 44
03.08	Facebook per la promozione della struttura turistica - Bibione	Pag. 44
03.09	Scrivere per il web in modo efficace: il galateo della comunicazione - Caorle/Jesolo/Bibione	Pag. 45
03.10	Fare marketing con Google - Marghera	Pag. 45
03.11	Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram - Marghera	Pag. 46
03.12	Food Photography Workshop - Jesolo	Pag. 46

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 2 corsi:

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

CORSO BASE

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



16 ORE



MARGHERA

CORSO AVANZATO

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



32 ORE



MARGHERA

03.02

Creare blog e siti web con WordPress

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

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



32 ORE



MARGHERA

03.03

Grafica e fotoritocco con il programma gratuito GIMP

Questo non è un corso per diventare esperti di fotografia, ma per poter trattare e gestire le proprie foto con software gratuiti disponibili in Internet. GIMP è un programma gratuito che ha moltissime funzioni presenti anche nel noto programma commerciale Adobe Photoshop. GIMP è molto flessibile, multipiattaforma e portabile.

Può essere usato come semplice programma di disegno, come programma per il fotoritocco professionale, come convertitore di formati di immagine e altro ancora.

Il corso ha l'obiettivo di fare apprendere tutti i principali strumenti di manipolazione di immagini previsti dal programma, dalle selezioni semplici alle avanzate, alle potenzialità dei tracciati, dei livelli, delle maschere e dei filtri al fine di realizzare progetti artistici personalizzati.

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



32 ORE



MARGHERA

03.04

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.



30 ORE



JESOLO

03.05

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.



30 ORE



JESOLO

03.06

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*.



4 ORE



JESOLO/MARGHERA

03.07

SEMINARIO

Web Marketing

Obiettivo del seminario è quello di fornire le competenze per poter gestire un progetto di Web Marketing tradizionale anche attraverso il dialogo con fornitori/Web Agency su tematiche più tecniche (es. ottimizzazione motori di ricerca).

Al termine del seminario i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere le strategie di ottimizzazione di una pagina web per Google;
- Saper segnalare un sito ad un motore di ricerca e a una directory;
- Saper creare una campagna di advertising a pagamento su Google, dalla scelta delle keywords, all'ottimizzazione degli annunci e dei contenuti, al suo monitoraggio;
- Saper creare delle landing page in termini di contenuto;
- Saper analizzare le statistiche di accesso al proprio sito interpretando la navigazione degli utenti e quindi le operazioni di marketing definite a monte.



7 ORE



CHIOGGIA

03.08

SEMINARIO

Facebook per la promozione della struttura turistica

Il seminario si propone di fornire gli strumenti pratici ed operativi per poter selezionare e promuovere l'azienda turistica utilizzando Facebook, a partire dalla scrittura del piano editoriale per la comunicazione social.

Al termine del seminario i partecipanti saranno in grado di:

- Aprire una pagina;
- Sapere cosa e come comunicare;
- Sapere cosa scrivere, come scrivere, quando scrivere;
- Gestire la pagina in più lingue;
- Gestire i differenti tipi di post;
- Gestire l'uso degli #;
- Coinvolgere gli utenti della pagina;
- Leggere e interpretare le statistiche;
- Fare advertising a pagamento.



8 ORE



BIBIONE

03.09

SEMINARIO

**Scrivere per il web in modo efficace:
il galateo della comunicazione**

Scrivere per farsi capire e non per essere apprezzati. Il seminario si propone di fornire suggerimenti per scrivere correttamente sul web. La scrittura on line parte da presupposti e impostazioni del tutto differenti dai tradizionali insegnamenti scolastici. Per catturare un lettore che esplora rapidamente i siti, soffermandosi poco sulla pagina web, occorre uno stile diverso ed interessante, più diretto e semplice di quello usato in un depliant o in un documento cartaceo. Pertanto si esamineranno parole, verbi ed avverbi da evitare; stili da adottare, con un'impostazione orientata a quella semplicità che è insita nella nostra lingua madre.



4 ORE



CAORLE/JESOLO/BIBIONE



NOVITÀ

03.10

SEMINARIO

Fare marketing con Google

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



8 ORE



MARGHERA

03.11

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

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



12 ORE



MARGHERA

03.12

Food Photography Workshop

Il corso si rivolge agli operatori che riconoscono il grande potenziale della Food Photography nell'ambito delle azioni di promozione delle proprie aziende, con l'obiettivo di preparare le scene, costruire le storie, usare sapientemente la fotografia nella rappresentazione del cibo.

Alla fine del corso i partecipanti dovranno essere in grado di comprendere l'uso della fotocamera nella preparazione e rappresentazione del cibo e delle pietanze e di costruire uno scatto, al fine di suscitare nell'osservatore quelle sensazioni, sapori e profumi che scatenano la voglia di assaggiare il cibo.

Il corso prevede una parte teorica dedicata alla comprensione dei principali parametri che intervengono nella fase dello scatto fotografico, dall'uso corretto dell'esposizione al concetto di profondità di campo, sino all'uso dei diversi obiettivi, ed una parte pratica che consisterà nella creazione di un set fotografico, nell'esecuzione di scatti aventi ad oggetto il cibo, per concludersi con alcuni cenni di post-produzione, attraverso l'uso di programmi dedicati.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

note

04.

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Corsi di alta formazione

04.01	Master per la crescita professionale imprenditoriale - Jesolo	Pag. 50
04.02	Da cameriere di sala a Chef de Rang - Venezia	Pag. 51
04.03	Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita - Duna Verde di Caorle	Pag. 52
04.04	Percorso in cucina dalla A alla Z - Mestre	Pag. 53
04.05	Da cameriera ai piani a Governante d'albergo - Caorle/Mestre	Pag. 54
04.06	Corso base per pizzaiolo - Caorle	Pag. 56

04.01

Master per la crescita professionale imprenditoriale

Master finalizzato alla crescita professionale degli imprenditori e articolato in 4 moduli. Si tratta di un qualificato percorso formativo che si rivolge agli imprenditori ed ai loro collaboratori, sviluppando temi e suggerimenti pratici ed operativi, utili a risolvere le più comuni criticità gestionali ed al tempo stesso, implementare la crescita professionale al fine di migliorare sempre più la qualità dell'offerta e l'occupazione aziendale.

I MODULI RIGUARDANO I SEGUENTI AMBITI:

- **HOTEL BANCA FINANZA:** Devo conoscerne i prodotti per utilizzarli in funzione delle mie necessità ed obiettivi. La pianificazione strategica ed il controllo di gestione in hotel: come si intendono raggiungere gli obiettivi e come monitorare adeguatamente le performance aziendali. Una volta deciso quale sia il futuro desiderato, bisogna attrezzarsi per raggiungerlo: Sostenibilità e fattibilità degli investimenti.
- **REVENUE MANAGEMENT:** Vendere il giusto prodotto (camera, appartamento con relative offerte e pacchetti) al cliente, al momento giusto e per il prezzo corretto. Progettare un sistema di REVENUE configurato sulle reali caratteristiche della propria struttura ricettiva.
- **LA REDDITIVITÀ DEL RISTORANTE IN HOTEL:** Scoprire e valutare gli indicatori, le competenze e gli strumenti che possono aiutare l'imprenditore a valutare la redditività del ristorante all'interno della struttura ricettiva ed effettuare importanti scelte strategiche sul futuro della propria azienda. Quale modello di ristorazione adottare nel proprio hotel e i parametri per valutarlo.
- **WEB MARKETING PER L'ALBERGATORE STAGIONALE:** Adeguare le strategie di marketing ai comportamenti dei nuovi viaggiatori online, analizzando le strategie di Web Marketing utili al settore del turismo. Come definire una strategia e come pianificare le attività, dopo aver definito posizionamento e identità della vostra struttura; come organizzare il lavoro e il team; come strutturare il sito web e con quali funzionalità. Come avere clienti soddisfatti che parlano bene della struttura.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà da ottobre 2018 a marzo 2019 con frequenza per l'intera giornata (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00) per complessive 14 giornate di formazione e 112 ore di aula.
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00.

