



Ente Bilaterale Turismo  
della provincia di Venezia

ORGANISMO DI FORMAZIONE ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE VENETO



**CORSI DI FORMAZIONE  
E AGGIORNAMENTO 2016 2017**



Ente Bilaterale Turismo  
della provincia di Venezia

Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia

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

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



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

## ATTIVITÀ FORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2016/2017

ENTE BILATERALE TERRITORIALE UNITARIO  
DEL SETTORE TURISMO DELLA PROVINCIA DI VENEZIA



# INDICE GENERALE

**CALENDARIO CORSI PER AREA 2016 2017** ..... Pag. 08

**01. CORSI DI LINGUE STRANIERE** ..... Pag. 17

- 01.01** Microlingua di base: lingua tedesca ● ..... Pag. 18
- 01.02** Francese base per il turismo ● ..... Pag. 18
- 01.03** Introduzione alla lingua russa ● ..... Pag. 18
- 01.04** Itinerari turistici in lingua straniera: tedesco ●●● ..... Pag. 18
- 01.05** Itinerari turistici in lingua straniera: inglese ● ..... Pag. 18
- 01.06** International English for Tourism ● ..... Pag. 18
- 01.07** Conversazione in lingua tedesca ● ..... Pag. 19
- 01.08** Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero ..... Pag. 19

**CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2016 2017** ..... Pag. 20

**02. EBT LAB** ..... Pag. 22

- 02.01** Storytelling: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu ●●● ..... Pag. 24
- 02.02** Riconoscere, vivere e gestire le emozioni ● ..... Pag. 24
- 02.03** Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei ● ..... Pag. 24
- 02.04** Il telefono senza fili ● ..... Pag. 24
- 02.05** Conflittuando: comunicare con persone difficili ●●● ..... Pag. 24
- 02.06** Questione di stile: le buone maniere e l'arte del ricevere ● ..... Pag. 25
- 02.07** La comunicazione efficace ● ..... Pag. 25
- 02.08** La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità ● ..... Pag. 25
- 02.09** Il pensiero laterale e il Problem Solving ●●● ..... Pag. 25
- 02.10** Turisti stranieri: problemi e soluzioni - Il savoir faire internazionale ● ..... Pag. 25
- 02.11** Parlare davanti agli altri ● ..... Pag. 26
- 02.12** "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega ●●●● ..... Pag. 26
- 02.13** La negoziazione vincente ●●●● ..... Pag. 26
- 02.14** Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio ● ..... Pag. 26
- 02.15** Leadership, l'arte di avere seguito ● ..... Pag. 26
- 02.16** Tecniche di Time Management ● ..... Pag. 27

**02.17** Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra ● ..... Pag. 27

**02.18** La motivazione ● ..... Pag. 27

**02.19** Ateliers tematici: pronti a partire? ● ..... Pag. 27

**03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE** ..... Pag. 28

- 03.01** Alla scoperta di Venezia ● ..... Pag. 30
- 03.02** Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane ● ..... Pag. 31
- 03.03** Gli splendori della Serenissima: itinerari storico – artistici nella venezia "maggiore" ● ..... Pag. 31
- 03.04** Usare i social network per la promozione turistica ● ..... Pag. 32
- 03.05** GUERRILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera ●●● ..... Pag. 32
- 03.06** Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione MILLENNIALS ● ..... Pag. 32
- 03.07** Google e Google OTAS ● ..... Pag. 32
- 03.08** Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web ● ..... Pag. 33
- 03.09** Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere ● ..... Pag. 33
- 03.10** Orientarsi tra booking online, gestionale, Channel Manager e OLTA ● ..... Pag. 33
- 03.11** Quanto può costare un progetto web? ● ..... Pag. 33
- 03.12** Food & Beverage Cost Control ● ..... Pag. 34
- 03.13** Restaurant Revenue Management ● ..... Pag. 34

**04. INFORMATICA e COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE** ..... Pag. 36

- 04.01** Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel ● ..... Pag. 38
- 04.02** Microsoft Excel – 30 ore ● ..... Pag. 38
- 04.03** Creare un sito Web e un Blog gratis ● ..... Pag. 38
- 04.04** GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica ● ..... Pag. 38
- 04.05** Creare Blog e siti Web con Wordpress ● ..... Pag. 39
- 04.06** Comunicare 2.0 ● ..... Pag. 39

<b>05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE</b>	Pag. 40
<b>05.01</b> Corso per governante d'albergo	Pag. 43
<b>05.02</b> Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita ●	Pag. 43
<b>05.03</b> Latte Art ●●●	Pag. 44
<b>05.04</b> Analcoholic Time ●	Pag. 44
<b>05.05</b> Food pairing ●●	Pag. 44
<b>05.06</b> L'artigiano del breakfast ●	Pag. 44
<b>05.07</b> La panificazione ●●	Pag. 45
<b>05.08</b> Dessert al piatto di alta ristorazione ●●	Pag. 45
<b>05.09</b> Cucina Vegana ●●●	Pag. 45
<b>05.10</b> Pasticceria Vegana ●●	Pag. 45
<b>05.11</b> Un giorno in cucina ●●	Pag. 46
<b>05.11.01</b> Cicchetti ed Entrée ●	Pag. 46
<b>05.11.02</b> Il baccalà' ●●	Pag. 46
<b>05.11.02</b> I risotti ●	Pag. 46
<b>05.12</b> Street food ●	Pag. 46
<b>05.13</b> Cucina veneziana ●●	Pag. 46
<b>05.14</b> I cicchetti veneziani, i finger food e le tapas ●	Pag. 47
<b>05.15</b> Alla scoperta di nuovi prodotti in cucina ●	Pag. 47
<b>05.16</b> Tecniche di disosso delle carni ●	Pag. 47
<b>05.17</b> Tecniche di preparazione del sushi ●	Pag. 47
<b>05.18</b> Menu alla carta moderni e creativi ●	Pag. 48
<b>05.19</b> Il menu ●	Pag. 48
<b>05.20</b> La cucina in verde ●	Pag. 48
<b>05.21</b> Capodanno stellato ●	Pag. 48
<b>05.22</b> Cake design – 1° livello ●	Pag. 48
<b>05.23</b> Aiuto pizzaiolo ●	Pag. 49
<b>05.24</b> Corso di sporzionatura ●	Pag. 49
<b>05.25</b> Fiori ed eventi ●	Pag. 49
<b>05.26</b> I fiori d'estate ●	Pag. 49
<b>05.27</b> Patente nautica entro le 12 miglia ●	Pag. 49
<b>05.28</b> Assistente ai bagnanti "mip" ●●●	Pag. 50

<b>05.29</b> Tradizioni culinarie veneziane e venete ●	Pag. 50
<b>05.30</b> Un mercato in crescita: intolleranze e allergie alimentari ●	Pag. 50
<b>05.31</b> I sapori italiani con Slow Food: il te' ●	Pag. 51
<b>05.32</b> I sapori italiani con Slow Food: spezie e erbe aromatiche ●	Pag. 51
<b>05.33</b> Workshop sulle spezie esotiche e sulle erbe nostrane ●	Pag. 51
<b>05.34</b> Cotture e culture: itinerari enogastronomici a venezia, capitale del gusto e della fusion mediterranea ●	Pag. 52
<b>05.35</b> Itinerari enogastronomici nella venezia quotidiana (seminario itinerante) ●	Pag. 52
<b>05.36</b> Itinerario gastronomico nella laguna di venezia: gli orti salati della pianura liquida (seminario itinerante) ●	Pag. 52
<b>05.37</b> Comunicare la struttura turistica su facebook: dal piano editoriale al monitoraggio dei risultati ●	Pag. 53
<b>05.38</b> Seo - ottimizzare il sito per i motori di ricerca ●●	Pag. 53
<b>05.39</b> Fare marketing con Google ●	Pag. 53
<b>05.40</b> La definizione del budget in albergo: pianificare, prevedere e gestire efficacemente gli aspetti economico-finanziari della gestione ●●	Pag. 54
<b>05.41</b> Usare Instagram e Pinterest per la promozione online dell'offerta turistica attraverso la condivisione delle foto degli ospiti ●	Pag. 54
<b>05.42</b> Costruire pacchetti innovativi e creativi All-Inclusive ●	Pag. 55
<b>05.43</b> Marketing di nicchia: puntare alla soddisfazione dei microsegmenti di mercato per diversificare l'offerta dell'albergo e destagionalizzare ●	Pag. 55
<b>05.44</b> Strategie e idee di interior design per riqualificare l'albergo ●	Pag. 56
<b>05.45</b> Le procedure della pulizia professionale in albergo ●	Pag. 56
<b>05.46</b> Housekeeping: professione cameriera ai piani ●	Pag. 57
<b>05.47</b> Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels ●	Pag. 57

<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Pag. 58
-------------------------------	---------

# CALENDARIO CORSI PER AREA 2016 2017

## ● CORSI BIBIONE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2016</b>			
Pag. 55 - <b>Costruire pacchetti turistici innovativi e creativi All-Inclusive</b>	8 ore	26 ottobre	9.00/18.00
<b>NOVEMBRE 2016</b>			
Pag. 26 - <b>Un buon capo si vede quando non c'è: il processo di delega</b>	4 ore	14 novembre	9.30/13.30
Pag. 26 - <b>La negoziazione vincente</b>	6 ore	24 novembre	9.30/16.30
<b>DICEMBRE 2016</b>			
Pag. 45 - <b>Cucina Vegana</b>	7,5 ore	5 dicembre	9.00/17.30
<b>FEBBRAIO 2017</b>			
Pag. 56 - <b>Strategie e idee di interior design per riqualificare l'albergo</b>	8 ore	3 febbraio	9.00/18.00
Pag. 54 - <b>La definizione del budget in albergo: pianificare, prevedere e gestire efficacemente gli aspetti economici-finanziari della gestione</b>	8 ore	6 febbraio	9.00/18.00
<b>MARZO 2017</b>			
Pag. 49 - <b>Fiori ed eventi</b>	8 ore	21/23 marzo	14.00/18.00
<b>APRILE 2017</b>			
Pag. 48 - <b>Menu alla carta moderni e creativi</b>	24 ore	4/5/6 aprile	9.00/18.00

## ● CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2016</b>			
Pag. 25 - <b>Il pensiero laterale e il problem solving</b>	6 ore	19 ottobre	9.30/16.30
<b>NOVEMBRE 2016</b>			
Pag. 43 - <b>Corso di Alta Ristorazione: da Commis di cucina a moderno capopartita</b>	200 ore	dal 7 novembre al 9 dicembre	9.00/18.00
Pag. 47 - <b>Tecniche di disosso delle carni*</b>	24 ore	8/9/10 novembre	9.00/18.00
Pag. 45 - <b>La panificazione*</b>	16 ore	22/23 novembre	9.00/18.00
Pag. 47 - <b>Tecniche di preparazione del sushi*</b>	6 ore	15 novembre	9.00/16.00
Pag. 24 - <b>Conflituando: comunicare con persone difficili</b>	6 ore	16 novembre	9.30/16.30

## ● CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>NOVEMBRE 2016</b>			
Pag. 45 - <b>Cucina Vegana*</b>	7,5 ore	17 novembre	9.00/17.30
Pag. 51 - <b>Workshop sulle spezie esotiche e sulle erbe nostrane*</b>	4 ore	24 novembre	14.00/18.00
Pag. 50 - <b>Tradizioni culinarie veneziane e venete*</b>	4 ore	30 novembre	14.00/18.00
<b>DICEMBRE 2016</b>			
Pag. 53 - <b>Comunicare la struttura turistica su Facebook</b>	4 ore	12 dicembre	9.00/13.00
<b>GENNAIO 2017</b>			
Pag. 24 - <b>Storytelling: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu</b>	8 ore	30 gennaio	9.00/18.00
<b>FEBBRAIO 2017</b>			
Pag. 55 - <b>Marketing di nicchia: puntare alla soddisfazione dei microsegmenti di mercato per diversificare l'offerta dell'albergo e destagionalizzare</b>	8 ore	2 febbraio	9.00/18.00
Pag. 26 - <b>Un buon capo si vede quando non c'è: il processo di delega</b>	4 ore	9 febbraio	9.30/13.30
Pag. 26 - <b>La negoziazione vincente</b>	6 ore	15 febbraio	9.30/16.30
Pag. 56 - <b>Le procedure della pulizia professionale in albergo</b>	14 ore	16/17 febbraio	9.30/17.30
Pag. 44 - <b>L'artigiano del breakfast</b>	8 ore	21 febbraio	9.00/17.00
Pag. 49 - <b>I fiori d'estate</b>	8 ore	28 febbraio/02 marzo	14.00/18.00

