



Ente Bilaterale Turismo  
della provincia di Venezia

ORGANISMO DI FORMAZIONE ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE VENETO



**CORSI DI FORMAZIONE  
E AGGIORNAMENTO 2014 2015**

## ATTIVITÀ FORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2014/2015

In questo catalogo, che prova a coprire l'intero territorio della provincia di Venezia, sono elencati **138** corsi che cercano di dare una risposta compiuta ai fabbisogni del settore turistico ponendo particolare attenzione alle esigenze del mercato, ai desideri dei lavoratori ed alle aspettative delle imprese.

L'insieme di queste proposte è il frutto della esperienza maturata nel corso di parecchi anni da "EBT Area Veneziana" ed "EBT Spiagge Venete" che, a seguito di fusione, hanno dato luogo, da quest'anno, ad un Unico Ente.

Il percorso iniziato potrà dare, con l'aiuto di tutti, risultati di crescita professionale per lavoratori ed aziende, per chi partecipa ai corsi e per chi, grazie alle esperienze ed ai suggerimenti dei partecipanti, ne progetta di nuovi.

Proviamo così a dare il nostro contributo all'economia turistica della nostra provincia.

Vi ringraziamo sin d'ora per l'interesse che vorrete manifestare per l'attività formativa e per le altre iniziative dell'Ente di cui potete prendere visione nei siti:  
[www.ebt.ve.it](http://www.ebt.ve.it) e [www.ebtprovinciavenezia.it](http://www.ebtprovinciavenezia.it)

Ente Bilaterale Territoriale Unitario del Settore Turismo della Provincia di Venezia



# INDICE GENERALE

<b>CALENDARIO CORSI PER AREA 2014 2015</b>	Pag. 06
<b>01. CORSI DI LINGUE STRANIERE</b>	Pag. 12
01.01 Le parole dell'accoglienza ●	Pag. 14
01.02 Problem Solving con ospite straniero in lingua tedesca ●	Pag. 14
01.03 Lingua russa livello intermedio per la ristorazione ●	Pag. 14
01.04 Lingua russa livello intermedio per la reception ●	Pag. 14
01.05 Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero	Pag. 15
01.06 Calendario riepilogativo dei corsi di lingue 2014 2015 ●●●●●	Pag. 16
<b>02. EBT LAB</b>	Pag. 18
02.01 Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto ●●●●●	Pag. 20
02.02 Il savoir faire internazionale ●	Pag. 20
02.03 Parole "incrociate" ●	Pag. 20
02.04 Il telefono senza fili ●	Pag. 20
02.05 La leadership, l'arte di avere seguito ●●●●●	Pag. 21
02.06 "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega ●	Pag. 21
02.07 La gestione del reclamo ●●●●●	Pag. 21
02.08 Tecniche di Time Management ●	Pag. 21
02.09 Tecniche di Teamworking ●	Pag. 22
02.10 Il pensiero laterale e il Problem Solving ●	Pag. 22
02.11 Tecniche di negoziazione ●	Pag. 22
02.12 Chiamiamole, se volete, emozioni... ●	Pag. 22
02.13 Una presentazione vincente ●	Pag. 22
02.14 La motivazione ●	Pag. 23
02.15 L'arte del parlare in pubblico ●●●●●	Pag. 23
02.16 Ateliers tematici ●	Pag. 23
<b>03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE</b>	Pag. 24
03.01 Le meraviglie della serenissima ●	Pag. 26
03.02 Venezia sconosciuta, insolita, segreta ●	Pag. 26
03.03 Jobs Act: semplificazione e flessibilità del lavoro ●	Pag. 26
03.04 Comunicare con entusiasmo - 2° livello ●	Pag. 27
<b>04. INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE</b>	Pag. 28
04.01 Usare i Social Network per la promozione turistica ●	Pag. 30
04.02 Usare il personal computer con Microsoft Windows ●	Pag. 30
04.03 Scrivere testi con Microsoft Word ●	Pag. 30
04.04 Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel ●	Pag. 30
04.05 Microsoft Excel ●	Pag. 31
04.06 Creare presentazioni con Microsoft Power Point ●	Pag. 31
04.07 Creare un sito Web e un Blog gratis ●	Pag. 31
04.08 Software gratuito per fotoritocco e grafica ●	Pag. 31
04.09 Le reti Internet ●	Pag. 32
04.10 Comunicare 2.0 ●	Pag. 32