 112 ORE JESOLO NOVITÀ

04.02

Da cameriere di sala a Chef de Rang

La figura di chi opera in sala è centrale nel campo della ristorazione: colui che accoglie il cliente, se ne prende cura, lo orienta e lo fidelizza esercita un ruolo chiave nella struttura e può esaltare o "mortificare" il lavoro della cucina. L'obiettivo del corso è qualificare il cameriere di sala fornendo strumenti che lo aiutino a crescere professionalmente in un percorso che lo allontani dalla figura di "portatore di piatti" e lo innalzi a perfetto "padrone di casa," capace di intuire i gusti dei suoi clienti, suggerire e rispondere alle singole esigenze, comunicare e valorizzare i piatti e i prodotti del territorio.

CONTENUTI DEL CORSO:

- Le nuove tendenze nella ristorazione
- Gli stili alimentari
- Ad ognuno il suo pasto: esigenze religiose, esigenze di salute, intolleranze, etc.
- Il bon ton dell'accoglienza
- Le tecniche di servizio: Breakfast, Lunch & Dinner, all'inglese, alla francese, al piatto, al guéridon, a buffet
- La mise en place: il tovagliato, la posateria, le porcellane, i bicchieri, la preparazione del tavolo
- Il menu e le sue tipologie: Menu Engineering, à la table d'hôte, a la carte, degustazione, fisso, a tema
- La presentazione dei piatti: come comunicare e valorizzare i prodotti, tecniche di storytelling, tecniche di vendita
- Il vino: Tecniche di vinificazione, analisi organolettica, abbinamento vino cibo, i bicchieri
- Testimonianze di operatori del settore.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 29 ottobre al 20 novembre 2018 con frequenza per l'intera giornata (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00) per complessive 8 lezioni nei giorni: 29-30 ottobre e 5-6-12-13-19-20 novembre.
- 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.

 64 ORE VENEZIA NOVITÀ

04.03

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

Il corso è rivolto a diplomati in possesso di qualifica triennale 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 e massima di 30, che abbiano già operato nella ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale da commis di cucina a chef capo partita.

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

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si terrà dal 5 novembre al 7 dicembre 2018
- Durata: 5 settimane, con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00)
- La cauzione del corso ammonta a € 300,00
- L'ammissione al corso sarà valutata a insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso
- Le domande di iscrizione alla selezione dovranno pervenire entro il giorno 1 OTTOBRE 2018

04.04

Percorso in cucina dalla A alla Z

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.

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

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 04 al 15 febbraio 2019
- 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 GENNAIO 2019



70 ORE



MESTRE

04.05

Da cameriera ai piani a Governante d'albergo

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

OBIETTIVO:

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



104 ORE



Sede di MESTRE

CONTENUTI DEL CORSO:

- Organizzazione aziendale e del reparto Piani
- La gestione e l'organizzazione delle camere
- Tecniche di pulizia delle camere
- Igiene e sanità
- Postura e ergonomia
- Merceologia
- Tecniche di comunicazione 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

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 5 novembre al 12 dicembre 2018 con frequenza per l'intera giornata (dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00) per complessive 13 lezioni nei giorni: 05-06-12-13-19-20-26-27 novembre e 03-04-10-11-12 dicembre.
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00.
- I posti a disposizione sono 15.
- Le richieste d'iscrizione dovranno pervenire entro il giorno 19 OTTOBRE 2018.



80 ORE



Sede di CAORLE

CONTENUTI DEL CORSO:

1. IL RUOLO DELLA GOVERNANTE D'ALBERGO
 - Conoscenza e consapevolezza del ruolo e delle mansioni specifiche: competenze e responsabilità;
 - Codice etico e regole di comportamento della categoria
 - Amministrazione e gestione del personale (pianificazione ed organizzazione del lavoro, supervisione delle procedure, tecniche di gestione delle risorse umane, lavoro in team e leadership)
2. LA GESTIONE DEL CLIENTE
 - Il processo comunicativo, la comunicazione non verbale, le differenti tipologie di cliente, le strategie comunicative efficaci, la gestione delle lamentele
3. LA FINALITÀ È QUELLA DI FAR ACQUISIRE AI PARTECIPANTI
COMPETENZE QUALI:
 - Comprendere e rispondere alle esigenze dell'ospite in un'ottica di accoglienza e qualità
 - Comunicare efficacemente con i clienti, adottando i corretti registri comunicativi e gestendo gli eventuali reclami
4. MATERIALI PRODOTTI E TECNICHE DI LAVORO
 - Tecniche di gestione ed organizzazione del lavoro ai piani
 - Strumenti e modulistica organizzativa
 - Tecniche per la verifica della pulizia e della manutenzione degli alloggi
 - Tecniche di allestimento degli ambienti
5. FORMAZIONE LINGUISTICA IN LINGUA INGLESE E TEDESCA
Questo modulo permetterà di acquisire della conoscenze che consentiranno un primo approccio con il cliente. Verranno acquisite inoltre delle capacità di accogliere e salutare il cliente in lingua e di un lessico di settore, oltre alla capacità di intrattenere brevi e semplici conversazioni in lingua.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 21 gennaio al 7 febbraio 2019 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.
- Le richieste di iscrizione dovranno pervenire entro il giorno 10 DICEMBRE 2018.

04.06

Corso base per pizzaiolo

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

CONTENUTI DEL CORSO:

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

PARTE PRATICA

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

Al termine del percorso si terrà un esame finale teorico pratico con il rilascio dell'attestato di partecipazione.

Il corso è riservato a coloro che intendono svolgere la professione di pizzaiolo.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 14 al 18 gennaio 2019
- Durata: una settimana con frequenza dal lunedì al venerdì per l'intera giornata (dalle ore 9.00 alle 17.00)
- La cauzione del corso ammonta a € 100,00.
- I partecipanti verranno ammessi previo colloquio selettivo.
- I posti a disposizione sono 12.
- Le richieste di iscrizione dovranno pervenire entro il giorno 10 DICEMBRE 2018.



40 ORE



CAORLE



NOVITÀ

note



Corsi di cucina, sala e bar

05.01	App eritivi - Jesolo	Pag. 60
05.02	Snack Gourmet - Mestre	Pag. 60
05.03	Latte Art basic - Bibione	Pag. 61
05.04	Le mani in pasta: la pasta fresca - Jesolo/Mestre	Pag. 61
05.05	Cucina vegana - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.06	Il carrello dei bolliti - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.07	Tecniche di disosso delle carni - Duna Verde di Caorle	Pag. 62
05.08	La panificazione - Duna Verde di Caorle	Pag. 63
05.09	Naturalmente senza glutine - Duna Verde di Caorle	Pag. 63
05.10	Corso Barman - Mestre/Chioggia	Pag. 64
05.11	SLOW FOOD: il gusto di saperne ancora di piu'	Pag. 65
	05.11.1 Presidi dei formaggi in abbinamento a vini e birre - Mestre	Pag. 65
	05.11.2 Palestra sensoriale: Le spezie. Annusando le storie delle fragranze del mondo - Mestre	Pag. 65
	05.11.3 Palestra sensoriale: L'olio - Mestre	Pag. 65
05.12	Un giorno in cucina	Pag. 66
	05.12.1 I funghi - Mestre	Pag. 66
	05.12.2 Le salse madri e i fondi - Mestre	Pag. 66
	05.12.3 Baccaliamo - Mestre	Pag. 66
	05.12.4 Il riso - Jesolo	Pag. 66
05.13	La cucina del riuso: Come utilizzare gli avanzi - Mestre	Pag. 67
05.14	Antipasti caldi e freddi di carne e pesce - Mestre	Pag. 67
05.15	Intaglio vegetali livello base - Jesolo	Pag. 67
05.16	Il carrello delle tentazioni: Torte e crostate per tutti i gusti - Mestre	Pag. 68
05.17	Pasticceria livello base - Jesolo	Pag. 68
05.18	La pasticceria mignon - Chioggia	Pag. 68
05.19	Cucina Gourmet vegetariana - Jesolo	Pag. 69
05.20	Il galà del baccalà Un excursus tra storia, informazioni tecniche e ricette di un cibo che è parte della nostra cultura - Duna Verde di Caorle/Jesolo	Pag. 69
05.21	Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels - Mestre	Pag. 69
05.22	L'artigiano del breakfast - Jesolo	Pag. 70
05.23	Tecniche di servizio dei vini - Jesolo	Pag. 70

05.01

Appertivi

Il corso ha per obiettivo quello di far apprendere le tecniche e le conoscenze su tutto quel 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".