(\*) I corsi segnati con l'asterisco si svolgeranno all'interno del corso di Alta Ristorazione

## ● CORSI CHIOGGIA

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2016</b>			
Pag. 46 - <b>Street Food</b>	24 ore	11/12/13 ottobre	9.00/18.00
<b>NOVEMBRE 2016</b>			
Pag. 26 - <b>La negoziazione vincente</b>	6 ore	10 novembre	9.30/16.30
Pag. 26 - <b>Un buon capo si vede quando non c'è: il processo di delega</b>	4 ore	28 novembre	9.30/13.30

**CORSI CHIOGGIA**

DURATA DATE ORARIO

**DICEMBRE 2016**

Pag. 53 - **Seo - ottimizzare il sito per i motori di ricerca** 4 ore 1 dicembre 9.00/13.00

**GENNAIO 2017**

Pag. 32 - **GUERRILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera** 8 ore 31 gennaio 9.00/18.00

Pag. 50 - **Assistente ai bagnanti "MIP"** 42 ore a partire dal mese di gennaio

**FEBBRAIO 2017**

Pag. 46 - **Un giorno in cucina: Il baccalà** 8 ore 6 febbraio 9.00/18.00

**MARZO 2017**

Pag. 44 - **Latte Art** 12 ore 7/8 marzo 12.30/18.30

Pag. 45 - **Pasticceria Vegana** 7,5 ore 9 marzo 9.00/17.30

Pag. 44 - **Analcoholic Time** 6,5 ore 20 marzo 12.30/19.00

**CORSI JESOLO**

DURATA DATE ORARIO

**OTTOBRE 2016**

Pag. 25 - **Il pensiero laterale e il Problem Solving** 6 ore 18 ottobre 9.30/16.30

Pag. 52 - **Cotture e culture: itinerari enogastronomici a Venezia, capitale del gusto e della fusion mediterranea** 4 ore 20 ottobre 14.00/18.00

Pag. 54 - **Usare Instagram e Pinterest per la promozione on-line dell'offerta turistica attraverso la condivisione delle foto degli ospiti** 4 ore 24 ottobre 14.00/18.00

Pag. 54 - **La definizione del budget in albergo: pianificare, prevedere e gestire efficacemente gli aspetti economici-finanziari della gestione** 8 ore 25 ottobre 9.00/18.00

Pag. 46 - **Cucina veneziana** 24 ore 26/27/28 ottobre 9.00/18.00

**NOVEMBRE 2016**

Pag. 45 - **Pasticceria Vegana** 7,5 ore 14 novembre 9.00/17.30

Pag. 24 - **Conflittuando: comunicare con persone difficili** 6 ore 15 novembre 9.30/16.30

**GENNAIO 2017**

Pag. 38 - **Microsoft Excel** 30 ore calendario da definire

Pag. 39 - **Comunicare 2.0** 30 ore calendario da definire

**CORSI JESOLO**

DURATA DATE ORARIO

**GENNAIO 2017**

Pag. 45 - **Dessert al piatto di alta ristorazione** 24 ore 10/11/12 gennaio 9.00/18.00

Pag. 44 - **Latte Art** 12 ore 16/17 gennaio 12.30/18.30

Pag. 26 - **Un buon capo si vede quando non c'è: il processo di delega** 4 ore 18 gennaio 9.30/13.30

Pag. 47 - **I "Cicchetti" veneziani, i Finger Food e Le Tapas** 24 ore 17/18/19 gennaio 9.00/18.00

Pag. 57 - **Housekeeping: professione cameriera ai piani** 7 ore 20 gennaio 9.30/17.30

Pag. 24 - **Storytelling: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu** 8 ore 23 gennaio 9.00/18.00

Pag. 47 - **Alla scoperta di nuovi prodotti in cucina** 24 ore 24/25/26 gennaio 9.00/18.00

**FEBBRAIO 2017**

Pag. 32 - **GUERRILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera** 8 ore 1 febbraio 9.00/18.00

Pag. 26 - **La negoziazione vicente** 6 ore 8 febbraio 9.30/16.30

Pag. 44 - **Food pairing** 6 ore 13 febbraio 12.30/18.30

Pag. 53 - **Fare marketing con Google** 4 ore 14 febbraio 9.00/13.00

Pag. 50 - **Assistente ai bagnanti "M.I.P."** 40 ore a partire dal mese di febbraio

Pag. 31 - **Gli splendori della Serenissima: itinerari storico-artistici nella "Venezia Maggiore"** 14,5 ore 24 febbraio 3/10/17/24 marzo 16.30/19.00  
15.00/18.00

**MARZO 2017**

Pag. 53 - **Seo - ottimizzare il sito per i motori di ricerca** 4 ore 6 marzo 9.00/13.00

**CORSI SAN DONÀ DI PIAVE**

DURATA DATE ORARIO

**OTTOBRE 2016**

Pag. 50 - **Assistente ai bagnanti "M.I.P."** 42 ore a partire da fine ottobre 2016

**CORSI VENEZIA/MESTRE**

DURATA DATE ORARIO

**OTTOBRE 2016**

Pag. 24 - **Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei** 12 ore 25/26 ottobre 9.30/16.30

Pag. 30 - **Alla scoperta di Venezia** 25 ore 25/28 ottobre 17.00/19.00 e  
4/8/11/15/18/22/25/29 novembre 14.00/17.30

● **CORSI VENEZIA/MESTRE**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2016</b>			
Pag. 57 - <b>Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels</b>	4 ore	26 ottobre	9.00/13.00
Pag. 50 - <b>Un mercato in crescita: Intolleranze e allergie alimentari</b>	4 ore	27 ottobre	9.00/13.00
<b>NOVEMBRE 2016</b>			
Pag. 42 - <b>Corso per governante d'albergo</b>	96 ore	dal 2 novembre	
Pag. 46 - <b>Un giorno in cucina: Il baccalà</b>	8 ore	3 novembre	9.00/18.00
Pag. 25 - <b>La comunicazione efficace</b>	6 ore	8 novembre	9.30/16.30
Pag. 25 - <b>Questione di stile: le buone maniere e l'arte di ricevere</b>	12 ore	9/16/23 novembre	9.30/13.30
Pag. 32 - <b>Google e Google Ota</b>	4 ore	10 novembre	9.00/13.00
Pag. 38 - <b>Calcolare e archiviare con Excel - base</b>	12 ore	14/15 novembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 49 - <b>Corso di sporzionatura</b>	20 ore	14/15/16/17/18 novembre	9.00/13.00
Pag. 25 - <b>Turisti stranieri: problemi e soluzioni. Il Savoir faire internazionale</b>	12 ore	17/18 novembre	9.30/16.30
Pag. 24 - <b>Conflittuando: comunicare con persone difficili</b>	6 ore	22 novembre	9.30/16.30
Pag. 44 - <b>Food pairing</b>	6 ore	23 novembre	9.30/17.00
Pag. 27 - <b>Atelier Cina</b>	6,5 ore	24 novembre	9.30/17.00
Pag. 24 - <b>Il telefono senza fili</b>	4 ore	25 novembre	9.30/13.30
Pag. 48 - <b>Capodanno stellato</b>	24 ore	28/29/30 novembre	9.00/18.00
Pag. 25 - <b>La gestione del reclamo</b>	12 ore	29/30 novembre	9.30/16.30
<b>DICEMBRE 2016</b>			
Pag. 27 - <b>Atelier India</b>	6,5 ore	1 dicembre	9.30/17.00
Pag. 38 - <b>Calcolare e archiviare con Microsoft Excel-intermedio</b>	12 ore	5/6 dicembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 24 - <b>Riconoscere, vivere e gestire le emozioni</b>	12 ore	5/6/7 dicembre	9.30/13.30
Pag. 26 - <b>Parlare davanti agli altri</b>	12 ore	7/14 dicembre	9.30/16.30
Pag. 48 - <b>Cake design</b>	8 ore	12 dicembre	9.00/18.00
Pag. 32 - <b>GUERRILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera</b>	8 ore	12 dicembre	9.00/18.00
Pag. 32 - <b>Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione MILLENNIALS</b>	8 ore	13 dicembre	9.00/18.00

● **CORSI VENEZIA/MESTRE**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>DICEMBRE 2016</b>			
Pag. 46 - <b>Cucina veneziana</b>	24 ore	13/14/15 dicembre	9.00/18.00
Pag. 33 - <b>Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web</b>	4 ore	14 dicembre	9.00/13.00
Pag. 27 - <b>Atelier Russia</b>	6,5 ore	15 dicembre	9.30/17.00
Pag. 51 - <b>I sapori italiani con Slow Food: il Tè</b>	6 ore	16 dicembre	9.00/15.00
Pag. 46 - <b>Un giorno in cucina: Cicchetti ed Entrée</b>	8 ore	19 dicembre	9.00/18.00
<b>GENNAIO 2017</b>			
Pag. 38 - <b>Calcolare e archiviare con Microsoft Excel-avanzato</b>	16 ore	9/10 gennaio	9.00/18.00
Pag. 26 - <b>Leadership, l'arte di avere seguito</b>	10 ore	10/11 gennaio	9.30/16.30 e 9.30/13.30
Pag. 33 - <b>Orientarsi tra booking online, gestionale, Channel Manager e OTAS</b>	4 ore	11 gennaio	9.30/13.30
Pag. 45 - <b>La panificazione</b>	16 ore	11/12 gennaio	9.00/18.00
Pag. 27 - <b>Atelier Paesi Arabi</b>	6,5 ore	12 gennaio	9.30/17.00
Pag. 24 - <b>Storytelling: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu</b>	8 ore	16 gennaio	9.00/18.00
Pag. 38 - <b>GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica-base</b>	16 ore	16/17 gennaio	9.00/18.00
Pag. 26 - <b>Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio</b>	6 ore	17 gennaio	9.30/16.30
Pag. 31 - <b>Feste, giochi e tradizioni popolari veneziana</b>	10 ore	17/24/31 gennaio	7/14 febbraio 17.00/19.00
Pag. 33 - <b>Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere 1° LIVELLO</b>	12 ore	19/20 gennaio	9.30/16.30
Pag. 49 - <b>Aiuto pizzaiolo</b>	20 ore	23/24/25/26/27 gennaio	14.00/18.00
Pag. 26 - <b>Un buon capo si vede quando non c'è: il processo di delega</b>	4 ore	24 gennaio	9.30/13.30
Pag. 34 - <b>Food &amp; Beverage Cost Control</b>	16 ore	25/26 gennaio	9.00/18.00
Pag. 27 - <b>Atelier Paesi Scandinavi</b>	6,5 ore	26 gennaio	9.30/17.00
Pag. 48 - <b>Il menu</b>	32 ore	30/31 gennaio	1/2 febbraio 9.00/18.00
<b>FEBBRAIO 2017</b>			
Pag. 38 - <b>GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica-avanzato</b>	16 ore	1/2 febbraio	9.00/18.00