<b>04.11 SEMINARI DI APPROFONDIMENTO WEB</b>	Pag. 32
04.11.01 E - Mail marketing ●	Pag. 32
04.11.02 La Web Reputation nella ristorazione ●●●	Pag. 32
04.11.03 Monitorare e gestire la Web Reputation nel settore turistico - alberghiero ●	Pag. 33
04.11.04 Fare marketing con Google ●	Pag. 33
04.11.05 Social Media Marketing ●	Pag. 33
04.11.06 Yield & Revenue Management ●	Pag. 33
<b>05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE</b>	Pag. 34
05.01 Corso di alta ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita ●	Pag. 36
05.02 Buffet di prestigio e le nuove tendenze ●	Pag. 37
05.03 I piatti di alta ristorazione ●	Pag. 37
05.04 I nostri primi piatti più invidiati nel mondo ●●	Pag. 37
05.05 Il brunch, le proposte per la colazione e il pranzo ●	Pag. 37
05.06 Il semifreddo e il gelato per la ristorazione ●	Pag. 37
05.07 Intaglio sui vegetali - 1° livello ●	Pag. 37
05.08 Intaglio sui vegetali stile Thai - 1° livello ●	Pag. 38
05.09 Intaglio sui vegetali stile Thai - 2° livello ●	Pag. 38
05.10 Cucina creativa salutistica e vegetariana ●	Pag. 38
05.11 Finger food dolce e salato ●	Pag. 38
05.12 Cucina creativa per celiaci ●	Pag. 38
05.13 La celiachia: incontro informativo ●	Pag. 39
05.14 L'artigiano del breakfast ●	Pag. 39
05.15 Tecniche di disosso delle carni ●	Pag. 39
05.16 Cucina creativa: i piatti della cucina veneta tradizionali e fusion ●	Pag. 39
05.17 L'artigiano del breakfast: evolution - light lunch ●	Pag. 39
05.18 L'improvvisazione in cucina ●	Pag. 40
05.19 Organizzazione della produzione in cucina ●	Pag. 40
05.20 Cucina creativa a base di pesce ●	Pag. 40
05.21 Corso base di snack e stuzzichini ●●	Pag. 40
05.22 Coffee Tasting - assaggio del caffè ●	Pag. 40
05.23 Latte Art ●	Pag. 41
05.24 Colazioni nel mondo ●	Pag. 41
05.25 Tecniche di servizio dei vini ●●	Pag. 41
05.26 Mixology: le nuove frontiere dei cocktails ●	Pag. 41
05.27 Cake Design - 1° livello ●●	Pag. 41
05.28 Cake Design - 2° livello ●	Pag. 42
05.29 Seminario "Conoscere l'Olio d'oliva" ●●	Pag. 42
05.30 Aiuto pizzaiolo ●	Pag. 42
05.31 I sapori italiani con Slow Food: il Formaggio ●	Pag. 42
05.32 I sapori italiani con Slow Food: la Birra ●	Pag. 42
05.33 Addobbo floreale per strutture turistiche ●	Pag. 43
05.34 Housekeeping: professione cameriera ai piani ●●	Pag. 43
05.35 Assistenza ai bagnanti "M.I.P." ●●●	Pag. 43
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Pag. 44
<b>NOTE</b>	Pag. 46
<b>CONTATTI</b>	Pag. 47

# CALENDARIO CORSI PER AREA 2014 2015

## ● CORSI BIBIONE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 43 - Housekeeping professione cameriera ai piani	7 ore	15 ottobre	9.30/17.30
Pag. 20 - Lezioni di comunicazione	12 ore	20/21 ottobre	9.30/16.30
Pag. 33 - Monitorare e gestire la web reputation nel settore turistico alberghiero	4 ore	27 ottobre	9.30/13.30

## NOVEMBRE 2014

Pag. 23 - L'arte del parlare in pubblico	12 ore	10/11 nov.	9.30/16.30
--	--------	------------	------------