PROGRAMMA DEL CORSO:

- La storia dell'aperitivo;
- Cenni storici, origini e curiosità;
- I componenti di un aperitivo;
- I Vermuth e i Bitter;
- Attrezzatura e tipologie di bicchieri più appropriati nei momenti giusti;
- Tecniche di preparazione;
- Il ghiaccio;
- Le guarnizioni;
- Aperitivi basici;
- Remake di Aperitivi Classici alcolici e analcolici;
- Aperitivi innovativi



6 ORE



JESOLO

05.02

Snack Gourmet

Corso pratico di tre giornate in cui verranno eseguite diverse tipologie di snack a base di carne, pesce e verdure. L'obiettivo è quello di migliorare la proposta al cliente con prodotti non comuni e attraverso una vetrina creativa.



24 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.03

Latte Art basic

Il corso aiuta i partecipanti ad apprendere l'arte di decorare tutti i tipi di bevande a base di caffè espresso, dai cappuccini a tutte le altre bevande, usando il latte, il cacao, la cioccolata ed altro, dando la possibilità di mettere in pratica nuove forme di disegni praticati davanti al cliente.

PROGRAMMA DEL CORSO:

- L'espresso Italiano: regole ed esecuzione;
- Attrezzature necessarie;
- Come si prepara e si serve un espresso: miscela, qualità, freschezza del prodotto, conservazione, un sistema innovativo per preparare un espresso perfetto;
- Come si serve un espresso: regole da effettuare prima, dopo e durante il servizio, Latte Art, latte, lattiera, la montatura del latte, tecnica di emulsionatura del latte, tecnica di mescita, il cappuccino, il cappuccino decorato, composizione delle figure classiche, altri metodi di decorazione;
- Caratteristiche delle macchine da caffè espresso;
- Le diverse parti e loro funzioni, funzionamento, pulizia della macchina espresso, controlli e sostituzioni, storia della macchina del caffè;
- Il macinadosatore:
Varie parti e loro funzioni;
- Avvertenze per un uso corretto;
- Come si pulisce, regolare la macinatura, quando regolare la macinatura.



12 ORE



BIBIONE



NOVITÀ

05.04

Le mani in pasta: la pasta fresca

Il corso darà modo ai partecipanti di acquisire le tecniche necessarie alla produzione della pasta fresca. Lo Chef illustrerà gli ingredienti da utilizzare, l'uso dell'uovo nella pasta e il metodo di lavorazione dell'impasto. Verranno realizzati differenti formati di pasta fresca (comprese alcune paste colorate o prodotte con farine alternative), paste ripiene ed alcuni prodotti complementari (gnocchi, etc.), oltre a sughi gourmet a base di carne, pesce e verdure. Si parlerà inoltre di metodi di conservazione del prodotto.



24 ORE



JESOLO/MESTRE



NOVITÀ

05.05

Cucina vegana

Obiettivo del corso è quello di aggiornare gli addetti al mondo della ristorazione sulle esigenze dell'utenza vegana da un punto di vista nutrizionale e gastronomico. Attraverso una formazione ad hoc verranno fatte conoscere le esigenze della clientela vegana e forniti gli strumenti per supportare una domanda in costante aumento negli ultimi anni. Una prima parte del 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...



7,5 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.06

Il carrello dei bolliti

Il corso insegna come preparare un bollito a regola d'arte, soffermandosi sui 7 tagli fondamentali e le 7 salse di accompagnamento. Si illustrerà il modo per preparare un buon bollito e/o un brodo da abbinare ai cappelletti, prodotti secondo il metodo tradizionale.



8 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE



NOVITÀ

05.07

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).



24 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.08

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).



16 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.09

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.

TEMI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Celiachia, celiaci e dieta senza glutine: definizioni, numeri e riferimenti normativi;
- Alimentazione e cucina senza glutine: alimenti e bevande idonee alla dieta senza glutine, etichettatura e certificazioni per un approvvigionamento sicuro;
- Procedure e buone pratiche in cucina e in sala: conservazione, lavorazione, cottura e servizio in tavola;
- Laboratorio dimostrativo di cucina: pietanze "naturalmente senza glutine" dall'antipasto al dessert.



4 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE

05.10

Corso Barman

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

CONTENUTI DEL CORSO:

1. LA STORIA DEL COCKTAIL
 - Come Nasce l'ABS - In cosa si differenzia dal sistema classico
 - I segreti dell'american commercial bar - come si diventa un bravo barman
2. ATTREZZATURE DA BAR E FERRI DEL MESTIERE
3. L'AREA OPERATIVA
 - Il Bancone - La Station - Lo speed rack - La zona lavaggio - La zona lavoro
 - La Mise en Place - ghiaccio e precauzioni - Ordine di frequenza
5. IL FREE POURING SYSTEM
 - Come si conta - Come si impugna la bottiglia - Postura e procedimento prima della miscita - Come si versa - La verifica delle quantità
 - Gli strumenti per la verifica e la misurazione
6. PREMIX
 - Alcune ricette di premix e loro principale uso
7. SERVIZIO E COMPOSIZIONE DEI COCKTAIL
 - L'accoglienza -Ordine di miscita - Tecniche di composizione dei Cocktail
 - Come servire il drink - Il taglio della frutta
8. ALCUNE RICETTE DI COCKTAIL
 - Le regole della composizione - Le ricette dei Cocktail
9. METODI DI SERVIZIO NEI BAR
 - Le metodologie più usate nei bar per il servizio
10. MERCEOLOGIA DEI PRODOTTI
 - liquori, distillati e sciroppi - storia dell'alcol - la distillazione
11. IL MONDO DEL CAFFÈ
 - Storia - Botanica - Lavorazione - Tostatura - Confezionamento.
12. ATTREZZATURE DA CAFFETTERIA
13. COME SI PREPARA E SI SERVE UN ESPRESSO
 - Estrazione espresso - L'espresso Italiano - Regole ed esecuzione - Miscela - Qualità - Freschezza del prodotto - Conservazione - Montatura del latte, Tecnica di Miscita, Il cappuccino
14. LE MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO
 - Varie parti e loro funzioni, Funzionamento, Pulizie della macchina espresso, Controlli e sostituzioni, Storia della macchina del caffè
15. IL MACINADOSATORE
 - Varie parti e loro funzioni - Avvertenze per un uso corretto - Come si pulisce - Regolare la macinazione - Quando si deve regolare la macinazione
16. L'ADDOLCITORE
 - Rigenerazione delle resine, Come si esegue, Manutenzione dei macchinari: Trattamento delle acque - Uso dell'addolcitore.



21 ORE



MESTRE/CHIOGGIA



NOVITÀ

05.11

SLOW FOOD: il gusto di saperne ancora di più

05.11.1

Presidi dei formaggi in abbinamento a vini e birre

In Italia ad essere golosi di formaggio siamo in molti, ma spesso, per mancanza di informazione, si finisce per essere un po' monofagi, consumando quasi sempre gli stessi formaggi. Eppure il nostro Paese è una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione più di 400! Questo percorso ci consente di conoscerli e ad apprezzarli nei giusti abbinamenti: birre e vini si sfideranno per dimostrare di essere i corteggiatori ideali.

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

Nella seconda giornata, è prevista un'uscita presso produttori di formaggio.



12 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.11.2

Palestra sensoriale: Le spezie. Annusando le storie delle fragranze del mondo

Un percorso sensoriale per scoprire le fragranze del mondo.

Le spezie hanno avuto un ruolo fondamentale in cucina e in medicina presso le antiche civiltà assiro-babilonese, indiana, cinese, egizia, greca e romana.

L'odierno diffondersi della curiosità e del gusto per i cibi tradizionali di altre culture le ha riportate in auge, abituandoci di nuovo all'uso di pizzichi di cardamomo, pepe della Giamaica, grani del paradiso, foglie di curry... e confermando l'impiego di alcune spezie mai abbandonate, indispensabili per l'esecuzione di alcune ricette tradizionali.