● **CORSI VENEZIA/MESTRE**

DURATA DATE ORARIO

**FEBBRAIO 2017**

Pag. 27 - <b>Tecniche di Time Management</b>	4 ore	1 febbraio	9.30/13.30
Pag. 27 - <b>Atelier Giappone</b>	6,5 ore	2 febbraio	9.30/17.00
Pag. 33 - <b>Quanto può costare un progetto Web?</b>	4 ore	3 febbraio	9.30/13.30
Pag. 33 - <b>Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere 2° LIVELLO</b>	12 ore	6/7 febbraio	9.30/16.30
Pag. 48 - <b>La cucina in verde</b>	24 ore	7/8/9 febbraio	9.00/18.00
Pag. 27 - <b>Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra</b>	6 ore	7 febbraio	9.30/16.30
Pag. 34 - <b>Restaurant &amp; Revenue Management</b>	16 ore	13/14 febbraio	9.00/18.00
Pag. 38 - <b>Creare un sito Web e un Blog gratis</b>	16 ore	13/14 febbraio	9.00/18.00
Pag. 27 - <b>La motivazione</b>	4 ore	14 febbraio	9.30/13.30
Pag. 27 - <b>Atelier Brasile</b>	6,5 ore	16 febbraio	9.30/17.00
Pag. 45 - <b>Cucina vegana</b>	7,5 ore	20 febbraio	10.00/17.30

**MARZO 2017**

Pag. 44 - <b>Latte Art</b>	12 ore	1/2 marzo	9.00/18.00
Pag. 25 - <b>Il pensiero laterale e il Problem Solving</b>	6 ore	1 marzo	9.30/16.30
Pag. 46 - <b>Un giorno in cucina: I risotti</b>	8 ore	2 marzo	9.00/18.00
Pag. 39 - <b>Creare Blog e siti Web con Wordpress</b>	24 ore	6/7/8 marzo	9.00/18.00
Pag. 26 - <b>La negoziazione vincente</b>	6 ore	8 marzo	9.30/16.30
Pag. 32 - <b>Usare i Social Network per la promozione turistica</b>	12 ore	13/20/27 marzo	9.00/13.00
Pag. 45 - <b>Dessert al piatto di alta ristorazione</b>	24 ore	14/15/16 marzo	9.00/18.00
Pag. 51 - <b>I sapori italiani con Slow Food: spezie ed erbe aromatiche</b>	6 ore	30 marzo	9.00/15.00
Pag. 49 - <b>Patente Nautica motore entro le 12 miglia</b>	20 ore	a partire da marzo	19.30/21.30

**Percorsi itineranti con una scrittrice e storica della gastronomia veneziana**

Pag. 52 - <b>Itinerario gastronomico nella Laguna di Venezia: gli orti salati della pianura liquida</b>	4 ore	30 gennaio	10.00/14.00
Pag. 52 - <b>Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana</b>	4 ore	7 febbraio	10.00/14.00

# 01. CORSI DI LINGUE STRANIERE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2016 2017

## CORSI DI LINGUE STRANIERE

01.01	Microlingua di base: lingua tedesca ●	Pag. 18
01.02	Francese base per il turismo ●	Pag. 18
01.03	Introduzione alla lingua russa ●	Pag. 18
01.04	Itinerari turistici in lingua straniera: tedesco ●●●	Pag. 18
01.05	Itinerari turistici in lingua straniera: inglese ●	Pag. 18
01.06	International English for Tourism ●	Pag. 18
01.07	Conversazione in lingua tedesca ●	Pag. 19
01.08	Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero	Pag. 19

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

### Livello base

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

### Livello intermedio

Il corso si propone di approfondire le conoscenze di base della lingua, a partire da un ripasso del livello base, parlare di sé e degli altri, descrivere un ambiente, risolvere difficoltà di comprensione, dare indicazioni/consigli, offrire, rifiutare, accettare, richiedere, proporre, affrontare lamenti, feedback negativo, spiegare il conto.

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

### Livello avanzato

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

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

● BIBIONE	● CHIOGGIA	● SAN DONÀ DI PIAVE
● CAORLE	● JESOLO	● VENEZIA/MESTRE

## 01.01 ●

**MICROLINGUA DI BASE: LINGUA TEDESCA****(RIVOLTA AL PERSONALE DI SERVIZIO AI PIANI, AI FACCHINI E ALLA PORTINERIA NOTTURNA)**

Il corso consente un primo approccio con l'ospite. Acquisizione della capacità di accogliere e salutare il cliente in lingua. Verrà fornito un vocabolario di base sulla camera d'albergo e su attrezzature varie, capacità di rispondere ad eventuali richieste basilari dell'ospite.

## 01.02 ●

**FRANCESE BASE PER IL TURISMO**

Il francese si dimostra sempre più una lingua ampiamente utilizzata nel nostro territorio, e la richiesta di una conoscenza di base per quanto riguarda l'ambito turistico è sempre più frequente.

**Il corso è strutturato in incontri bisettimanali per complessive 40 ore (di 45 minuti l'una).**

## 01.03 ●

**INTRODUZIONE ALLA LINGUA RUSSA**

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

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

**Durata del corso: 25 ore**

## 01.04 ●●●●

**ITINERARI TURISTICI IN LINGUA STRANIERA: TEDESCO**

Il corso è rivolto a tutti gli operatori che desiderano fornire maggiori informazioni – in lingua tedesca - agli ospiti stranieri sul nostro territorio.

**Durata del corso di 15 ore (di 45 minuti l'una)**

**E' richiesta una conoscenza intermedia della lingua con test d'ingresso**

## 01.05 ●

**ITINERARI TURISTICI IN LINGUA STRANIERA: INGLESE**

Il corso è rivolto a tutti gli operatori che desiderano fornire maggiori informazioni – in lingua inglese - agli ospiti stranieri sul nostro territorio.

**Il corso avrà una durata di 15 ore (di 45 minuti l'una)**

**E' richiesta una conoscenza intermedia della lingua con test d'ingresso**

## 01.06 ●

**INTERNATIONAL ENGLISH FOR TOURISM – livello intermedio**

L'inglese come lingua di scambio oggi è più che mai indispensabile per comunicare con l'ospite di lingua straniera proveniente da ogni parte del mondo.

**Durata del corso: 30 ore (di 45 minuti l'una)**

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

## 01.07 ●

**CONVERSAZIONE IN LINGUA TEDESCA – livello intermedio/avanzato**

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

**Il corso avrà una durata di 30 ore (di 45 minuti l'una)**

**E' richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'ingresso.**

## 01.08 ●

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

- Corso di Tedesco generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno al mattino dal lunedì al venerdì in orario 9.00/12.30.
- Massimo 12 studenti per classe.
- Partenze: indicativamente dal 6 al 27 novembre 2016.

**LINGUA INGLESE: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A LONDRA**

- Corso di Inglese generale di 20 lezioni da 50 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì con formula zig-zag al mattino in orario 9.00- 12.15 e nel pomeriggio 14.15-17.30 alternate.
- Massimo 15 studenti per classe.
- Partenze: indicativamente dall'8 al 29 gennaio 2017.

**Per tutte le destinazioni l'Ente finanzia interamente il corso di lingua in loco, mentre le restanti spese convenzionate di viaggio e soggiorno saranno a carico dei partecipanti.**

I corsisti saranno distribuiti in base al livello di conoscenza della lingua, attraverso un test di ingresso cui verranno sottoposti il primo giorno di lezione.

**L'ENTE FINANZIERÀ IL CORSO ESCLUSIVAMENTE AI LAVORATORI DIPENDENTI; I TITOLARI/COLLABORATORI FAMILIARI/SOCI POTRANNO USUFRUIRE INVECE DI TARIFFE CONVENZIONATE.**

CORSI INTENSIVI

01.07 ●●●●●

## CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2016 2017

## ● SEDI DI BIBIONE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## GENNAIO 2017

Itinerari turistici in lingua straniera: tedesco	17 gennaio	15 ore	martedì	9.15/11.30
--	------------	--------	---------	------------

## ● SEDI DI CAORLE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## OTTOBRE 2016

International English for tourism	18 ottobre	30 ore	martedì	9.15/11.30
-----------------------------------	------------	--------	---------	------------

## GENNAIO 2016

Itinerari turistici in lingua straniera: tedesco	16 gennaio	15 ore	lunedì	9.15/11.30
--	------------	--------	--------	------------

Microlingua di base: lingua tedesca (rivolta al personale di servizio ai piani, ai facchini e alla portineria notturna)	18 gennaio	15 ore	mercoledì	9.15/11.30
---	------------	--------	-----------	------------

## ● SEDI DI CHIOGGIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## GENNAIO 2017

Introduzione alla lingua russa	17 gennaio	25 ore	martedì/venerdì	15.30/18.00
--------------------------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI CA' SAVIO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## OTTOBRE 2016

Tedesco intermedio	24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	17.30/19.00
--------------------	------------	--------	------------------	-------------

Russo base	25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	17.30/19.00
------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## OTTOBRE 2016

Russo base	4 ottobre	40 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
------------	-----------	--------	-----------------	-------------

Tedesco base	17 ottobre	40 ore	lunedì/mercoledì	9.00/11.00
--------------	------------	--------	------------------	------------

Itinerari turistici in lingua straniera: tedesco	18 ottobre	15 ore	martedì	11.00/12.30
--	------------	--------	---------	-------------

Itinerari turistici in lingua straniera: inglese	18 ottobre	15 ore	martedì	14.30/16.00
--	------------	--------	---------	-------------

## GENNAIO 2017

Russo base	11 gennaio	40 ore	lunedì/mercoledì	14.30/17.00
------------	------------	--------	------------------	-------------

Tedesco intermedio	11 gennaio	40 ore	lunedì/mercoledì	9.00/11.00
--------------------	------------	--------	------------------	------------

● BIBIONE

● CAORLE

● CHIOGGIA

## ● SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## GENNAIO 2017

Conversazione lingua tedesca	11 gennaio	30 ore	mercoledì	10.45/13.00
------------------------------	------------	--------	-----------	-------------

Russo Intermedio	12 gennaio	40 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
------------------	------------	--------	-----------------	-------------

Francese base per il turismo	17 gennaio	40 ore	martedì/giovedì	18.30/20.00
------------------------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI MESTRE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## OTTOBRE 2016

Inglese base	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
--------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Inglese primo avanzato	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	16.00/18.00
------------------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Inglese intermedio base	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
-------------------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

Inglese intermedio avanzato	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
-----------------------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Francese base	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
---------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

Francese primo avanzato	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	10.00/12.00
-------------------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Spagnolo base	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	16.00/18.00
---------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Spagnolo primo avanzato	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
-------------------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Tedesco base	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00
--------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

Tedesco primo avanzato	inizio 24 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
------------------------	-------------------	--------	------------------	-------------

Russo base	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

Giapponese base	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
-----------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

Italiano per stranieri	inizio 25 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	15.00/17.00
------------------------	-------------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI VENEZIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

## OTTOBRE 2015

Inglese base	inizio 25 ottobre 2016	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00
--------------	------------------------	--------	-----------------	-------------

Inglese primo avanzato	inizio 24 ottobre 2016	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
------------------------	------------------------	--------	------------------	-------------

Francese base	inizio 25 ottobre 2016	50 ore	martedì/giovedì	15.00/17.00
---------------	------------------------	--------	-----------------	-------------

Tedesco base	inizio 25 ottobre 2016	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
--------------	------------------------	--------	-----------------	-------------

## CORSI DI LINGUA ALL'ESTERO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
--	-------------	--------	--------	--------

Corsi di lingue all'estero: BERLINO - 20 part.	novembre 2016	15 ore	da lunedì a venerdì	9.00/12.30
--	---------------	--------	---------------------	------------

Corsi di lingue all'estero: LONDRA - 10 part.	gennaio 2017	17 ore	da lunedì a venerdì	9.00/12.15 o 14.15/17.30
---	--------------	--------	---------------------	-----------------------------

● JESOLO

● SAN DONÀ DI PIAVE

● VENEZIA/MESTRE

## 02. EBT LAB

EBT LAB È UNO SPAZIO DI CONFRONTO, DIALOGO, CRESCITA CHE DAL 2007, ANNO DI NASCITA, AD OGGI HA COINVOLTO 3000 OPERATORI IN UN COSTANTE PROCESSO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE RELAZIONALI.