## GENNAIO 2015

Pag. 21 - La gestione del reclamo	6 ore	13 gennaio	9.30/16.30
Pag. 21 - Leadership	6 ore	22 gennaio	9.30/16.30

## FEBBRAIO 2015

Pag. 33 - Yield and Revenue Management	7 ore	03 febbraio	10.00/18.00
Pag. 27 - Comunicare con entusiasmo - 2° Livello	7 ore	26 febbraio	9.30/17.30

## MARZO 2015

Pag. 39 - L'artigiano del breakfast: evolution - light lunch	7 ore	24 marzo	9.30/17.30
Pag. 37 - I piatti di alta ristorazione	24 ore	31 marzo 1/2 aprile	9.00/18.00

## ● CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 20 - Lezioni di comunicazione	12 ore	16/17 ottobre	9.30/16.30
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 36 - Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita	160 ore	dal 10 novembre al 05 dicembre	9.00/18.00
Pag. 39 - Tecniche di disosso delle carni *	24 ore	11/12/13 novembre	9.00/18.00
Pag. 23 - L'arte del parlare in pubblico	12 ore	24/25 novembre	9.30/16.30
Pag. 39 - Cucina creativa: i piatti della cucina veneta tradizionali e fusion *	24 ore	26/27/28 novembre	9.00/18.00

## ● CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>DICEMBRE 2014</b>			
Pag. 39 - L'artigiano del breakfast *	7 ore	1 dicembre	9.30/17.30
Pag. 39 - La celiachia: incontro informativo *	2 ore	3 dicembre	15.00/17.00

## GENNAIO 2015

Pag. 41 - Tecniche di servizio dei vini	4 ore	16 gennaio	15.00/19.00
Pag. 40 - Organizzazione della produzione in cucina	8 ore	19 gennaio	9.00/18.00
Pag. 21 - La gestione del reclamo	6 ore	20 gennaio	9.30/16.30
Pag. 21 - Leadership	6 ore	27 gennaio	9.30/16.30

## FEBBRAIO 2015

Pag. 43 - Housekeeping: professione cameriera ai piani	7 ore	05 febbraio	9.30/17.30
Pag. 33 - Social Media Marketing	7 ore	23 febbraio	9.00/17.00

(\*) i corsi segnati con l'asterisco sono all'interno del corso di Alta Formazione

## ● CORSI CHIOGGIA

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 20 - Lezioni di comunicazione	12 ore	13/14 ottobre	9.30/16.30
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 32 - E-Mail Marketing	3 ore	05 novembre	9.30/12.30
Pag. 41 - Tecniche di servizio dei vini	4 ore	10 novembre	15.00/19.00
Pag. 23 - L'arte del parlare in pubblico	12 ore	17/18 novembre	9.30/16.30
<b>GENNAIO 2015</b>			
Pag. 21 - La gestione del reclamo	6 ore	12 gennaio	9.30/16.30
Pag. 21 - Leadership	6 ore	23 gennaio	9.30/16.30
Pag. 42 - Cake Design - 2° livello	7 ore	26 gennaio	9.30/17.30
Pag. 43 - Assistente bagnanti "M.I.P."	42 ore	a partire dal mese di gennaio	
<b>FEBBRAIO 2015</b>			
Pag. 42 - Seminario "Conoscere l'olio d'oliva"	4 ore	19 febbraio	14.30/18.30
Pag. 40 - Corso base di snack e stuzzichini	15 ore	24/25/26 febbraio	10.00/15.00