I nostri sensi sono un alleato importante per riconoscerle e saperle dosare e abbinare.



6 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.11.3

Palestra sensoriale: L'olio

La giornata formativa è dedicata a un alimento base della cultura gastronomica italiana fatta di pane, vino e olio: una storia, sensi vigili e molta curiosità. Un'esperienza sensoriale per conoscere un alimento che troviamo quotidianamente sulla tavola, ma di cui raramente conosciamo vita, morte e miracoli...



6 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.12

Un giorno in cucina

Queste 3 giornate a tema consentono ai partecipanti di realizzare piatti esclusivamente dedicati a:

05.12.1

I funghi

In questo corso si prepareranno diversi piatti tra antipasti, primi e secondi illustrando le origini dei funghi che verranno utilizzati. Inoltre, il docente fornirà ai corsisti delle ricerche fatte su tutti i funghi commestibili.



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.12.2

Le salse madri e i fondi

In questo corso verranno realizzate e fornite molte ricette delle basi della cucina italiana, da una semplice besciamella ad un ragù, da un roux o un fondo bruno a vari tipi di salse (pomodoro, vellutate e consommè...)



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.12.3

Baccaliamo

In questo corso faremo moltissimi piatti a base di baccalà in modo tradizionale e creativo, inoltre si parlerà e si daranno molte altre ricette e tutti i piatti verranno presentati elaborando tecniche di impiattamento e decorazione del piatto.



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.12.4

Il riso

Storia di una materia prima di grande rilevanza per la cucina veneta: introduzione storico-technica di una eccellenza del territorio, presentata da un noto produttore locale cui seguirà l'esame degli aspetti fondamentali di un piatto che non conosce crisi. Si affronteranno con particolare attenzione i principi di base per realizzare un risotto a regola d'arte: doratura, mantecatura e impiattamento. Lo Chef inoltre esplorerà abbinamenti e rivisitazioni originali, accanto ai principali piatti della tradizione.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.13

La cucina del riuso: come utilizzare gli avanzi

Il riuso degli alimenti in cucina e come vincere gli sprechi, attraverso le sue infinite combinazioni, è espressione dell'arte della cucina mescolata all'arte dell'arrangiarsi. Verranno realizzate ricette con gli avanzi e ciò basterà per preparare piatti sani, veloci e low cost.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.14

Antipasti caldi e freddi di carne e pesce

Gli antipasti, la parola stessa lo afferma, vengono serviti all'inizio di ogni pasto e sono un po' come un'introduzione che dà il primo sapore e la prima idea del pasto stesso, un preludio che ne anticipa la bontà, impressionando favorevolmente l'ospite per tutto il tempo del pasto.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.15

Intaglio vegetali livello base

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



24 ORE



JESOLO

05.16**Il carrello delle tentazioni:
torte e crostate per tutti i gusti**

Molto spesso il dolce viene "lasciato per ultimo" non nella cronologia del pasto, ma nelle priorità del ristorante, poca fantasia, scarse opzioni e poca attenzione hanno portato molti ristoratori a proporre dessert industriali deludendo le aspettative dei clienti.

Ecco un modo efficace di vendere il dessert, avvicinando il carrello dei dolci al tavolo consigliandone un assaggio.



21 ORE



MESTRE



NOVITÀ

05.17**Pasticceria livello base**

Il corso introdurrà i partecipanti al mondo della pasticceria. Durante il percorso formativo verranno elaborati gli impasti di base, i dolci da colazione ed i dessert da ristorante.



24 ORE



JESOLO

05.18**La pasticceria mignon**

Durante il corso il docente illustrerà ai partecipanti la produzione della pasticceria mignon, uno dei simboli della pasticceria italiana nel mondo. Il percorso formativo sarà così suddiviso: progettazione, organizzazione e realizzazione di alcune ricette proposte dallo Chef Pâtissier. Non mancheranno approfondimenti sulle materie prime, sulle tecniche di produzione e sugli accorgimenti per la conservazione. Grande attenzione sarà posta inoltre alla qualità, alla presentazione e alla finitura del prodotto.



8 ORE



CHIOGGIA



NOVITÀ

05.19**Cucina Gourmet vegetariana**

Il percorso formativo prevede l'utilizzo esclusivo di prodotti vegetali per la realizzazione di piatti gourmet a base di verdure. Si elaboreranno pertanto antipasti, primi e secondi piatti, prestando particolare cura alla presentazione degli stessi. In tal modo si dimostrerà come sia possibile creare un menù di piatti vegetariani d'effetto senza l'utilizzo di carne e pesce.



24 ORE



JESOLO



NOVITÀ

05.20**Il galà del baccalà
Un excursus tra storia, informazioni tecniche
e ricette di un cibo che è parte della nostra cultura.**

Il baccalà, primo cibo glocal, tra storia e innovazione: dalla scoperta del veneziano Querini alla consolidata tradizione veneta. Il corso prende in esame i principali piatti della tradizione locale con un occhio al futuro. Il prodotto sarà rivisitato in chiave moderna e creativa, con la produzione di finger e con l'adattamento alle mutate esigenze della clientela di oggi. Baccalà mantecato, baccalà alla vicentina, si trasformano nel tramezzino di baccalà o nelle polpettine da servire come cibo take away.



8 ORE



DUNA VERDE DI CAORLE/JESOLO



NOVITÀ

05.21

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.

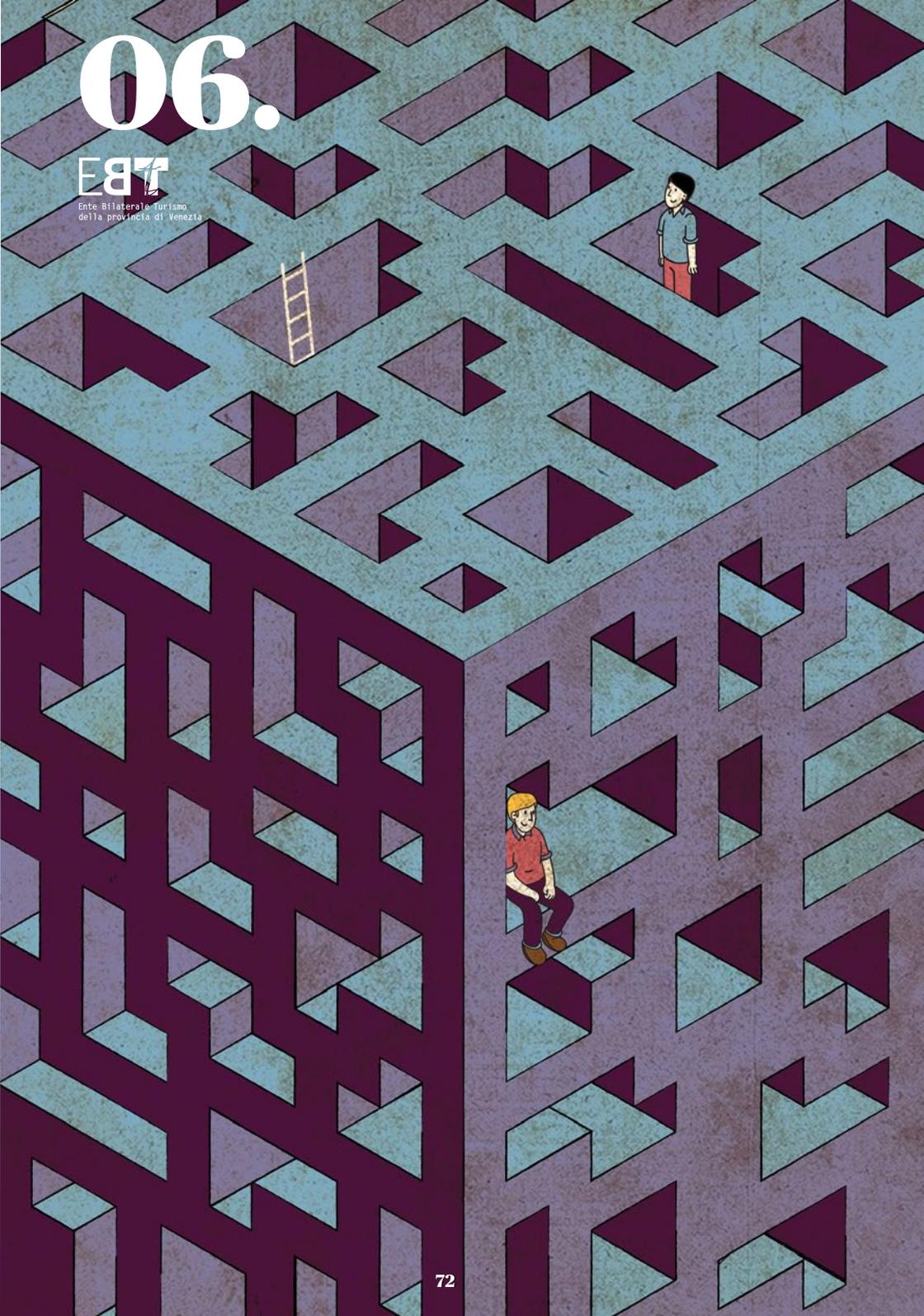
Il seminario cerca di fornire, grazie alla conoscenza ed esperienza di alcuni operatori, quelle nozioni di buona tecnica finalizzate ad un corretto ed efficace utilizzo delle principali attrezzature in dotazione nelle attività ristorative ed alberghiere.