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2016 2017

### EBT LAB

<b>02.01</b>	Storytelling: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu ●●●	Pag. 24
<b>02.02</b>	Riconoscere, vivere e gestire le emozioni ●	Pag. 24
<b>02.03</b>	Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei ●	Pag. 24
<b>02.04</b>	Il telefono senza fili ●	Pag. 24
<b>02.05</b>	Conflittuando: comunicare con persone difficili ●●●	Pag. 24
<b>02.06</b>	Questione di stile: le buone maniere e l'arte del ricevere ●	Pag. 25
<b>02.07</b>	La comunicazione efficace ●	Pag. 25
<b>02.08</b>	La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità ●	Pag. 25
<b>02.09</b>	Il pensiero laterale e il Problem Solving ●●●	Pag. 25
<b>02.10</b>	Turisti stranieri: problemi e soluzioni - Il savoir faire internazionale ●	Pag. 25
<b>02.11</b>	Parlare davanti agli altri ●	Pag. 26
<b>02.12</b>	"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega ●●●●●	Pag. 26
<b>02.13</b>	La negoziazione vincente ●●●●●	Pag. 26
<b>02.14</b>	Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio ●	Pag. 26
<b>02.15</b>	Leadership, l'arte di avere seguito ●	Pag. 26
<b>02.16</b>	Tecniche di Time Management ●	Pag. 27
<b>02.17</b>	Tecniche di Teamworking: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra ●	Pag. 27
<b>02.18</b>	La motivazione ●	Pag. 27
<b>02.19</b>	Ateliers tematici: pronti a partire? ●	Pag. 27

- BIBIONE ● CHIOGGIA ● SAN DONÀ DI PIAVE  
● CAORLE ● JESOLO ● VENEZIA/MESTRE

**02.01 ●●● SEMINARIO****STORYTELLING: valorizzare il territorio attraverso la presentazione del menu.**

Di che cosa parliamo quando raccontiamo il cibo ed il vino? Il tipico, il locale e il nostrano raccontati da un esperto gastronomo e "narrati" da un attore teatrale che insegnerà le tecniche per presentare al meglio l'eccellenza della gastronomia italiana e le tipicità agroalimentari del Veneto.

**Durata del seminario: 8 ore**

**02.02 ● SEMINARIO****RICONOSCERE, VIVERE E GESTIRE LE EMOZIONI**

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.

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.03 ● SEMINARIO****DIMMI COME TI MUOVI E TI DIRÒ CHI SEI**

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

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.04 ● SEMINARIO****IL TELEFONO SENZA FILI**

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

**Durata del seminario: 4 ore**

**02.05 ●●● SEMINARIO****CONFLITUANDO: COMUNICARE CON PERSONE DIFFICILI**

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

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

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.06 ● SEMINARIO****QUESTIONE DI STILE: le buone maniere e l'arte del ricevere**

*"La buona educazione di un uomo è la miglior difesa contro le cattive maniere altrui"*

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

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.07 ● SEMINARIO****LA COMUNICAZIONE EFFICACE**

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

E' proprio vero??? Il processo comunicativo è di per sé naturale e prevede una circolarità fluida delle informazioni. Eppure i "rumori" che si frappongono fra quello che voglio dire e ciò che l'altro capisce sono molteplici e fuorvianti. Nel seminario impareremo a parlare "bene".

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.08 ● SEMINARIO****LA GESTIONE DEL RECLAMO: come trasformare una minaccia in un'opportunità**

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

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

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.09 ●●● SEMINARIO****IL PENSIERO LATERALE E IL PROBLEM SOLVING**

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

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

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.10 ● SEMINARIO****TURISTI STRANIERI: problemi e soluzioni- il savoir faire internazionale**

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

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

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.11 ● SEMINARIO****PARLARE DAVANTI AGLI ALTRI**

L'uso di tecniche teatrali aiuterà i partecipanti a:

- esplorare il linguaggio non verbale e prendere coscienza delle potenzialità espressive del proprio corpo;
- esplorare e gestire le emozioni in relazione a se stessi e a un pubblico;
- esperire il concetto di empatia, di contatto e ascolto attivo e profondo con gli altri per una efficace comunicazione;
- esplorare l'uso della voce;
- valorizzare un testo attraverso i suoi punti di forza.

**Durata del seminario: 12 ore**

**02.12 ●●●●● SEMINARIO****“UN BUON CAPO SI VEDE QUANDO NON C'È”: il processo di delega**

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

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

**Durata del seminario: 4 ore**

**02.13 ●●●●● SEMINARIO****LA NEGOZIAZIONE VINCENTE**

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

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.14 ●● SEMINARIO****COME SCEGLIERE I COLLABORATORI: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**

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

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.15 ●● 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.

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

**Durata del seminario: 10 ore**

**02.16 ●● SEMINARIO****TECNICHE DI TIME MANAGEMENT**

*“Quelli che impiegano male il loro tempo sono i primi a lamentarsi che passi troppo in fretta.”*

**Jean De La Bruyère, I caratteri.**

Il tempo è una risorsa democratica di cui disponiamo tutti in egual misura: 24 ore al giorno. Eppure abbiamo tutti spesso la sensazione che non ci basti per fare tutto quello che vorremmo o dovremmo fare.

Il seminario si prefigge di aiutare i partecipanti a costruire un modello personalizzato di Time Management utile a ottimizzare il tempo a disposizione. Questo perché per imparare a gestire il tempo bisogna prima imparare a gestire noi stessi.

**Durata del seminario: 4 ore**

**02.17 ●● SEMINARIO****TECNICHE DI TEAMWORKING: dal lavoro di gruppo al gioco di squadra**

Lavorare in gruppo non è sempre facile. Richiede il mettere da parte egoismi, invidie e diffidenze per agire come una “squadra”. Attraverso tecniche pratiche e role-play, il seminario intende aiutare i partecipanti a riflettere sui propri abituali modelli di comportamento di gruppo, sperimentandone di nuovi.

**Durata del seminario: 6 ore**

**02.18 ●● SEMINARIO****LA MOTIVAZIONE**

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

Le persone con la giusta motivazione sanno compiere imprese straordinarie. Ma è possibile per un capo motivare i propri collaboratori? O la motivazione nasce dall'interno? L'obiettivo del seminario è agire sulle molle interiori che muovono le persone stimolandole a dare il meglio di sé.

**Durata del seminario: 4 ore**

**02.19 ●● SEMINARIO****ATELIERS TEMATICI: pronti a partire?**

Questo spazio di EBT Lab è dedicato ad approfondimenti tematici nella comunicazione interculturale che hanno l'obiettivo di fornire un ventaglio di informazioni utili per comunicare più efficacemente in contesti multiculturali e internazionali. Accompagnati da due esperti della lingua e della cultura del luogo, i partecipanti si trasporteranno in un affascinante viaggio virtuale utile a sviluppare un'ospitalità su misura, a superare stereotipi, a conoscere le attese e adottare i giusti comportamenti.

Gli Ateliers ci porteranno alla “scoperta” dei turisti provenienti da:

CINA, INDIA, RUSSIA, PAESI ARABI, GIAPPONE, BRASILE e PAESI SCANDINAVI.

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

**Durata di ciascun seminario: 6,5 ore**

# 03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2016 2017

## TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE

<b>03.01</b> Alla scoperta di Venezia ●	_____	Pag. 30
<b>03.02</b> Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane ●	_____	Pag. 31
<b>03.03</b> Gli splendori della Serenissima: itinerari storico – artistici nella venezia “maggiore” ●	_____	Pag. 31
<b>03.04</b> Usare i social network per la promozione turistica ●	_____	Pag. 32
<b>03.05</b> GUERILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera ● ● ●	_____	Pag. 32
<b>03.06</b> Conquistare, soddisfare e fidelizzare i turisti della generazione MILLENNIALS ●	_____	Pag. 32
<b>03.07</b> Google e Google OTAS ●	_____	Pag. 32
<b>03.08</b> Le neuroscienze al servizio delle vendite online, i metodi scientifici per aumentare il fatturato del sito web ●	_____	Pag. 33
<b>03.09</b> Lettura di bilancio d’esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere ●	_____	Pag. 33
<b>03.10</b> Orientarsi tra booking online, gestionale, Channel Manager e Olta ●	_____	Pag. 33
<b>03.11</b> Quanto può costare un progetto web? ●	_____	Pag. 33
<b>03.12</b> Food & Beverage Cost Control ●	_____	Pag. 34
<b>03.13</b> Restaurant Revenue Management ●	_____	Pag. 34

- 
- |           |            |                     |
|-----------|------------|---------------------|
| ● BIBIONE | ● CHIOGGIA | ● SAN DONÀ DI PIAVE |
| ● CAORLE  | ● JESOLO   | ● VENEZIA/MESTRE    |

**03.01 ●****ALLA SCOPERTA DI VENEZIA****Percorsi non convenzionali nell'arte e nella civiltà della Serenissima**

Il corso di formazione «Alla scoperta di Venezia: percorsi non convenzionali nell'arte e nella civiltà della Serenissima» è pensato come un viaggio nella "Civiltà di Venezia" attraverso alcuni dei suoi aspetti più originali e affascinanti, ma con un approccio che si discosta 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.

Questo percorso, pur nel rigore delle fonti e nell'accuratezza dell'esposizione, scoprirà 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.

**Durata del corso: 25 ore**

**03.02 ●****FESTE, GIOCHI E TRADIZIONI POPOLARI VENEZIANE**

Il corso di formazione «Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane» è indirizzato agli operatori del settore turistico-alberghiero, con particolare riguardo al front-office, ma è pensato anche per tutti quegli addetti che vivono la loro professionalità nel rapporto con una clientela sempre più qualificata ed esigente, che ha scelto l'offerta turistica della nostra area territoriale proprio in ragione della realtà storica, culturale e artistica veneziana e che richiede, pertanto, servizi di qualità orientati a rispondere adeguatamente a queste problematiche.

Proprio gli argomenti trattati e le esperienze vissute durante il corso potranno fornire conoscenze, materiali, informazioni facilmente spendibili nella quotidianità del lavoro a diretto contatto con il cliente, valorizzando così la professionalità dei corsisti.

**Durata del corso: 10 ore**

**03.03 ●****GLI SPLENDORI DELLA SERENISSIMA:****itinerari storico – artistici nella Venezia "maggiore"**

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

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

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

**1 Venerdì 24 febbraio 2017 - Jesolo**

**ore 16,30 - 19,00.**

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

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

**2 Venerdì 3 marzo 2017 - Portale maggiore della Basilica di San Marco**

**ore 15,00-18,00**

I<sup>a</sup> VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: LA BASILICA DI SAN MARCO

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

**3 Venerdì 10 marzo 2017 - Ponte della Paglia**

**ore 15,00-18,00**

II<sup>a</sup> VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: IL PALAZZO DUCALE

**4 Venerdì 17 marzo 2017 - Ala napoleonica**

**ore 15,00-18,00**

III<sup>a</sup> VISITA GUIDATA - LEZIONE ITINERANTE: IL MUSEO CORRER, LA QUADRERIA E LA SALA MONUMENTALE DELLA BIBLIOTECA MARCIANA

**5 Venerdì 24 marzo 2017 - pontile A.C.T.V. Ca' Rezzonico,**

**ore 15,00-18,00**

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

**03.04 ● SEMINARIO****USARE I SOCIAL NETWORK PER LA PROMOZIONE TURISTICA**

I social network sono ad oggi i siti più visti al mondo e sono ambienti web che si prestano perfettamente alla promozione delle strutture turistiche alberghiere.

Obiettivo del corso è offrire ai partecipanti gli strumenti per poter creare, gestire e monitorare la presenza di alberghi, B&B, campeggi, etc. nei social site, partendo dalla selezione degli stessi fino alla gestione della comunicazione online e al monitoraggio dei risultati.

Il tutto sarà improntato sui social network più noti al momento: YouTube, Twitter, Facebook.

**Durata del seminario: 25 ore**

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

**03.05 ●●●****GUERRILLA MARKETING: inusualità, creatività e spettacolarità nella comunicazione alberghiera**

Obiettivo del seminario è guidare alla comprensione delle potenzialità delle strategie e azioni di Guerilla Marketing per comunicare in modo innovativo, inusuale, spettacolare e creativo il proprio albergo.