**CORSI JESOLO/CAVALLINO**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 37 - Intaglio sui vegetali - 1° livello	24 ore	21/22/23 ottobre	9.00/18.00
Pag. 20 - Lezioni di comunicazione	12 ore	23/24 ottobre	9.30/16.30
Pag. 41 - Latte Art	10 ore	29/30 ottobre	13.00/18.00
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 23 - L'arte del parlare in pubblico	12 ore	06/07 novembre	9.30/16.30
<b>GENNAIO 2015</b>			
Pag. 38 - Cucina creativa per celiaci	24 ore	13/14/15 gennaio	9.00/18.00
Pag. 32 - Le reti Internet	14 ore	13/15/20/22/27/29 gennaio 03 febbraio	17.00/19.00
Pag. 31 - Microsoft Excel	30 ore	13/15/20/22/27/29 gennaio 03/05/10/19/24/26 febbraio 03/05/10 marzo	15.00/17.00
Pag. 21 - La gestione del reclamo	6 ore	19 gennaio	9.30/16.30
Pag. 39 - Cucina salustistica e vegetariana	24 ore	20/21/22 gennaio	9.00/18.00
Pag. 21 - Leadership	6 ore	26 gennaio	9.30/16.30
Pag. 38 - Finger Food dolce e salato	24 ore	27/28/29 gennaio	9.00/18.00
Pag. 41 - Latte Art	10 ore	28/29 gennaio	13.00/18.00
<b>FEBBRAIO 2015</b>			
Pag. 32 - Comunicare 2.0	16 ore	05/10/19/24/26 febbraio 03/05/10 marzo	17.00/19.00
Pag. 40 - L'improvvisazione in cucina	24 ore	24/25/26 febbraio	9.00/18.00
Pag. 26 - Venezia sconosciuta, insolita, segreta	15 ore	27 febbraio 06/13/20/27 marzo	16.30/19.00 e 15.00/18.00
Pag. 43 - Assistente ai bagnanti "M.I.P."	42 ore	a partire dal mese di febbraio	
<b>MARZO 2015</b>			
Pag. 40 - Corso base di snack e stuzzichini	15 ore	03/04/05 marzo	10.00/15.00

**CORSI MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 41 - Cake Design - 1° livello	7 ore	19 novembre	9.30/17.30
<b>GENNAIO 2015</b>			
Pag. 32 - La Web Reputation nella ristorazione	3 ore	21 gennaio	9.30/12.30
<b>MARZO 2015</b>			
Pag. 40 - Cucina creativa a base di pesce	24 ore	17/18/19 marzo	9.00/18.00
<b>CORSI PORTOGUARO</b>			
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 32 - La Web Reputation nella ristorazione	3 ore	13 ottobre	9.30/12.30
<b>MARZO 2015</b>			
Pag. 37 - I nostri primi piatti più invidiati nel mondo	24 ore	16/23/30 marzo	9.00/18.00
<b>CORSI SAN DONÀ DI PIAVE</b>			
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 43 - Assistente ai bagnanti "M.I.P."	42 ore	a partire dal mese di ottobre	
<b>CORSI VENEZIA/MESTRE</b>			
<b>OTTOBRE 2014</b>			
Pag. 26 - Le meraviglie della Serenissima	27 ore	21/25/28 ottobre 07/11/14/18/20/25/28 novembre	17.00/19.00 e 14.00/17.30
Pag. 37 - Buffet di prestigio e le nuove tendenze	24 ore	28/29/30 ottobre	9.00/18.00
Pag. 20 - Lezioni di comunicazione	12 ore	28/29 ottobre	9.30/16.30
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 41 - Colazioni nel Mondo	4 ore	04 novembre	9.00/13.00
Pag. 20 - Il Savoir Faire internazionale	12 ore	04/05 novembre	9.30/16.30
Pag. 30 - Usare il personal computer con Microsoft Windows	12 ore	10/11 novembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 30 - Usare i Social Network per la promozione turistica	12 ore	17/24 novembre 01 dicembre	9.00/13.00