4 ORE



MESTRE



Marketing, gestione e controllo

06.01	Cultura digitale per ristoranti Come rendere la gestione aziendale a prova di futuro - Venezia	Pag. 74
06.02	Brand Identity e definizione dell'offerta ristorativa, nell'era di Internet e delle recensioni - Venezia	Pag. 74
06.03	Customers Trends: 100 Nuovissime tendenze della domanda turistica internazionale - Mestre	Pag. 75
06.04	Content Marketing per hotel: Parole, storie e immagini per promuovere la propria struttura - Mestre	Pag. 75
06.05	Restaurant Revenue Management - Mestre	Pag. 76
06.06	Bilancio, profitti & perdite della ristorazione - Mestre	Pag. 76
06.07	Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere	Pag. 77
	06.07.1 Primo livello - Mestre	Pag. 77
	06.07.2 Secondo livello - Mestre	Pag. 77
06.08	10 Cose da fare per aumentare il profitto in hotel - Mestre	Pag. 78
06.09	Marketing esperienziale - Jesolo e Venezia	Pag. 78
06.10	120 Alberghi di successo nel mondo per imparare dai migliori - Jesolo	Pag. 79
06.11	Il menu e il marketing della ristorazione - Caorle	Pag. 79
06.12	La gestione manageriale delle strutture turistiche (focus su campeggi e stabilimenti balneari) - Chioggia	Pag. 80
06.13	Strategie di Social Media Marketing delle destinazioni turistiche - Caorle	Pag. 80
06.14	Food & beverage Cost Control - Mestre	Pag. 81
06.15	Il business plan nelle strutture alberghiero-ricettive - Mestre	Pag. 81

06.01

SEMINARIO

Cultura digitale per ristoranti

Come rendere la gestione aziendale a prova di futuro

La ristorazione in Italia cresce ma non brilla e non consolida le sue conquiste. Arranca nell'abbracciare il futuro, rispondendo a fatica a una nuova clientela curiosa e digitalmente smart, che cerca il ristorante da mobile, ordina con il food delivery, vuole prenotare il tavolo online. Questo seminario ti accompagnerà verso la necessaria quanto fruttuosa trasformazione/evoluzione in un locale ad alta vocazione digitale.



4 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

06.02

SEMINARIO

Brand Identity e definizione dell'offerta ristorativa, nell'era di Internet e delle recensioni

Il ristoratore è oberato di operatività e di impellenze gestionali: coordinare le brigate, selezionare le materie prime, gestire i conti e il magazzino, progettare il menu e seguire l'accoglienza dei clienti. Ma è pur sempre un imprenditore che deve partire dalla definizione o rielaborazione della sua offerta per creare la migliore Food Experience possibile per il suo cliente. Analizziamo, in questo percorso, come passare dall'idea al concept, alla definizione dell'offerta e al piano di marketing digitale per il locale. Scopriamo come raccontare la nostra storia, rafforzando la Brand Identity.



8 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

06.03

SEMINARIO

Customers Trends:

100 nuovissime tendenze della domanda turistica internazionale

Il turista è esigente, informato, consapevole di quello che vuole, e sicuramente disposto a pagare solo se il servizio offerto è coerente con le sue specifiche motivazioni ed esigenze. Per essere certi di proporre un'offerta alberghiera in grado di offrire un servizio di qualità, si devono dunque conoscere le componenti che in gergo costituiscono il "profilo" dei clienti moderni, e che sono soggette a rapide evoluzioni e cambiamenti nel tempo. Obiettivo del seminario è quello di presentare le 100 più importanti tendenze della domanda turistica internazionale raccolte ed elaborate dalle fonti più accreditate, e, con taglio pratico, di insegnare a sfruttarle concretamente per definire e implementare un'offerta attrattiva e di valore.



8 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.04

SEMINARIO

Content Marketing per hotel:

Parole, storie e immagini per promuovere la propria struttura

Il seminario mira a far scoprire agli albergatori e addetti del settore alcune modalità per creare online contenuti di valore e aumentare l'engagement con i turisti. Verranno analizzati gli elementi che compongono un sito web di successo con particolare riguardo alla Web Analytics e si daranno alcune indicazioni per promuovere la propria struttura sui social e per sviluppare progetti e partnership con **travel blogger** e **influencer**.



6 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.05

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.



16 ORE



MESTRE

06.06

Bilancio, profitti & perdite della ristorazione

Gli obiettivi del corso sono basati sul concetto della contabilità analitica per ristorante per avere una visione dei costi per ogni centro di ricavo, fissando una standardizzazione dei medesimi. Verranno analizzati i costi fissi e costi variabili, creati degli indici per una valutazione della performance dei ricavi prefissati nel budget d'esercizio, dimostrata l'importanza della redazione del budget e dell'utilizzo del punto di pareggio per poter raggiungere l'obiettivo finanziario prestabilito. Tutto ciò al fine di creare uno strumento di contabilità interna all'azienda che permetta di avere il punto della situazione mensilmente in modo da poter apportare delle correzioni in tempi brevi.



16 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.07

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.

06.07.1

Primo livello

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



12 ORE



MESTRE

06.07.2

Secondo livello

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



12 ORE



MESTRE

06.08

10 Cose da fare per aumentare il profitto in hotel

Le aziende che creano profitto pensano e agiscono tutte in un certo modo.

ECCO LE 10 MOSSE PER CAPIRE COME:

1. Individuare bene cosa si vende
2. Fissare un obiettivo
3. Agire in un certo modo
4. Comunicare correttamente
5. Quali sono i dati da analizzare
6. Capire quando i tuoi fornitori ti intralciano
7. Fissare bene le domande da fare al tuo commercialista
8. Capire se conviene affidarsi al Revenue Manager
9. Individuare la portata del booking online del sito
10. Capire se sono irrinunciabili le OTA



16 ORE



MESTRE



NOVITÀ

06.09

Marketing esperienziale

Il percorso mira ad approfondire le nuove modalità per comunicare con i clienti, attraverso esperienze che valorizzano il prodotto turistico.

SI ARTICOLA IN TRE GIORNATE:

- 6 novembre 2018 - Jesolo
Introduzione al marketing esperienziale: come coinvolgere l'ospite creando un legame emozionale con il territorio.
- 7 novembre 2018 - Jesolo
L'approccio ai prodotti locali, con lo studio di itinerari golosi ed i mezzi per realizzarli, insieme alla proposta di menù orientati, con approfondimenti sulle eccellenze del territorio ("Emozioni di oggi e piatti di ieri").
- 8 novembre 2018 - Venezia
E' prevista un'uscita in barca, da Cavallino Treporti a S. Erasmo (incontro con testimonial d'eccezione) S. Cristina (isola appartenente alla famiglia Swarovski), Torcello (con light lunch presso la Locanda Cipriani (incontro con il titolare) ed infine sosta nel convento duecentesco di S. Francesco del Deserto, per vivere espressamente l'emozione, attraverso il cibo, i luoghi e i profumi della laguna.