Sotto la guida del docente i partecipanti impareranno a creare vere strategie e azioni personalizzate in funzione delle specifiche caratteristiche del proprio albergo, del proprio target di clienti e del territorio.

**Durata del corso: 8 ore**

**03.06 ●****CONQUISTARE, SODDISFARE E FIDELIZZARE I TURISTI DELLA GENERAZIONE MILLENNIALS**

Obiettivo del seminario è presentare in dettaglio le caratteristiche distintive dei turisti che appartengono alla cosiddetta Generazione Y e gli approcci strategici e operativi per conquistare, soddisfare e fidelizzare questo gruppo di consumatori che mostrano stili di vita, caratteristiche comportamentali e motivazioni abbastanza specifiche, sufficienti per considerarli un vero e proprio segmento.

**Durata del corso: 8 ore**

**03.07 ● SEMINARIO****GOOGLE E GOOGLE OTAS**

Google è indubbiamente uno dei maggiori player dell'e-commerce, ogni ora 2,5 milioni di persone affidano a google la propria ricerca.

Durante il seminario verranno condivise le metodologie per sfruttare gli strumenti di Google dedicati al settore turistico come l'instant booking, ppc, remarketing, display, senza dilapidare gli investimenti in attività inutili per generare prenotazioni dirette.

**Durata del seminario: 4 ore**

**03.08 ● SEMINARIO****LE NEUROSCIENZE AL SERVIZIO DELLE VENDITE ONLINE, I METODI SCIENTIFICI PER AUMENTARE IL FATTURATO DEL SITO WEB**

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

**Durata del seminario: 4 ore**

**03.09 ●****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.

Verranno sviluppati i seguenti contenuti suddivisi in due corsi:

**CORSO 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.

**CORSO SECONDO LIVELLO**

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

**Durata di ciascun corso: 12 ore**

**03.10 ● SEMINARIO****ORIENTARSI TRA BOOKING ONLINE, GESTIONALE, CHANNEL MANAGER E OLTA**

L'obiettivo di un hotel non è vendere ma fare profitto e per riuscirci è fondamentale saper gestire tutte le infrastrutture tecnologiche, strategiche e commerciali per controllare al meglio la propria azienda e il mercato. Quindi si deve conoscere ogni ambiente e capire come funziona e perché è conveniente utilizzarlo.

**Durata del seminario: 4 ore**

**03.11 ● SEMINARIO****QUANTO PUÒ COSTARE UN PROGETTO WEB?**

Spesso si sente chiedere: Quanto costa un sito web? Quanto costa un Booking online, un Channel Manager, un Gestionale? Quanto costa un servizio di Posizionamento nei Motori di Ricerca? Quanto costa un Servizio di Revenue Management? Pochi invece chiedono come si misura il valore di un servizio.

**Durata del seminario: 4 ore**

**03.12 ● SEMINARIO****FOOD & BEVERAGE COST CONTROL**

Il ristoratore d'oggi è stretto nella morsa di nuove norme per la sicurezza, per l'igiene del servizio e per i controlli fiscali. 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.

**Durata del seminario: 16 ore**

**03.13 ● SEMINARIO****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.

**Durata del seminario: 16 ore**

Area con linee puntate per appunti.



## INFORMATICA

- 04.01 Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel ● \_\_\_\_\_ Pag. 38
- 04.02 Microsoft Excel – 30 ore ● \_\_\_\_\_ Pag. 38
- 04.03 Creare un sito Web e un Blog gratis ● \_\_\_\_\_ Pag. 38
- 04.04 GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica ● \_\_\_\_\_ Pag. 38
- 04.05 Creare Blog e siti Web con Wordpress ● \_\_\_\_\_ Pag. 39
- 04.06 Comunicare 2.0 ● \_\_\_\_\_ Pag. 39

● BIBIONE  
● CAORLE

● CHIOGGIA  
● JESOLO

● SAN DONÀ DI PIAVE  
● VENEZIA/MESTRE

**04.01 ●****CALCOLARE ED ARCHIVIARE CON MICROSOFT EXCEL**

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

Vengono proposti 3 corsi:

- **un corso base di 12 ore** per imparare ad inserire dati, formule, funzioni predefinite, formattare e stampare aree di lavoro;
- **un corso intermedio di 12 ore** per apprendere come creare e gestire elenchi di dati, tabelle PIVOT e grafici;
- **un corso avanzato di 16 ore** per approfondire l'utilizzo delle formule tra fogli di lavoro e tra cartelle; per realizzare modelli e automatizzare operazioni ripetitive tramite funzioni personalizzate e macro.

**04.02 ●****MICROSOFT EXCEL – 30 ORE**

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.**

**04.03 ●****CREARE UN SITO WEB E UN BLOG GRATIS**

Il corso è rivolto ad utenti che non conoscono il linguaggio di programmazione HTML ma che vogliono comunque costruire un sito web. Realizzare un sito web oggi è possibile con soli pochi click, ed è gratuito. Obiettivo di questo corso è quello di fornire un elenco dei migliori siti che offrono free web-building oggi. Queste piattaforme e servizi si prendono carico di creare l'intera struttura del sito web automaticamente e con procedure facilitate. All'utente non resta che scrivere i contenuti utilizzando un elaboratore di testi simile a Word.

**Durata del corso: 16 ore**

**04.04 ●****GIMP: SOFTWARE GRATUITO PER FOTORITOCCH E GRAFICA**

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

Vengono proposti 2 corsi:

- **un corso base di 16 ore;**
- **un corso avanzato di 16 ore**

**04.05 ●****CREARE BLOG E SITI WEB CON WORDPRESS**

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

**Durata del corso: 24 ore**

**04.06 ●****COMUNICARE 2.0**

Grazie al Web siamo sempre più spesso immersi in una rete globale di informazioni. I media digitali inclusi nel nuovo Web (o Web 2.0) rappresentano una grande opportunità per gli utenti di Internet, che hanno a disposizione numerosi strumenti per connettersi, comunicare, condividere e collaborare attraverso i principali Social Network (Twitter, Facebook), Skype, YouTube, Blog, Feed RSS, Chat & Instant Messaging. Il corso mira a far conoscere e utilizzare in maniera corretta ed efficace i nuovi strumenti offerti dalla comunicazione digitale e disponibili gratuitamente sul Web.

Si svilupperanno dei focus sui principali social network, partendo da Facebook, Twitter, LinkedIn, Pinterest, Google Plus, con una panoramica della Rete e dei social da scegliere in base alle necessità dell'utenza. Verrà inoltre illustrato l'utilizzo di Skype, programma che consente di telefonare via internet; inoltre si accennerà alla modalità di creazione di video da caricare su YouTube. Verranno illustrati anche l'utilizzo delle App di Google, come registrare ed aprire un dominio e l'utilizzo di Open source nell'ambito di piattaforme CSM.

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

**Durata del corso: 30 ore**

# 05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2016 2017

## TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE

<b>05.01</b> Corso per Governante d'albergo	_____	Pag. 42
<b>05.02</b> Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita ●	_____	Pag. 43
<b>05.03</b> Latte Art ●●●	_____	Pag. 44
<b>05.04</b> Analcoholic time ●	_____	Pag. 44
<b>05.05</b> Food pairing ●●	_____	Pag. 44
<b>05.06</b> L'artigiano del breakfast ●	_____	Pag. 44
<b>05.07</b> La panificazione ●●	_____	Pag. 45
<b>05.08</b> Dessert al piatto di alta ristorazione ●●	_____	Pag. 45
<b>05.09</b> Cucina Vegana ●●●	_____	Pag. 45
<b>05.10</b> Pasticceria Vegana ●●	_____	Pag. 45
<b>05.11</b> Un giorno in cucina ●●	_____	Pag. 46
<b>05.11.01</b> Cicchetti ed Entrée ●	_____	Pag. 46
<b>05.11.02</b> Il baccalà' ●●	_____	Pag. 46
<b>05.11.03</b> I risotti ●	_____	Pag. 46
<b>05.12</b> Street food ●	_____	Pag. 46
<b>05.13</b> Cucina veneziana ●●	_____	Pag. 46
<b>05.14</b> I cicchetti veneziani, i finger food e le tapas ●	_____	Pag. 47
<b>05.15</b> Alla scoperta di nuovi prodotti in cucina ●	_____	Pag. 47
<b>05.16</b> Tecniche di disosso delle carni ●	_____	Pag. 47
<b>05.17</b> Tecniche di preparazione del sushi ●	_____	Pag. 47
<b>05.18</b> Menu alla carta moderni e creativi ●	_____	Pag. 48
<b>05.19</b> Il menu ●	_____	Pag. 48
<b>05.20</b> La cucina in verde ●	_____	Pag. 48
<b>05.21</b> Capodanno stellato ●	_____	Pag. 48
<b>05.22</b> Cake design – 1° livello ●	_____	Pag. 48
<b>05.23</b> Aiuto pizzaiolo ●	_____	Pag. 49
<b>05.24</b> Corso di sporzionatura ●	_____	Pag. 49
<b>05.25</b> Fiori ed eventi ●	_____	Pag. 49
<b>05.26</b> I fiori d'estate ●	_____	Pag. 49
<b>05.27</b> Patente nautica entro le 12 miglia ●	_____	Pag. 49
<b>05.28</b> Assistente ai bagnanti "mip" ●●●	_____	Pag. 50
<b>05.29</b> Tradizioni culinarie veneziane e venete ●	_____	Pag. 50
<b>05.30</b> Un mercato in crescita: intolleranze e allergie alimentari ●	_____	Pag. 50
<b>05.31</b> I sapori italiani con Slow Food: il te' ●	_____	Pag. 51
<b>05.32</b> I sapori italiani con Slow Food: spezie e erbe aromatiche ●	_____	Pag. 51

SEGUE >

- |           |            |                     |
|-----------|------------|---------------------|
| ● BIBIONE | ● CHIOGGIA | ● SAN DONÀ DI PIAVE |
| ● CAORLE  | ● JESOLO   | ● VENEZIA/MESTRE    |

<b>05.33</b> Workshop sulle spezie esotiche e sulle erbe nostrane ●	Pag. 51
<b>05.34</b> Cotture e culture: itinerari enogastronomici a Venezia, capitale del gusto e della fusion mediterranea ●	Pag. 52
<b>05.35</b> Itinerari enogastronomici nella Venezia quotidiana (seminario itinerante) ●	Pag. 52
<b>05.36</b> Itinerario gastronomico nella laguna di Venezia: gli orti salati della pianura liquida (seminario itinerante) ●	Pag. 52
<b>05.37</b> Comunicare la struttura turistica su Facebook: dal piano editoriale al monitoraggio dei risultati ●	Pag. 53
<b>05.38</b> Seo - ottimizzare il sito per i motori di ricerca ● ●	Pag. 53
<b>05.39</b> Fare marketing con Google ●	Pag. 53
<b>05.40</b> La definizione del budget in albergo: pianificare, prevedere e gestire efficacemente gli aspetti economico-finanziari della gestione ● ●	Pag. 54
<b>05.41</b> Usare Instagram e Pinterest per la promozione online dell'offerta turistica attraverso la condivisione delle foto degli ospiti ●	Pag. 54
<b>05.42</b> Costruire pacchetti innovativi e creativi All-Inclusive ●	Pag. 55
<b>05.43</b> Marketing di nicchia: puntare alla soddisfazione dei microsegmenti di mercato per diversificare l'offerta dell'albergo e destagionalizzare ●	Pag. 55
<b>05.44</b> Strategie e idee di interior design per riqualificare l'albergo ●	Pag. 56
<b>05.45</b> Le procedure della pulizia professionale in albergo ●	Pag. 56
<b>05.46</b> Housekeeping: professione cameriera ai piani ●	Pag. 57
<b>05.47</b> Manutenzione attrezzature per ristoranti e hotels ●	Pag. 57

## 05.01

## CORSO DI FORMAZIONE PER GOVERNANTE D'ALBERGO

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

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

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si svolgerà dal 2 novembre al 5 dicembre 2016.
- Il percorso formativo avrà la durata di 5 settimane, con frequenza dal lunedì al venerdì per mezza giornata.