● **CORSI VENEZIA/MESTRE**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>NOVEMBRE 2014</b>			
Pag. 20 - Parole "incrociate"	6 ore	11 novembre	9.30/16.30
Pag. 23 - Atelier Cina	4 ore	13 novembre	9.30/13.30
Pag. 42 - I sapori italiani con Slow Food: Il formaggio	6 ore	13 novembre	9.00/15.00
Pag. 22 - Chiamiamole, se volete, emozioni...	4 ore	19 novembre	9.30/13.30
Pag. 30 - Scrivere testi con Microsoft Word	12 ore	25/26 novembre	9.00-18.00 e 9.00/13.00
Pag. 23 - Atelier Russia	4 ore	27 novembre	9.30/13.30
Pag. 39 - La celiachia: incontro informativo	2 ore	27 novembre	10.00/12.00
<b>DICEMBRE 2014</b>			
Pag. 20 - Il telefono senza fili	4 ore	02 dicembre	9.30/13.30
Pag. 23 - Atelier India	4 ore	04 dicembre	9.30/13.30
Pag. 41 - Cake Design - 1° livello	7 ore	10 dicembre	9.30/17.30
Pag. 22 - Una presentazione vincente	6 ore	10 dicembre	9.30/16.30
Pag. 42 - Seminario "Conoscere l'olio d'oliva"	4 ore	11 dicembre	14.30/18.30
Pag. 30 - Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - base	12 ore	15/16 dicembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 37 - I nostri primi piatti più invidiati nel mondo	24 ore	16/17/18 dicembre	9.00/18.00
Pag. 23 - Atelier Paesi Scandinavi	4 ore	18 dicembre	9.30/13.30
<b>GENNAIO 2015</b>			
Pag. 38 - Intaglio sui vegetali stile Thai - 1° livello	24 ore	07/08/09 gennaio	9.00/18.00
Pag. 42 - I sapori italiani con Slow Food: la Birra	6 ore	08 gennaio	9.00/15.00
Pag. 21 - Leadership	10 ore	08/09 gennaio	9.30/16.30 e 9.30/13.30
Pag. 30 - Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - intermedio	12 ore	12/13 gennaio	9.00/18.00 e 9.00-13.00
Pag. 26 - Jobs Act: semplificazione e flessibilità del lavoro	16 ore	14/16/21/23 gennaio	9.00/13.00
Pag. 23 - Atelier Brasile	4 ore	15 gennaio	9.30/13.30
Pag. 42 - Aiuto pizzaiolo	20 ore	19/20/21/22/23 gennaio	14.00/18.00
Pag. 41 - Mixology: le nuove frontiere dei cocktail	14 ore	26/27 gennaio	9.00/17.00

● **CORSI VENEZIA/MESTRE**

	DURATA	DATE	ORARIO
<b>GENNAIO 2015</b>			
Pag. 30 - Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel - avanzato	12 ore	26/27 gennaio	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 23 - La motivazione	4 ore	28 gennaio	9.30/13.30
Pag. 23 - Atelier Paesi Arabi	4 ore	29 gennaio	9.30/13.30
Pag. 21 - "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega	4 ore	30 gennaio	9.30/13.30
<b>FEBBRAIO 2015</b>			
Pag. 41 - Coffee Tasting - assaggio del caffè	10 ore	02/03 febbraio	10.00/15.00
Pag. 31 - Creare presentazioni con Microsoft Power Point	12 ore	02/03 febbraio	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 37 - Il brunch, le proposte per la colazione e il pranzo	12 ore	03/04/05 febbraio	9.00/18.00
Pag. 21 - La gestione del reclamo	12 ore	03/04 febbraio	9.30/16.30
Pag. 23 - Atelier Giappone	4 ore	05 febbraio	9.30/13.30
Pag. 32 - La Web Reputation nella ristorazione	3 ore	09 febbraio	9.00/12.00
Pag. 23 - Atelier Paesi Anglofoni	4 ore	19 febbraio	9.30/13.30
Pag. 31 - Creare un sito web e un blog gratis	16 ore	23/24 febbraio	9.00/18.00
Pag. 22 - Tecniche di Teamworking	6 ore	24 febbraio	9.30/16.30
Pag. 21 - Tecniche di Time Management	4 ore	26 febbraio	9.30/13.30
<b>MARZO 2015</b>			
Pag. 38 - Intaglio sui vegetali stile Thai - 2° livello	24 ore	02/03/04 marzo	9.00/18.00
Pag. 22 - Il pensiero laterale e il Problem Solving	6 ore	03 marzo	9.30/16.30
Pag. 33 - Fare marketing con Google	8 ore	03/10 marzo	9.00/13.00
Pag. 43 - Addobbo floreale per strutture turistiche	8 ore	10 marzo	9.00/18.00
Pag. 22 - Tecniche di negoziazione	10 ore	10/11 marzo	9.30/16.30 e 9.30/13.30
Pag. 31 - Software gratuito per fotoritocco e grafica	16 ore	16/17 marzo	9.00/18.00
Pag. 37 - Il semifreddo e il gelato per la ristorazione	24 ore	24/25/26 marzo	9.00/18.00