24 ORE



JESOLO e VENEZIA



NOVITÀ

06.10

SEMINARIO

120 Alberghi di successo nel mondo per imparare dai migliori

Questo seminario si propone di presentare ai partecipanti 120 alberghi, italiani ed internazionali, che nel tempo sono diventate delle case history riconosciute per aver applicato con successo elementi di creatività e di innovazione nelle aree della gestione delle vendite, del marketing, della comunicazione, della reputazione on-line, della tematizzazione e specializzazione del servizio, così come nella gestione del management e dei dipendenti. Si esamineranno anche alberghi che hanno recepito le principali tendenze della domanda turistica internazionale, sviluppando servizi ad hoc per i loro clienti, strutturandoli in modo non convenzionale.



8 ORE



JESOLO



NOVITÀ

06.11

SEMINARIO

Il menu e il marketing della ristorazione

L'obiettivo del seminario è quello di considerare il menu come un vero e proprio strumento di marketing a disposizione del ristorante, per attrarre coinvolgere e stupire il cliente, non solo come "semplice" lista dei piatti e delle bevande, ragionando su quali siano le proposte in grado di rispondere ai diversi stili alimentari ed orientamenti dei clienti. Si prenderà in esame anche il corretto marketing strategico ed operativo orientato alla creazione del fatturato aziendale, considerando il servizio di ristorazione come un'area di business connessa al resto della struttura alberghiera.



8 ORE



CAORLE



NOVITÀ

06.12

La gestione manageriale delle strutture turistiche (focus su campeggi e stabilimenti balneari)

Gestire l'accoglienza del cliente: il processo di comunicazione, l'accoglienza e la prima impressione. La gestione del personale: da dipendenti a collaboratori (strumenti di marketing interno, motivare ed incentivare). La qualità del servizio per il cliente moderno: soddisfazione del cliente e gestione del reclamo. Strumenti di marketing strategico e comunicazione on-line: gestire correttamente il sito web, usare efficacemente i social, sviluppando efficaci strategie di social media marketing. Conoscere e valutare il reale posizionamento competitivo dell'impresa. Definizione degli obiettivi strategici ed operativi.



16 ORE



CHIOGGIA



NOVITÀ

06.13

SEMINARIO

Strategie di Social Media Marketing delle destinazioni turistiche

Nel corso del seminario si vuole ragionare insieme ai partecipanti sulla necessità di implementare le strategie di comunicazione che si basano sull'uso efficace delle piattaforme "social", abbinate al sito web aziendale, per promuovere con successo le caratteristiche e l'offerta delle destinazioni turistiche e delle strutture ricettive che su queste operano. Il punto di partenza per promuovere l'offerta dell'albergo è imparare a promuovere le caratteristiche delle destinazioni, con l'uso dei canali di comunicazione e delle tecniche che creano contenuti innovativi ed inusuali (content management).



8 ORE



CAORLE



NOVITÀ

06.14

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.



16 ORE



MESTRE

06.15

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 seminario verterà prevalentemente sugli aspetti quantitativi del Business Plan.



6 ORE



MESTRE

07.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Itinerari storico-culturali

- | | | |
|-------|--|----------------|
| 07.01 | Murano: Il museo del vetro e le vetrerie - Murano | Pag. 84 |
| 07.02 | I giardini segreti di Venezia - Venezia | Pag. 84 |
| 07.03 | "Santi e fanti":
I Greci a Venezia e la Scuola Dalmata - Venezia | Pag. 84 |
| 07.04 | La Giudecca:
Stelle del cinema e pescatori di granchi - Venezia | Pag. 85 |
| 07.05 | La geometrica potenza dell'Arsenale e il sestiere di Castello - Venezia | Pag. 85 |
| 07.06 | L'isola di San Giorgio Maggiore:
La Basilica e la Fondazione Cini - Venezia | Pag. 86 |
| 07.07 | Burano:
Il museo del merletto e la Chiesa di San Martino - Burano | Pag. 86 |
| 07.08 | Itinerari nella "Venezia minore" - Venezia | Pag. 87 |
| | 07.08.1 Itinerario a Dorsoduro e Giudecca - Venezia | Pag. 87 |
| | 07.08.2 Itinerario a San Polo - Venezia | Pag. 87 |
| | 07.08.3 Itinerario tra Cannaregio e Castello - Venezia | Pag. 87 |
| | 07.08.4 Itinerario a Murano - Murano | Pag. 87 |
| 07.09 | "Par le fodre", percorsi in una Venezia insolita,
sconosciuta, segreta - Venezia | Pag. 88 |
| 07.10 | Alla scoperta della Venezia "sconta" - Jesolo e Venezia | Pag. 90 |
| 07.11 | Come costruire un itinerario:
Elementi storici, artistici ed enogastronomici
per proporre all'ospite la visita del territorio - Jesolo/Bibione/Caorle | Pag. 91 |
| 07.12 | Il Veneziano: dialetto o lingua? - Jesolo | Pag. 91 |

07.01

SEMINARIO

Murano: il museo del vetro e le vetrerie

15 Novembre 2018, ore 10.00 - 18.00

Un'isola di vetro, una superficie di cristallo, misteriosa e chimerica. Il fascino di Murano è tutto 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. Il percorso si snoda attraverso il **Museo del Vetro**, tra i più rinomati e celebri, da poco rinnovato, e la visita esclusiva di una delle **fornaci più celebri e antiche di Murano**.

7 ORE

itinerante a MURANO

NOVITÀ

07.02

SEMINARIO

I giardini segreti di Venezia

26 Ottobre 2018, ore 10.00 - 17.00

Solo apparentemente Venezia è una città di pietra e acqua: dietro alte mura di mattoni rossi spesso si celano spazi verdi infinitamente curati, ricchi di fiori, piante, siepi ma anche ortaggi, verdure, erbe coltivate e spontanee. Il seminario propone un percorso che si snoda attraverso alcuni tra i più bei giardini della città, propaggini di conventi e palazzi secolari per mettere in luce una Venezia agraria che pochi conoscono.

6 ORE

itinerante a VENEZIA

NOVITÀ

07.03

SEMINARIO

“Santi e fanti”: i Greci a Venezia e la Scuola Dalmata

13 Marzo 2019, ore 10.00 - 17.00

Un angolo di mediterraneità si nasconde alle spalle di San Marco. E' il **sestiere dei greci**, comunità che anticamente ha fornito a Venezia tipografi e uomini di lettere, **ma anche fanti, detti stradiotti**, e mercanti che proprio dalle isole greche portavano formaggio, olio e soprattutto **vini malvasie**, rafforzati con la melassa e detti per questo “navigati”. Il seminario permetterà di visitare la **Chiesa ortodossa di San Giorgio**. Si raggiungerà poi la suggestiva **Scuola Dalmata** con il meraviglioso **ciclo pittorico del Carpaccio** che illustra la vita e i miracoli di San Giorgio. La visita offrirà lo spunto per parlare degli **scambi commerciali** e introdurre la **cucina veneto-grechesca**.

6 ORE

itinerante a VENEZIA

NOVITÀ

07.04

SEMINARIO

La Giudecca: stelle del cinema e pescatori di granchi

22 Ottobre 2018, ore 10.00 - 17.00

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.

7 ORE

itinerante a VENEZIA

07.05

SEMINARIO

La geometrica potenza dell'Arsenale e il sestiere di Castello

30 Ottobre 2018, ore 10.00 - 17.00

Emblema della potenza marittima veneziana, l'Arsenale, con i grandi **bacini di carenaggio**, le immense corderie e il **monumentale portale rinascimentale**, introduce ad uno dei più antichi complessi industriali dell'antichità. Oltre all'aspetto navale, verranno affrontati anche i temi della “**cucina da mar**”: dalle **gallette**, il panbiscotto della marineria veneziana, alla **salicornia** che preservava i marinai dallo scorbuto, alle ostriche, coltivate qui quando ormai non si costruiscono navi. A seguire si visiterà il **sestiere di Castello**, che offre spaccati di autentica originalità: **Via Garibaldi**, la **Casa del Caboto**, che odora di spezie e baccalà, i **Giardini**, creati da Napoleone a spese dell'Ospedale degli Arsenallotti, fino a giungere al vasto e solitario **Campo di San Pietro**, con l'omonima **Chiesa palladiana**, dove si custodisce una curiosa “**carega di marmo**” con versetti coranici. Sul campo si affacciano il bel **campanile del Codussi** e l'**antica sede del Patriarcato**.