La cauzione del corso ammonta a € 100,00.

- I posti a disposizione sono 15.
- Le richieste d'iscrizione dovranno pervenire entro il giorno 15 ottobre 2016.

\*La sede e l'orario saranno stabiliti sulla base delle iscrizioni. Per informazioni contattare direttamente l'Ente.

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

## 05.02 ●

## CORSO DI ALTA RISTORAZIONE:

## Da commis di cucina a moderno capopartita

Il corso è rivolto a diplomati in possesso di qualifica triennale con esperienza di almeno 3 anni (anche con contratto stagionale) e diplomati in possesso di diploma di maturità quinquennale con esperienza lavorativa almeno biennale nel settore (anche con contratto stagionale) e con età minima di 20 anni, che abbiano già operato nel settore della ristorazione e che ambiscano ad una crescita professionale che da commis di cucina li porti a raggiungere la posizione di Chef capo partita.

L'ammissione al corso sarà valutata a insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso.

## SEDE DEL CORSO Duna Verde di Caorle

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Il corso si terrà dal 07 novembre al 09 dicembre 2016
- Durata del percorso formativo 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 dovranno pervenire entro il giorno 3 ottobre 2016.

La domanda di iscrizione alla selezione per la partecipazione al corso è scaricabile dal sito:

[www.ebtprovinciavenezia.it](http://www.ebtprovinciavenezia.it)

## CONTENUTI DEL CORSO

## • L'organizzazione della cucina

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

- **Organizzazione degli ambienti di conservazione degli alimenti;**
- **La figura del cuoco:** comportamento e portamento della figura professionale e le relazioni con i colleghi;
- **I principali tagli della carne e del pesce;**
- **Le basi della cucina italiana** (In primis le salse madri, i fondi, le vellutate di pesce, fumetto di pesce, bisque di pesce, besciamella, pomodoro. Si tratteranno poi le minestre, le paste, i sughi ed il ragù, tipici della nostra cucina, secondo le modalità di preparazione tradizionali).

- Tecniche di marinatura di pesci e carni;	- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, etc);
- Cucina italiana e regionale;	- Il cioccolato;
- La cucina salustistica e vegetariana;	- Il gelato
- La cucina vegana;	- Le nuove tecniche di cottura;
- La cucina fusion;	- Creazione di menu' per alberghi e ristoranti;
- Finger food;	- Food cost;
- Il sushi;	- Analisi sensoriale: abbinamenti cibo-vino;
- La panificazione;	- Elementi di HACCP.
- Le basi della pasticceria;	

## ALTA RISTORAZIONE

## 05.03 ●●●

## LATTE ART

Il corso è indirizzato a chi possiede già una cultura ed una certa pratica nella preparazione del caffè espresso e del cappuccino, allo scopo di aggiornare le tecniche della caffetteria moderna, sviluppando una spiccata manualità per realizzare disegni con il latte sulle tazze da caffè e cappuccino e concepire nuovi coffee drink. Si effettueranno test ed esercitazioni pratiche di valutazione per la montatura del latte, scelta del latte per cappuccino e sua conservazione ottimale, tecniche di miscela del latte montato per ottenere le forme classiche e innovative.

**Il corso ha una durata di 12 ore suddivise in 2 incontri.**

## 05.04 ●

## ANALCOHOLIC TIME

L'obiettivo è quello di educare i potenziali clienti di un locale a bere in maniera equilibrata e nello specifico analcolico. Questo genere di cocktails rispettano la persona e danno benefici al corpo, essendo molto spesso energetici, tonici e rinfrescanti. I cocktails analcolici hanno un potenziale non ancora sviluppato, sono gustosi, vitaminici, profumati, colorati, intriganti e soprattutto adatti a tutti, dallo sportivo al manager di una multinazionale, oltre che per i più giovani....

**Durata del corso: 6,5 ore.**

## 05.05 ●●

## FOOD PAIRING

L'abbinamento tra cibo e bevanda ("food pairing") può avvenire principalmente seguendo tre modalità: secondo la stagione, secondo una contrapposizione di sapori e per similitudine di sapori, struttura o aromaticità. Quel che conta è che in tavola l'accostamento tra bevanda e pietanza rispecchi un criterio, sia frutto di un preciso ragionamento, con l'obiettivo di rendere la degustazione una vera e propria esperienza sensoriale. La bevanda che accompagna il piatto raggiunge l'apice della sua valorizzazione nel momento in cui svolge la funzione per cui è nata: animare il cibo senza risultare né invadente né arrendevole, pulendo la bocca fra un boccone e l'altro, ravvivando il desiderio del boccone successivo e uscendone, in caso di abbinamento corretto, a sua volta esaltata. Questo concetto può essere abbinato a tutti i momenti, pranzo, cena e aperitivo. Programma del Corso: Il Food Pairing, l'abbinamento studiato tra food e cocktail - Breve storia della mixology - Merceologia dei prodotti usati durante il corso - Sferificazioni mixology applicate ai finger food - Esecuzione di piatti per i vari momenti della giornata e ricette cocktail abbinata.

**Durata del corso: 6 ore.**

## 05.06 ●

## L'ARTIGIANO DEL BREAKFAST

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

**Durata del corso: 1 giornata**

## 05.07 ●●

## LA PANIFICAZIONE\*

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

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

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

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

**Durata del corso: 16 ore.**

## 05.08 ●●

## DESSERT AL PIATTO DI ALTA RISTORAZIONE

Il corso è rivolto agli operatori del mondo della ristorazione (cuochi e aiuto cuochi) che vogliono creare un dessert al piatto da offrire alla loro clientela.

Verranno quindi proposti diversi dessert da ristorazione (monoporzioni), la loro decorazione e presentazione al piatto.

**Possono accedere al corso cuochi/aiuto cuochi che hanno frequentato il corso base di pasticceria.**

**Durata del corso: 3 giornate**

## 05.09 ●●●

## 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 vegana, nelle quali si faranno conoscere alimenti alternativi come tofu, seitan, tempeh, affettati vegetali, creme a base di latte di soia, panna di latte di avena, etc...

**Durata del corso: 1 giornata**

## 05.10 ●●

## PASTICCERIA VEGANA

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

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

**Durata del corso: 1 giornata**

## 05.11 ●●

## UN GIORNO IN CUCINA

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

## 05.11.01 ●

## CICCHETTI ED ENTRÉE

Lo Chef proporrà ai corsisti una panoramica sui classici “cicchetti” (piccoli stuzzichini rompidigiuno) che verranno rivisitati in chiave moderna, oltre a diverse entree da offrire agli ospiti in diverse occasioni (aperitivo, buffet..)

## 05.11.02 ●●

## IL BACCALÀ

Il corso aiuta a conoscere meglio il baccalà ed i suoi molteplici utilizzi in cucina. Durante l'incontro verranno date informazioni sulle varietà e le provenienze del prodotto, sulle tecniche di ammollo, preparazione e cottura. Verranno illustrati inoltre gli aspetti igienici e le diverse declinazioni che il baccalà può assumere nella cucina italiana e regionale.

## 05.11.03 ●

## I RISOTTI

In questa giornata verranno svelati i segreti di un buon risotto per tutti i gusti e per tutte le occasioni, dalla scelta del riso alle diverse cotture. Il brodo per i risotti, la realizzazione di diverse portate a base di riso e risotti di ogni genere (pilaf, mantecati, al vapore, bollito, con carne, verdura e/o pesce).

## 05.12 ●

## STREET FOOD

Il cibo di strada è ormai un protagonista di rilievo nella moderna ristorazione e sempre più si stanno diffondendo realtà produttive che propongono cibi classici della tradizione, in versione da passeggio o come take away di qualità rivisitati in chiave moderna. Il corso indicherà ai partecipanti come progettare il processo produttivo, conoscere il mercato, utilizzare attrezzature specifiche e applicare le tecnologie più adatte per conservare e/o ultimare il prodotto di fronte al cliente, oltre che ad ottimizzare i costi di produzione e gestione.

Grande attenzione verrà riservata alla conoscenza e all'utilizzo del packaging più adatto come scatole, piatti e altri supporti di design. Il corso è indirizzato a coloro che vogliono intraprendere o potenziare un nuovo metodo di fare ristorazione, attraente, giovane, di qualità e di grande appeal.

**Durata del corso: 3 giornate**

## 05.13 ●●

## LA CUCINA VENEZIANA

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

**Durata del corso: 3 giornate**

## 05.14 ●

## I CICCHETTI VENEZIANI, I FINGER FOOD E LE TAPAS

Lo Chef proporrà ai corsisti una panoramica sui classici “cicchetti” veneziani (piccoli stuzzichini rompidigiuno) che verranno rivisitati in chiave moderna, oltre a molteplici ricette di finger food, tapas, etc... da offrire agli ospiti in diverse occasioni (aperitivi, buffet, cocktail party, happy hour ....). Il docente presenta una varietà di idee, con ricette e suggerimenti anche per la presentazione estetica: dalle più tradizionali da mangiare con le dita e su canape a piccoli bicchieri, ciotoline etc.

**Durata del corso: 3 giornate**

## 05.15 ●

## ALLA SCOPERTA DI NUOVI PRODOTTI IN CUCINA

Il corso offre ai partecipanti una panoramica su prodotti inusuali e poco conosciuti da utilizzare in cucina. I corsisti potranno così ampliare la loro conoscenza delle materie prime e al contempo proporre ai propri ospiti piatti gustosi e creativi, anche attraverso l'utilizzo di differenti tecniche di cottura.

**Durata del corso: 3 giornate**

## 05.16 ●

## TECNICHE DI DISOSSO DELLE CARNI \*

Durante il corso si farà una panoramica sugli strumenti necessari alla lavorazione delle carni oltre che sull'utilizzo – in sicurezza – degli stessi. Saranno presentate le tecniche base ed avanzate del disosso e della lavorazione della materia prima, partendo dai tagli sui “pezzi” più piccoli fino ai più grandi. Verranno inoltre trattati i metodi di conservazione della carne.

I partecipanti si eserciteranno sotto la guida esperta dello Chef.

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

**Durata del corso: 3 giornate.**

## 05.17 ●

## TECNICHE DI PREPARAZIONE DEL SUSHI\*

Il corso mira a far conoscere ai partecipanti i segreti per la preparazione del sushi. Il docente insegnerà come scegliere il riso e il pesce più adatti in base alla preparazione che si intende realizzare, come trattare e conservare i vari tipi di pesce, oltre a come preparare e cuocere il riso in modo ottimale. Particolare attenzione verrà inoltre data alla presentazione dei piatti, che terranno conto della sensibilità estetica, dell'armonia dei colori e dell'equilibrio degli accostamenti, caratteristici della cucina giapponese.

**Durata del corso: 6 ore.**

**05.18 ●****MENU ALLA CARTA MODERNI E CREATIVI**

Il corso insegna ai partecipanti come realizzare menu moderni e creativi, che propongano piatti originali e al passo con i tempi, tenendo conto però anche della tradizione e delle peculiarità del territorio, oltre che dei differenti stili alimentari che si vanno sempre più diffondendo nella società (vegetariano, vegano, etc.). Lo Chef guiderà i partecipanti alla redazione di menu che comprendono proposte creative pensate anche per tutti coloro che debbono seguire dei particolari accorgimenti per la loro alimentazione (intolleranti, allergici, etc.).

**Durata del corso : 3 giornate**

**05.19 ●****IL MENU**

Il corso si propone di fornire agli addetti ai lavori i principali strumenti per comporre un menu, che dovrà rispecchiare il tipo di clientela, la tipologia dei prodotti, di sapori ed il servizio offerti. Verrà effettuata una panoramica sulle tendenze più attuali nella ristorazione alberghiera e sulle tecniche di cottura più innovative.