# 01. CORSI DI LINGUE STRANIERE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2014 2015

## CORSI DI LINGUE STRANIERE

<b>01.01</b>	Le parole dell'accoglienza ●	Pag. 14
<b>01.02</b>	Problem Solving con ospite straniero in lingua tedesca ●	Pag. 14
<b>01.03</b>	Lingua russa livello intermedio per la ristorazione ●	Pag. 14
<b>01.04</b>	Lingua russa livello intermedio per la reception ●	Pag. 14
<b>01.05</b>	Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero	Pag. 15
<b>01.06</b>	Calendario riepilogativo dei corsi di lingue 2014 2015 ●●●●●	Pag. 16

## INGLESE, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO, PORTOGHESE, GIAPPONESE, RUSSO

### 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 delle nozioni elementari: parlare di sé e degli altri, descrivere un ambiente, risolvere difficoltà di comprensione, dare indicazioni/consigli, offrire, rifiutare, accettare, richiedere, proporre, affrontare lamentele, feedback negativo, spiegare il conto. **È 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. **È richiesta una conoscenza intermedia della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.**

● BIBIONE  
● CAORLE  
● CHIOGGIA

● JESOLO/CAVALLINO  
● MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA  
● PORTOGUARO

● SAN DONÀ DI PIAVE  
● VENEZIA/MESTRE

## 01.01 ●

## LE PAROLE DELL'ACCOGLIENZA

**I fondamentali per il ricevimento del cliente di lingua russa, giapponese e portoghese**

Le parole dell'accoglienza, mini corsi di "sopravvivenza" linguistica, hanno l'obiettivo di mettere in grado gli addetti al ricevimento di apprendere le nozioni base utili ad interfacciarsi in modo efficace con in turisti di lingua russa, giapponese e portoghese.

Ogni corso sarà suddiviso in un momento di formazione frontale ed un momento in cui verranno simulate delle situazioni reali attraverso cui i partecipanti potranno confrontarsi con gli esperti delle rispettive lingue ed interagire attraverso role-play e dialoghi.

## CONTENUTI

- I fondamentali della lingua (fonetica, alfabeto)
- Glossario dell'accoglienza (saluti, ringraziamenti, scuse, frasi di rito e di cortesia ...)
- Glossario per le operazioni di front desk (richiesta documenti, registrazione, consegna chiavi, indicazioni stanza e location dei servizi dell'hotel)
- Come dare brevi indicazioni generali
- Formalità del check-out (presentazione del conto, pagamenti, saluti)

Per ciascun corso sono previsti 2 incontri settimanali per complessive 12 ore

## MINI CORSO

## 01.02 ●

## PROBLEM SOLVING CON OSPITE STRANIERO IN LINGUA TEDESCA

Il corso è destinato a chi già padroneggia la lingua ad un livello intermedio/avanzato.

**Per accedere al corso è indispensabile sostenere un test scritto.**

Ogni incontro affronterà un tema specifico che potrà spaziare da temi di attualità a aspetti *cross-cultural*.  
Un corso indispensabile per coloro che cercano un approccio più autentico con il cliente di lingua straniera e che vada "oltre" all'offerta del proprio servizio.

## 01.03 ●

## LINGUA RUSSA LIVELLO INTERMEDIO PER LA RISTORAZIONE

Il corso è rivolto agli addetti alla ristorazione che intendono apprendere le basi della comunicazione mirata ad accogliere gli ospiti stranieri, ad offrire e spiegare il menu.

**È previsto un modulo specifico sulla traduzione del menu.**

**È richiesta una conoscenza di base della lingua russa.**

## 01.04 ●

## LINGUA RUSSA LIVELLO INTERMEDIO PER LA RECEPTION

Il corso è rivolto agli addetti alla reception che intendono apprendere le basi della comunicazione mirata ad accogliere gli ospiti stranieri, che consente di offrire informazioni sui servizi offerti, sulla prenotazione nonché a gestire il check-in e check-out con il cliente di lingua russa.