6 ORE

itinerante a VENEZIA

NOVITÀ

07.06

SEMINARIO

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

21 Marzo 2019, ore 10.00 - 18.00

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



7 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.07

SEMINARIO

Burano: il Museo del Merletto e la Chiesa di San Martino

14 Febbraio 2019, ore 10.00 - 18.00

Il seminario ci porterà alla scoperta di Burano, un'isola che sembra uscita dal pennello di un pittore, scampolo lagunare di un mondo incantevole, fatto di casette colorate e di atmosfere d'antan. La sua storia millenaria si dipana nella bella **Chiesa di San Martino**, con le tele che ci racconteranno le leggende dell'isola, le vicende dei suoi santi protettori, la difficile vita dei pescatori. Le trame impalpabili delle reti da pesca trovano una sublimazione negli antichi e preziosi merletti raccolti nel **Museo del Merletto**, esposizione da poco rinnovata e resa estremamente fruibile che sarà oggetto di visita.



7 ORE



itinerante a BURANO



NOVITÀ

07.08

SEMINARI

Itinerari nella "Venezia minore"

07.08.1

Itinerario a Dorsoduro e Giudecca

23 gennaio 2019, ore 9,30 - 12,30

Ritrovo: Campo San Barnaba
San Barnaba, Ponte dei Pugni, San Sebastiano, Ognissanti, San Trovaso, Complesso dei Gesuati e il Redentore.



3 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.08.2

Itinerario a San Polo

30 gennaio 2019, ore 9,30 - 12,30

Ritrovo: Campo San Giacomo dall'Orio (fontana)
San Giacomo dall'Orio, San Polo, Corte Petriana, Area realtina.



3 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.08.3

Itinerario tra Cannaregio e Castello

Mercoledì 13 febbraio 2019, ore 9,30 - 12,30

Ritrovo: Ponte dell'Ogio (ex Coin)
San Crisostomo, Corte Morosina, Corte del Milion, Chiesa dei Miracoli, Basilica dei SS. Giovanni e Paolo.



3 ORE



itinerante a VENEZIA



NOVITÀ

07.08.4

Itinerario a Murano

Mercoledì 20 febbraio 2019, ore 9,30 - 12,30

Ritrovo: Ponte delle Guglie, San Donato, Canal Grande, Palazzo da Mula, San Pietro Martire, Faro.



3 ORE



itinerante a MURANO



NOVITÀ

07.09

“Par le fodre”, percorsi in una Venezia insolita, sconosciuta, segreta.

Il corso di formazione «Par le fodre» (letteralmente “attraverso le fodere dei vestiti”, espressione che significa scegliere un itinerario alternativo tra calli e campielli nascosti e poco frequentati per evitare la ressa, la calca) è pensato come un viaggio nella “Civiltà di Venezia” attraverso alcuni dei suoi aspetti più intimi, originali e affascinanti: un percorso tra alcuni dei tratti più caratteristici della Serenissima, ma lontani dalla corrente rappresentazione, superficiale e deteriorata, della città 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 alternando 5 lezioni residenziali tradizionali a 5 lezioni itineranti - visite guidate con il seguente calendario:

1. I^a lezione residenziale:
VENEZIA E LA SUA LAGUNA, IL TERRITORIO COME OPERA D'ARTE
Martedì 16 ottobre 2018, Centro culturale don Orione Artigianelli,
ore 17,00 - 19,00
2. I^a lezione itinerante - visita guidata:
ALLE ORIGINI DELLA STORIA E DELLA CIVILTÀ VENEZIANE
Itinerario nella Laguna Nord (Murano: San Donato, San Pietro Martire - Mazzorbo - Burano - Torcello: Cattedrale e S. Fosca).
Venerdì 19 ottobre 2018, pontile A.C.T.V. “Fondamente nove”,
ore 9,00 - 17,00
3. II^a lezione residenziale:
LA SCULTURA ESTERNA VENEZIANA
La città “più scolpita del mondo”: patere, rilievi, altari e pozzi testimoni della cultura e della civiltà materiale del popolo veneziano.
Martedì 23 ottobre 2018, Centro culturale don Orione Artigianelli,
ore 17,00 - 19,00

4. II^a lezione itinerante - visita guidata:
LE “CORTI SCONTE”
(Corte Botera, Corte Terazza, Corte Muazzo, Ca' Contarini da la “Porta de fero”, chiesa di San Francesco della Vigna) un itinerario dal VI secolo ad oggi in una Venezia sconosciuta ai più.
Venerdì 26 ottobre 2018, Campo SS. Giovanni e Paolo (monumento Colleoni),
ore 14,30 - 17,00
5. III^a lezione residenziale:
IL VENEZIANO: dialetto e/o lingua?
Caratteristiche, evoluzione, uso e tipi del Veneziano - Il Veneziano come specchio ed espressione di una civiltà - Leggere e scrivere il Veneziano.
Martedì 6 novembre 2018, Centro culturale don Orione Artigianelli,
ore 17,00 - 19,00
6. III^a lezione itinerante - visita guidata:
IL “LAGO BADOER”
La Scuola Grande di San Rocco e la Basilica di S. Maria Gloriosa dei Frari.
Venerdì 9 novembre 2018, Campo San Rocco,
ore 14,30 - 17,00
7. IV^a lezione residenziale:
TOPONOMASTICA VENEZIANA
La storia nei nomi, i nomi nella storia - Curiosità veneziane.
Martedì 13 novembre 2018, Centro culturale don Orione Artigianelli,
ore 17,00 - 19,00
8. IV^a lezione itinerante - visita guidata:
TRA TEMPLARI, SCHIAVONI E GRECI
Visita alla scuola di San Giorgio degli Schiavoni, all'area dei Greci, a San Zaccaria.
Venerdì 16 novembre 2018, Riva degli Schiavoni (monumento a Vittorio Emanuele II),
ore 14,30 - 17,00
9. V^a lezione residenziale:
VENEZIA E LA MODERNITÀ
Dopo la Serenissima, il centro industriale, il protagonismo culturale internazionale, tra guerre e catastrofi naturali.
Martedì 20 novembre 2018, Centro culturale don Orione Artigianelli,
ore 17,00 - 19,00
10. V^a lezione itinerante:
LE CONTRADE NICOLOTE
San Pantalon, Santa Margherita, i Carmini, Anzolo Rafael e San Nicolò dei Mendicoli.
Venerdì 23 novembre 2018, Campo San Pantalon,
ore 14,30 - 17,00



28 ORE



VENEZIA



NOVITÀ

07.10

Alla scoperta della Venezia “sconta”

Il corso Alla scoperta della Venezia “sconta” è pensato come un viaggio nella “civiltà della Serenissima” attraverso alcuni dei suoi aspetti più reconditi, originali e affascinanti. Ci si allontanerà, cioè, dall’immagine “vulgata” e trita, alla ricerca della Venezia “profonda”, dei suoi caratteri originali e fondanti: un tesoro inesauribile da scoprire o riscoprire e da condividere; e pur nel rigore delle fonti e nell’accuratezza dell’esposizione, si scopriranno anche aspetti poco noti, insoliti, “curiosi” dello straordinario patrimonio culturale in cui viviamo e/o operiamo, ma di cui, a volte, non riusciamo ad accorgerci. Il corso si articolerà in 5 incontri (per un totale di ore 12,5) uno dei quali consiste in una lezione residenziale e 4 lezioni “in itinere”.