**Possono accedere al corso coloro che svolgono la professione di cuoco/aiuto cuoco/titolari.**

**Durata: 4 giornate**

**05.20 ●****LA CUCINA IN VERDE**

Sono sempre più le persone che desiderano alimentarsi in modo sano e gustoso. Tale rinnovato interesse verso l'alimentazione ha messo in evidenza nuove idee, genialità e diete alimentari dimostrando che il cibo non è solo calorie, ma soprattutto cultura, tradizione, piacere e convivialità. In questo corso, scopriamo la cucina vegetariana.

**05.21 ●****CAPODANNO STELLATO**

I menu delle feste, per alleggerire cene e cenoni ma anche della famiglia riunita, dell'intimità e del calore. Idee, delizie e preparazioni, semplici e raffinate da realizzare con una cucina che mescola i piatti della tradizione con qualche tocco di novità.

**Durata del corso: 3 giornate**

**05.22 ●****CAKE DESIGN**

Il corso mira ad insegnare ai partecipanti a realizzare torte guarnite con la pasta di zucchero. Verranno illustrati i materiali da utilizzare (differenti tipologie di pasta di zucchero, coloranti, amidi, etc) e verranno dati consigli sulle basi da utilizzare per una buona riuscita della torta (basi italiane ed anglosassoni). Si vedrà con che cosa e come effettuare la copertura del dolce prima che venga ricoperto con la pasta di zucchero; si svilupperanno poi la colorazione e stesura della pasta, seguite dalla copertura e decorazione di una torta. Verrà offerta inoltre una panoramica sui principali utensili necessari alla decorazione.

Nella parte pratica i partecipanti realizzeranno insieme al docente una torta a due piani su dummy.

**Durata del corso: 1 giornata**

**05.23 ●****AIUTO PIZZAIOLO**

Il corso tratta tutto ciò che riguarda la preparazione della pizza, dalla scelta degli ingredienti (farine, lieviti, acqua, sale e malto), alle metodologie di impasto e alle tecniche di farcitura, oltre che alle tecniche di cottura, le fonti di calore, le diverse tecniche di presentazione, etc..

Verrà inoltre fatta una panoramica sulle innovazioni nelle attrezzature per la lavorazione, la cottura, etc.

**Durata del corso: 20 ore**

**05.24 ●****CORSO DI SPORZIONATURA**

Il corso realizzato in un ambiente idoneo e fornito di attrezzature professionali è finalizzato a sviluppare abilità tecnico-pratiche nell'utilizzo delle "clips" e della sporzionatura al "guerridon", sensibilizzando i partecipanti sull'importanza di un corretto approccio all'ospite.

**Durata del corso: 20 ore**

**05.25 ●****FIORI ED EVENTI**

Il percorso formativo si prefigge di esaminare le caratteristiche generali da considerare nella creazione di base di una composizione floreale, con l'adattamento ai diversi tipi di evento ed occasione ed una particolare attenzione all'utilizzo di materiali, proponendo soluzioni creative in armonia con il tema dell'evento stesso. Il corsista sarà messo in condizione di realizzare composizioni floreali adatte a ciascuna circostanza, secondo la specifica ambientazione.

**Durata del corso: 8 ore**

**05.26 ●****I FIORI D'ESTATE**

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

**Durata del corso: 8 ore**

**05.27 ●****PATENTE NAUTICA 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 Bilaterale integrerà il costo complessivo del percorso formativo con una quota di 300,00 per partecipante, fino ad un max di 10 partecipanti.**

**Durata del corso: 20 ore**

05.28 ● ● ●

BREVETTO M.I.P.

**ASSISTENTE AI BAGNANTI "M.I.P."**

Conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in mare, acque interne e piscine. Accesso al corso riservato a soggetti idonei a livello psico-fisico ed esperti nella pratica natatoria di ambo i sessi in età compresa tra i 16 ed i 66 anni.

**Per poter accedere al corso è necessario possedere ottime capacità natatorie.**

**Il candidato dovrà sostenere una prova pratica dinnanzi al Fiduciario della Sezione**

**Salvamento della Federazione Italiana Nuoto: la prova è incentrata sulla valutazione della capacità di praticare differenti stili di nuoto.**

Durata del corso:

- San Donà di Piave: due fine settimana (tot. 42 ore) oltre a una o due giornate in aggiunta per l'estensione "M".
- Chioggia: circa 3 mesi – incontri settimanali – a partire dal mese di gennaio 2017
- Jesolo: 40 ore totali - incontri bisettimanali - a partire dal mese di febbraio 2017

05.29 ● SEMINARIO

**TRADIZIONI CULINARIE VENEZIANE E VENETE\***

Il seminario propone un excursus sulla cucina veneziana e veneta dal XII secolo ad oggi come esempio di fusion ante litteram, la cucina come viaggio attraverso scambi e contaminazioni.

Saranno presi in esame i seguenti temi:

- Sale e saline in laguna (il percorso abbraccia Jesolo e Chioggia);
- I lasciti della cucina romana;
- I più antichi ricettari veneti e come possono essere riutilizzati dal cuoco contemporaneo;
- Gli influssi orientali;
- Come nasce l'identità: l'avventura del baccalà dai mari del Nord Europa e dall'Atlantico a piatto tradizionale veneto;
- La cucina rinascimentale e il consumo del lusso;
- La fede tra i fornelli: il ruolo dei monasteri e la nascita delle "spetiarie";
- La botanica del palato: erbe e primizie;
- La cucina delle minoranze: ebrei, armeni, greci all'interno della Serenissima;
- Influssi mitteleuropei e come esportare l'identità.

**Durata del seminario: 4 ore**

05.30 ● SEMINARIO

**UN MERCATO IN CRESCITA: INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**

Obiettivo del corso è far conoscere ai partecipanti le intolleranze alimentari e le varie allergie, il quadro normativo relativo agli allergeni alimentari e le nuove abitudini alimentari vegetariane e vegane.

**Durata del seminario: 4 ore**

05.31 ● SEMINARIO

**I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: IL TÈ'**

Il tè ha avuto la straordinaria capacità di interagire con vari paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrescante pausa di lavoro. Tutto questo in una modesta, essenziale, raffinata, elegante, aromatica tazza di tè.

Nell'incontro verrà illustrato il processo produttivo, dalla raccolta alla "fermentazione", scoprendo le modalità di formazione dei colori e sapori del tè. Le tipologie di tè sono molteplici, in grado di sviluppare un ricco patrimonio di gusti, aromi, apparenze e modalità di consumo. In questo incontro avremo modo di conoscerne le principali tipologie, cinesi, giapponesi e degli altri paesi emergenti, ritrovandoli nel loro consumo quotidiano o nelle rarefatte atmosfere di riti codificati.

**Durata del seminario: 6 ore**

05.32 ● SEMINARIO

**I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: SPEZIE E ERBE AROMATICHE**

Le spezie hanno avuto un ruolo fondamentale in cucina e in medicina presso le antiche civiltà assiro-babilonense, indiana, cinese, egizia, greca e romana. Sono state ricercate e preziose, accattivanti e irrinunciabili sino alla fine del Rinascimento. 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 storiche come la paella e il risotto allo zafferano, o l'uso del pepe per la concia delle carni da salame. Inoltre in questo seminario si cerca di favorire la conoscenza di una parte considerevole del mondo vegetale usata per arricchire di sapori, profumi e colori i piatti che prepariamo. Le erbe aromatiche hanno la virtù di aggiungere profumi alle più disparate preparazioni alimentari, nella stessa categoria inseriamo anche le erbe spontanee, che differiscono dalle prime soprattutto per il fatto di poter essere raccolte liberamente e di non essere coltivate con facilità.

**Durata del seminario: 6 ore**

05.33 ● SEMINARIO

**WORKSHOP SULLE SPEZIE ESOTICHE E SULLE ERBETTE NOSTRANE\***

Durante il workshop verrà proposto l'uso di circa 40 spezie, presentate per le loro qualità organolettiche e con lo scopo di imparare a mixarle e utilizzarle in cucina. Le spezie hanno connotato fortemente il gusto della cucina veneziana: usate fin dall'epoca romana hanno avuto un impulso grazie al commercio gestito dai veneziani che le acquistavano nei porti orientali e le rivendevano in tutta Europa, ricavandone enormi profitti. Ad essi si deve l'invenzione dei "sacchetti veneziani", mix di spezie pronte da usare. Oggi le spezie sono tornate "di moda", sia per le loro riconosciute qualità che come valida alternativa all'uso del sale. Non meno importante è l'apporto delle più semplici erbe, che oggi tornano in auge attraverso i ristoranti che propongono l'orto proprio. Si prenderanno in esame erbe e ortaggi tipici della laguna (quali la salicornia, o le castraure, etc). **Durante il seminario verrà inoltre proposto in versione moderna qualche piatto della tradizione (ad es. uso dell'oro, saor all'antica etc.)**

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.34 ● SEMINARIO****COTTURE E CULTURE: ITINERARI ENOGASTRONOMICI A VENEZIA, CAPITALE DEL GUSTO E DELLA FUSION MEDITERRANEA**

Il seminario si prefigge di fornire agli operatori gli strumenti atti a rendere fruibile Venezia e la sua laguna, attraverso la proposta di itinerari culturali e gastronomici inusuali ed originali. Il percorso formativo residenziale realizzato attraverso slide e l'illustrazione di esperienze della docente, costituirà anche una base per le successive lezioni che si terranno a Venezia.

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.35 ● SEMINARIO****ITINERARI ENOGASTRONOMICI NELLA VENEZIA QUOTIDIANA (SEMINARIO ITINERANTE)**

Legare i luoghi al cibo, unire arte, storia, architetture a gusti e sapori, mettere insieme cotture e culture. Il Percorso mira a costruire degli itinerari enogastronomici all'interno di Venezia, capitale del gusto e della fusion mediterranea.

Durante il seminario sarà sviluppato il seguente tema:

- Perdersi in Venezia tra pesci, oche e vini navigati

L'itinerario ha inizio con la visita del Mercato di Rialto visto sia come mercato ortofrutticolo e del pesce che dal punto di vista storico e sociale, dal momento che nel passato è stato city finanziaria e sede del Borsino delle Spezie. Quindi, attraverso un percorso per il sestiere di Cannaregio, si individueranno i luoghi dove si consumava il vino (bastioni, magazen, furatole, bacari) per capire cosa si beveva e come si beveva nella città che ha inventato l'happy hour.

La visita si conclude nel Ghetto Ebraico, dove si parlerà di oche e di precetti kasher, di concordanze e diversità tra la cucina ebraica e la cucina veneziana, nell'anno in cui ricorrono i 500 anni della nascita della comunità ebraica di Venezia.

Sosta golosa in un Fritolin per provare lo "scartosso di pesse" con verdure degli orti salati.

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.36 ● SEMINARIO****ITINERARIO GASTRONOMICO NELLA LAGUNA DI VENEZIA: GLI ORTI SALATI DELLA PIANURA LIQUIDA (SEMINARIO ITINERANTE)**

Durante il seminario saranno trattati i seguenti temi:

- Storia del vino nelle isole veneziane;
- Come e perché nasce il giardino promiscuo lagunare;
- Il recupero dei vitigni storici;
- Il "caso" della Dorona e la Vigna Murata di Mazzorbo;
- I piatti e le tradizioni delle isole: gusti a confronto tra la laguna nord e quella sud.

Sosta golosa in un Fritolin per provare lo "scartosso di pesse" con verdure degli orti salati.

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.37 ● SEMINARIO****COMUNICARE LA STRUTTURA TURISTICA SU FACEBOOK: DAL PIANO EDITORIALE AL MONITORAGGIO DEI RISULTATI**

Obiettivo del seminario è quello di fornire gli strumenti pratici ed operativi per poter promuovere l'azienda turistica utilizzando i Social Network. Durante il seminario verranno trattati i seguenti argomenti:

Scrivere il piano editoriale per la comunicazione social

- La scelta dei contenuti;
- L'importanza delle foto;
- La cadenza.