**È richiesta una conoscenza di base della lingua russa.**

## 01.05

## CORSI DI LINGUE INTENSIVI RESIDENZIALI ALL'ESTERO

## CORSI INTENSIVI

## LINGUA TEDESCA: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A BERLINO

- Corso di Tedesco generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno al mattino dal lunedì al venerdì in orario 9.00/12.30.
- Massimo 12 studenti per classe.
- Partenze indicativamente dal 9 al 23 novembre 2014.

## LINGUA RUSSA: CORSO SETTIMANALE INTENSIVO RESIDENZIALE A SAN PIETROBURGO

- Corso di Russo generale di 20 lezioni da 50 minuti ciascuna.
- Le lezioni si terranno al mattino dal lunedì al venerdì in orario 10.00/14.00.
- Massimo 12 studenti per classe.
- Partenze indicativamente nel periodo febbraio/marzo 2015.

## 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 a zig zag, con orario al mattino dalle 9.00 alle 12.15 e al pomeriggio dalle 14.15 alle 17.30 alternate.
- Massimo 15 studenti per classe.
- Partenze indicativamente nel periodo febbraio/marzo 2015.

**Per tutte le destinazioni l'Ente finanzia per intero 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.**



01.06 ●●●●

## CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2014 2015

## ● SEDI DI BIBIONE

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

## OTTOBRE 2014

Russo Base	13 ottobre	40 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.30
------------	------------	--------	------------------	-------------

## GENNAIO 2015

Russo Intermedio per la reception	20 gennaio	20 ore	martedì/giovedì	15.00/17.30
-----------------------------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI CHIOGGIA

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

## GENNAIO 2015

Inglese Intermedio	15 gennaio	30 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
--------------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI CAVALLINO

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

## OTTOBRE 2014

Tedesco Intermedio	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	17.00/19.00
--------------------	------------	--------	------------------	-------------

Inglese Intermedio	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	17.00/19.00
--------------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● SEDI DI JESOLO

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

## OTTOBRE 2014

Russo Base	14 ottobre	40 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
------------	------------	--------	-----------------	-------------

Tedesco Base	14 ottobre	40 ore	martedì/giovedì	9.00/11.00
--------------	------------	--------	-----------------	------------

## GENNAIO 2015

Russo Intermedio per la ristorazione	12 gennaio	20 ore	lunedì/mercoledì	17.30/19.30
--------------------------------------	------------	--------	------------------	-------------

Russo Base	12 gennaio	40 ore	lunedì/mercoledì	14.30/17.00
------------	------------	--------	------------------	-------------

Tedesco Avanzato	13 gennaio	40 ore	martedì/giovedì	9.00/11.00
------------------	------------	--------	-----------------	------------

Problem solving con ospite straniero in lingua tedesca	13 gennaio	15 ore	martedì	11.00/12.30
--	------------	--------	---------	-------------

## FEBBRAIO 2015

Russo Intermedio per la reception	16 febbraio	20 ore	lunedì/mercoledì	17.30/19.30
-----------------------------------	-------------	--------	------------------	-------------

## ● SEDI DI MESTRE

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

## OTTOBRE 2014

Inglese Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
--------------	------------	--------	------------------	-------------

Francese Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.00
---------------	------------	--------	------------------	-------------

Spagnolo Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
---------------	------------	--------	------------------	-------------

Portoghese Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
-----------------	------------	--------	------------------	-------------

Inglese Intermedio	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00
--------------------	------------	--------	-----------------	-------------

Tedesco Base	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
--------------	------------	--------	-----------------	-------------

Giapponese Base	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	17.00/19.00
-----------------	------------	--------	-----------------	-------------

Russo Base	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
------------	------------	--------	-----------------	-------------

## DICEMBRE 2014

Le parole dell'accoglienza: lingua russa	2 dicembre	12 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
--	------------	--------	-----------------	-------------

## GENNAIO 2015

Le parole dell'accoglienza: lingua portoghese	19 gennaio	12 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
---	------------	--------	------------------	-------------

## FEBBRAIO 2015

Le parole dell'accoglienza: lingua giapponese	23 febbraio	12 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
---	-------------	--------	------------------	-------------

## ● SEDI DI VENEZIA

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

## OTTOBRE 2014

Inglese Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
--------------	------------	--------	------------------	-------------

Tedesco Base	20 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.00
--------------	------------	--------	------------------	-------------