1. Lezione residenziale:
“LA CITTÀ PIÙ SCOLPITA DEL MONDO”:
La scultura esterna veneziana.
TOPONOMASTICA VENEZIANA:
La storia nei nomi, i nomi nella storia - curiosità veneziane.
Venerdì 8 marzo 2019 Jesolo
ore 16,30-19,00
2. I^a lezione itinerante: visita guidata:
DAL GHETTO AI GESUITI
(Il Ghetto - S. Alvise - Madonna dell’Orto - L’area della Misericordia - Gesuiti).
Martedì 12 marzo 2019 Ponte delle Guglie
ore 14,30 - 17,00
3. II^a lezione itinerante:
LE “CORTI SCONTE”
(Corte Botera, Corte Terazza, Corte Muazzo, Ca’ Contarini da la “Porta de fero”, chiesa di San Francesco della Vigna) un itinerario dal VI secolo ad oggi in una Venezia sconosciuta ai più.
Martedì 19 marzo 2019 Campo Santi Giovanni e Paolo
ore 14,30 - 17,00
4. III^a lezione itinerante - visita guidata,
DA VERONESE A TIEPOLO, ITINERARIO A DORSODURO
(Complesso dei Gesuati, San Trovaso, Ognissanti, San Sebastiano).
Martedì 26 marzo 2019 Ponte dell’Accademia
ore 14,30 - 17,00
5. IV^a lezione itinerante:
TESSERE DI MARMO E TESSERE DI VETRO: ITINERARIO A MURANO
(San Donato - Canal Grande - Palazzo da Mula - San Pietro Martire - Faro).
Martedì 2 aprile 2019 Fondamenta Nove
ore 14,30 - 17,00

 12,5 ORE

 JESOLO/itinerante a VENEZIA

 NOVITÀ

07.11

SEMINARIO

Come costruire un itinerario:

Elementi storici, artistici ed enogastronomici per proporre all’ospite la visita del territorio

Il seminario mira a fornire gli elementi storici, artistici ed enogastronomici per la costruzione di un itinerario turistico, attraverso la presentazione di un percorso in power point riguardante i principali siti enogastronomici e culturali di Venezia e della Laguna Veneta. Parte del corso è destinata a fornire gli strumenti concreti per la costruzione di un itinerario, per proporre all’ospite luoghi e percorsi da scoprire. Il seminario è fortemente consigliato per poter frequentare e comprendere al meglio i successivi seminari itineranti proposti.

 4 ORE

 JESOLO/BIBIONE/CAORLE

 NOVITÀ

07.12

SEMINARIO

Il Veneziano, dialetto o lingua?

Il seminario tratterà i seguenti argomenti:

- Caratteristiche, evoluzione, uso e tipi del Veneziano;
- Il Veneziano come specchio ed espressione di una civiltà;
- Leggere e scrivere il Veneziano.

 3 ORE

 JESOLO

 NOVITÀ

08.

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Room Division e formule di accoglienza

- 08.01 La Governante: coordinamento tra reparti e problem solving con il cliente - **Caorle** Pag. 94
- 08.02 Marketing emozionale:
Una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole - **Caorle/Chioggia/Bibione** Pag. 94
- 08.03 Party Planner:
L'arte dell'evento, dalla personalizzazione alla decorazione floreale - **Bibione/Jesolo** Pag. 95
- 08.04 Cortesie per gli ospiti:
stile e bon ton - **Caorle/Jesolo/Ca' Savio** Pag. 95

08.01

La Governante: coordinamento tra reparti e problem solving con il cliente

Il corso esamina i principali requisiti della governante che si esprimono nella gestione del personale, nella pianificazione del lavoro e nella capacità di controllo. Verrà approfondita l'importanza del lavoro in team, del rapporto con i collaboratori e del coordinamento fra i vari reparti con la modulistica relativa (libro delle consegne, registro dei lavori periodici, gestione del magazzino e degli ordini). Ci si soffermerà sulla tempistica dei lavori eseguiti e sul controllo di qualità degli stessi. Una particolare attenzione verrà dedicata ai rapporti con il cliente ed alla corretta risposta alle eventuali critiche o richieste che possono insorgere nell'attività quotidiana.

Il corso è rivolto esclusivamente a coloro che hanno frequentato il corso di governante.



8 ORE



CAORLE



NOVITÀ

08.02

SEMINARIO

Marketing emozionale: una buona vacanza inizia da un buon sonno e da un profumo gradevole

Il seminario prenderà in considerazione il sistema letto, il menù cuscini, la gestione del materasso e le modalità per proporre una camera diversa, anche solo con l'uso dei complementi di arredo del letto. Si esamineranno anche gli effetti di una delle più recenti forme di marketing, che si esprime attraverso l'uso di fragranze diverse nelle varie aree dell'hotel. In quest'ottica si valuterà l'importanza dell'aspetto olfattivo sull'inconscio, quale elemento capace di condizionare le scelte del cliente.



6 ORE



CAORLE/CHIOGGIA/BIBIONE



NOVITÀ

08.03

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

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



7 ORE



BIBIONE/JESOLO



NOVITÀ

08.04

SEMINARIO

Cortesie per gli ospiti: stile e bon ton

Il modo in cui ci presentiamo agli altri definisce il nostro stile. E fa la differenza. Obiettivo del seminario è fornire delle semplici ma efficaci linee guida per fare sentire i propri ospiti "a casa" ma speciali al tempo stesso. Attenzione al dettaglio, idee creative, suggerimenti di "trucco e parruccho", bon ton dell'era 4.0, il tutto per presentarsi al meglio e avere una marcia in più che distingue l'offerta.



4 ORE



CAORLE/JESOLO/CA' SAVIO



NOVITÀ

09.

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



Corsi abilitanti

- 09.01 Patente nautica motore entro le 12 miglia - **Jesolo** **Pag. 98**
09.02 Assistente ai bagnanti "MIP" - **San Donà di Piave/Chioggia/Jesolo** **Pag. 98**

09.01

Patente nautica motore entro le 12 miglia

Il corso prevede il conseguimento della patente nautica motore entro le 12 miglia ed è articolato in una parte teorica e una pratica. L'ente integrerà il costo complessivo del percorso formativo teorico con una quota di € 300,00 per partecipante e fino ad un massimo di 10 partecipanti.



20 ORE



JESOLO

09.02

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 psicofisico 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.



42 ORE



SAN DONÀ DI PIAVE

42 ore strutturate in due fine settimana oltre a una o due giornate in aggiunta per l'eventuale estensione "M".



3 MESI



CHIOGGIA

incontri settimanali



40 ORE



JESOLO

40 ore con calendario da definire - incontri bisettimanali

note

Modalità di iscrizione

LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE DAL GIORNO

17 Settembre 2018

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

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

Superato il numero massimo dei posti disponibili definiti per ogni corso/seminario, sarà possibile iscriversi in lista d'attesa. Ciascun associato 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 del numero minimo di partecipanti previsto.

Non verranno ammesse persone ai percorsi formativi il cui nominativo non risulti iscritto nel registro.

VERRANNO RICHIESTE LE SEGUENTI CAUZIONI:

- 1 percorso formativo € 30,00
- 2 percorsi formativi € 60,00
- 3 percorsi formativi € 90,00
- Da 4 percorsi formativi in poi € 100,00

FANNO ECCEZIONE I SEGUENTI CORSI:

- Master per la crescita professionale imprenditoriale € 100,00
- Corso di Alta Ristorazione: Da Commis di cucina a moderno capopartita € 300,00
- Percorso in cucina dalla A alla Z € 100,00
- Corso Da cameriera ai piani a Governante d'albergo € 100,00
- Corso Da commis di sala a cameriere di sala € 100,00
- Corso di Assistente ai bagnanti € 100,00
- Corso per la Patente nautica motore entro le 12 miglia € 100,00
- Corso base per Pizzaiolo € 100,00

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

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

LA CAUZIONE NON VERRÀ RESTITUITA NEI SEGUENTI CASI:

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

Le operazioni di iscrizione e rilascio 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 e-mail agli indirizzi info@ebt.ve.it o info@ebtprovinciavenezia.it

o via fax ai numeri 0415093085 o 0415314723

È sufficiente l'invio della richiesta di iscrizione ad un solo contatto.

La scheda di iscrizione ai corsi è scaricabile dal sito www.ebt.ve.it.



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia

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

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