Facebook

- Come aprire una pagina;
- Cosa scrivere, come scrivere, quando scrivere;
- Gestire la pagina in più lingue;
- I differenti tipi di post;
- Come coinvolgere gli utenti della pagina;
- Come leggere e interpretare le statistiche;
- Advertising a pagamento.

**Durata del seminario: 4 ore**

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

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

Durante il seminario saranno trattati i seguenti argomenti:

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

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.39 ● SEMINARIO****FARE MARKETING CON GOOGLE**

Obiettivo del seminario è fornire gli strumenti pratici ed operativi per poter gestire una campagna di pubblicità a pagamento su Google (Google Adwords) e saper sfruttare la lettura della Google Analytics per interpretare gli accessi al proprio sito.

Durante il seminario verranno trattati i seguenti argomenti:

Google Adwords

- Creare una campagna di advertising a pagamento su Google;
- Scegliere le keywords;
- Ottimizzare gli annunci e i contenuti;
- Monitorare la campagna e i suoi risultati.

Le Google Analytics

- Come leggere le statistiche di accesso al proprio sito attraverso le statistiche di Google;
- Cenni sulle Google Business Pages (geolocalizzazione).

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.40 ●● SEMINARIO****LA DEFINIZIONE DEL BUDGET IN ALBERGO:  
PIANIFICARE, PREVEDERE E GESTIRE EFFICACEMENTE GLI ASPETTI  
ECONOMICO-FINANZIARI DELLA GESTIONE**

Obiettivo del seminario è insegnare ai partecipanti a svolgere correttamente un'analisi di budgeting, presentando loro tutte le tecniche e gli approcci necessari per stimare e misurare con precisione l'andamento dei costi e dei ricavi di gestione, nelle loro diverse componenti.

Oltre all'esposizione teorica verranno proposte simulazioni tratte da casi reali, pensati appositamente per adattarsi alle caratteristiche delle strutture alberghiere.

Gli argomenti trattati saranno i seguenti:

- Il concetto di budget e la sua evoluzione;
- Gli elementi chiave dell'attività di budgeting;
- Le informazioni necessarie per redigere un budget veritiero;
- Le tecniche di previsione e di misurazione;
- Analisi delle componenti dello schema di budget e sua interpretazione;
- Il budget e l'attività di marketing e commercializzazione;
- Esercitazioni pratiche e simulazioni tratte da casi reali.

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.41 ●● SEMINARIO****USARE INSTAGRAM E PINTEREST PER LA PROMOZIONE ON-LINE DELL'OFFERTA  
TURISTICA ATTRAVERSO LA CONDIVISIONE DELLE FOTO DEGLI OSPITI**

Obiettivo del seminario è quello di guidare i partecipanti alla scoperta di Instagram e Pinterest, insegnando loro ad utilizzarli immediatamente in modo efficace per promuovere la loro attività ricettiva attraverso la condivisione delle immagini degli ospiti.

Il seminario consente di mettere in pratica subito quanto appreso: durante la lezione frontale infatti, attraverso l'utilizzo dei loro smartphone, i partecipanti impareranno a creare un account e a sperimentare immediatamente le modalità pratiche per utilizzare efficacemente questi strumenti.

Il docente mostrerà poi ai partecipanti in tempo reale come gestire praticamente tutte le più importanti funzionalità.

Contenuti:

- Instagram e Pinterest: le caratteristiche e le tendenze della diffusione in Italia e all'estero;
- L'importanza della condivisione delle immagini nella comunicazione turistica;
- Creare un profilo aziendale su Pinterest per essere immediatamente operativi: consigli pratici;
- Scaricare sullo smartphone l'applicazione Instagram e creare un account in tempo reale;
- Creare un "board", aggiungere "pin", stimolare i "repin" in Pinterest;
- La funzione "filtri" di Instagram, per aumentare l'impatto emotivo delle immagini;
- L'uso degli hashtag in Instagram per catalogare le fotografie per aumentare le visibilità nei risultati delle ricerche;
- L'integrazione del profilo Instagram e Pinterest con gli altri social network: Facebook, Twitter, Foursquare, Google+;
- Incentivare i clienti a generare contenuti basati sulle immagini: utili suggerimenti di marketing;
- Monitorare e stimolare l'effetto virale generato da Instagram e Pinterest: consigli pratici e suggerimenti;
- Gli Instagram Tours: una valida integrazione ai press-tour per promuovere la destinazione turistica;
- Esempi e casi di studio dall'Italia e dal mondo.

**Durata del seminario: 4 ore**

**05.42 ●● SEMINARIO****COSTUIRE PACCHETTI INNOVATIVI E CREATIVI ALL-INCLUSIVE**

Obiettivo del seminario è quello di presentare ai partecipanti tecniche e consigli per costruire pacchetti turistici innovativi e creativi All-inclusive, promuoverli e commercializzarli efficacemente.

Durante il seminario saranno presentati anche diversi casi di successo dall'Italia e dal mondo dai quali i partecipanti potranno acquisire spunti per creare pacchetti turistici innovativi da applicare alle loro specifiche realtà: potranno inoltre mettere direttamente in pratica le nozioni acquisite attraverso esercitazioni pratiche per imparare a sorprendere i clienti con proposte turistiche attraenti ed inusuali.

Gli argomenti trattati saranno i seguenti:

- L'evoluzione del concetto di vacanza: da motivazione generica ad esperienza specifica al alto valore aggiunto;
- I concetti di innovazione e creatività applicati al settore turistico- alberghiero;
- L'All-inclusive: gli aspetti chiave per una corretta gestione;
- Pacchetti turistici innovativi e creativi: strumento efficace per il posizionamento distintivo sul mercato;
- Come costruire pacchetti turistici innovativi e creativi: i segreti per il successo;
- La definizione del prezzo dei pacchetti turistici All-Inclusive;
- I canali di commercializzazione e di promozione dei pacchetti turistici All-Inclusive;
- Individuare e sfruttare spunti di benchmarking per costruire proposte turistiche attraenti ed inusuali;
- Caso dall'Italia e dal mondo;
- Idee, spunti, suggerimenti ed esercitazioni interattive.

**Durata del seminario: 8 ore**

**05.43 ●● SEMINARIO****MARKETING DI NICCHIA:  
PUNTARE ALLA SODDISFAZIONE DEI MICROSEGMENTI DI MERCATO  
PER DIVERSIFICARE L'OFFERTA DELL'ALBERGO E DESTAGIONALIZZARE**

Obiettivo del seminario è quello di presentare ai partecipanti le caratteristiche del marketing di nicchia, insegnando loro come utilizzarle per conquistare e soddisfare al meglio i loro clienti attuali e quelli potenziali, oltre a fornire consigli pratici su come specializzare la propria offerta dal punto di vista gestionale, del marketing e della comunicazione, per rispondere alle esigenze delle nicchie di mercato valutate come potenzialmente più attrattive.

Contenuti del seminario:

- Il significato di esperienza e di motivazione nel mondo del turismo;
- Il concetto di segmentazione di mercato;
- Le caratteristiche più importanti della segmentazione di nicchia;
- Da una domanda fatta di segmenti... alle nicchie di mercato;
- Nicchie di mercato e specializzazione dell'offerta ricettiva;
- Comunicare efficacemente con le nicchie di mercato;
- Consigli e suggerimenti di marketing;
- Una panoramica sulle nicchie di mercato: dalle più comuni a quelle più curiose ed inusuali;
- Marketing di nicchia e club di prodotto;
- Case History dall'Italia e dal mondo.

**Durata del seminario: 8 ore**

**05.44 ● SEMINARIO****STRATEGIE E IDEE DI INTERIOR DESIGN PER RIQUALIFICARE L'ALBERGO**

Il seminario presenterà tecniche e consigli per intraprendere efficacemente un percorso di rinnovamento estetico e funzionale dell'albergo, senza spendere una fortuna e valutando in modo realistico e oggettivo il ritorno dell'investimento. Utilizzando l'analisi di casi studio in Italia e nel mondo, saranno proposte idee innovative e creative per identificare un ampio ventaglio di possibili soluzioni che consentono di rinnovare l'albergo.

Durante il seminario verranno trattati i seguenti argomenti:

- Impostare una corretta analisi strategica di mercato per valutare il posizionamento della struttura e le eventuali opzioni di riposizionamento;
- La tematizzazione e la specializzazione: lavorare sul servizio e sul prodotto per posizionarsi in modo distintivo nella mente dei clienti;
- L'evoluzione dell'Interior Design in relazione all'evoluzione delle caratteristiche del cliente;
- Identificare le priorità dell'intervento di riqualificazione, definire correttamente il budget, gli obiettivi e la strategia da adottare;
- La pianificazione operativa degli interventi di Interior Design e la definizione del timing per gli investimenti;
- La stima dei tempi di recupero e del rendimento generato dall'investimento nel medio-lungo periodo;
- Tradurre in realtà l'innovazione dell'offerta alberghiera attraverso la scelta di: materiali, forme, colori, luci, arredi, tecnologia nei diversi tipi di albergo;
- Le implicazioni funzionali e gestionali delle scelte di interior Design;
- Casi studio dall'Italia e dal mondo;
- Idee, spunti, suggerimenti ed esercitazioni interattive.

**Durata del seminario: 8 ore**

**05.45 ● SEMINARIO****LE PROCEDURE DELLA PULIZIA PROFESSIONALE IN ALBERGO**

Durante il seminario verranno trattati i seguenti argomenti:

- Lavorare in team: l'organizzazione giornaliera del lavoro e la collaborazione con i singoli reparti (ricevimento e routine con il guardaroba e la lavanderia, la modulistica di reparto).
- I tempi medi di rifacimento delle camere e le modalità di gestione (registro di comunicazione e lista di controllo). Verifica del risultato e valutazione della qualità del servizio di pulizia.
- La pulizia e la disinfezione delle camere e degli ambienti comuni dell'albergo: igiene e prodotti specifici da utilizzare a seconda dei materiali e del diverso tipo di sporco.
- L'accoglienza e l'empatia nel rapporto col cliente: come comportarsi e gestire efficacemente gli eventuali reclami.
- L'organizzazione di un evento: gestire la location con l'attenzione ai dettagli.

**Durata del seminario: 14 ore**

**05.46 ● SEMINARIO****HOUSEKEEPING: PROFESSIONE CAMERIERA AI PIANI**

L'obiettivo del seminario è fornire consigli pratici, idee e tecniche per poter raggiungere elevati standard di qualità nella pulizia che deve essere gestita ad un livello professionale.

L'igiene costituisce l'elemento principale che spinge l'ospite a tornare in una stessa struttura, pertanto la modalità di presentazione delle camere rappresenta il cuore dell'ospitalità alberghiera.

Oltre agli aspetti legati all'igiene, il seminario si propone di aumentare la consapevolezza del ruolo della cameriera ai piani e del suo senso di appartenenza, grazie all'esame di alcune regole di comunicazione e di comportamento, ribadendo l'importanza di un approccio positivo, seppure riservato, con il cliente. Mediante il sopralluogo in una camera, insieme ad un'esperta, si focalizzerà l'attenzione sui principali aspetti pratici che consentono di ottimizzare la pulizia delle stanze.

**Durata del seminario: 7 ore**

**05.47 ● SEMINARIO****MANUTENZIONE ATTREZZATURE PER RISTORANTI E HOTELS**

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

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

**Durata del seminario: 4 ore**

# MODALITÀ DI ISCRIZIONE

## LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE DAL GIORNO 19 SETTEMBRE 2016

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

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

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

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

I corsi si avvieranno al raggiungimento di 10 partecipanti nel caso di corsi con massimo 12 iscritti e di 12 partecipanti nel caso di corsi con massimo 15 iscritti.

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

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

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

- 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](http://www.ebt.ve.it) e [www.ebtprovinciavenezia.it](http://www.ebtprovinciavenezia.it)  
utilizzando carta di credito o carta prepagata.

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

### **La cauzione non verrà restituita nei seguenti casi:**

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

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

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

[info@ebt.ve.it](mailto:info@ebt.ve.it) e [info@ebtprovinciavenezia.it](mailto:info@ebtprovinciavenezia.it)

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

**0415093085 e 0415314723**