Francese Base	21 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00
---------------	------------	--------	-----------------	-------------

## ● CORSI DI LINGUE ALL'ESTERO

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

## NOVEMBRE 2014

N. 2 edizioni Corso di lingua all'estero BERLINO		15 ore	da lunedì al venerdì	9.00/12.30
--	--	--------	----------------------	------------

## FEBBRAIO/MARZO 2015

N. 2 edizioni Corso di lingua all'estero SAN PIETROBURGO		17 ore	da lunedì al venerdì	10.00/14.00
--	--	--------	----------------------	-------------

N. 1 edizioni Corso di lingua all'estero LONDRA		17 ore	da lunedì al venerdì	09.00/12.15 o 14.15/17.30
---	--	--------	----------------------	---------------------------

## 02. EBT LAB

EBT LAB È UNO SPAZIO DI CONFRONTO, DIALOGO, CRESCITA CHE DAL 2007, ANNO DI NASCITA, AD OGGI HA COINVOLTO 2453 OPERATORI IN UN COSTANTE PROCESSO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE RELAZIONALI.



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2014 2015

### EBT LAB

<b>02.01</b>	Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto ●●●●●	Pag. 20
<b>02.02</b>	Il Savoir Faire internazionale ●	Pag. 20
<b>02.03</b>	Parole "incrociate" ●	Pag. 20
<b>02.04</b>	Il telefono senza fili ●	Pag. 20
<b>02.05</b>	Leadership, l'arte di avere seguito ●●●●●	Pag. 21
<b>02.06</b>	"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega ●	Pag. 21
<b>02.07</b>	La gestione del reclamo ●●●●●	Pag. 21
<b>02.08</b>	Tecniche di Time Management ●	Pag. 21
<b>02.09</b>	Tecniche di Teamworking ●	Pag. 22
<b>02.10</b>	Il pensiero laterale e il Problem Solving ●	Pag. 22
<b>02.11</b>	Tecniche di negoziazione ●	Pag. 22
<b>02.12</b>	Chiamiamole, se volete, emozioni... ●	Pag. 22
<b>02.13</b>	Una presentazione vincente ●	Pag. 22
<b>02.14</b>	La motivazione ●	Pag. 23
<b>02.15</b>	L'arte del parlare in pubblico ●●●●●	Pag. 23
<b>02.16</b>	Ateliers tematici ●	Pag. 23

- BIBIONE ● JESOLO/CAVALLINO ● SAN DONÀ DI PIAVE  
● CAORLE ● MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA ● VENEZIA/MESTRE  
● CHIOGGIA ● PORTOGRUARO

**02.01 ●●●●● SEMINARIO****LEZIONI DI COMUNICAZIONE PER SENTIRE CIÒ CHE NON VIENE DETTO**

*“Non mi fido delle parole perché nascondono molto e rivelano poco di ciò che è realmente importante e significativo” Sigmund Freud*

Per comunicare le parole non bastano. Durante il processo comunicativo, oltre a ciò che si dice entrano in gioco due altre componenti dal peso fondamentale: il modo in cui si pronunciano le parole e la gestualità del corpo. Spesso è più utile osservare che ascoltare. Sapere cogliere l'aspetto non verbale della comunicazione permette, infatti, di cogliere il vero senso della comunicazione stessa. I partecipanti impareranno ad interpretare la propria e l'altrui gestualità attraverso prove pratiche, visioni di spezzoni cinematografici e simulazioni.

**02.02 ● SEMINARIO****IL SAVOIR FAIRE INTERNAZIONALE Tecniche di ospitalità a misura globale**

Il contatto quotidiano con persone provenienti da nazioni diverse è spesso fonte di spiacevoli fraintendimenti culturali che a volte sfociano in totali incomprensioni.

Per mettere i partecipanti “in sintonia” con ogni tipo di interlocutore, il seminario si prefigge un viaggio simbolico negli usi, costumi e linguaggi non verbali interculturali.



Il seminario verrà condotto in collaborazione con gli esperti di LabCom, il laboratorio di comunicazione interculturale di Ca' Foscari, che coinvolgeranno i partecipanti in simulazioni di attività reali.

**02.03 ● SEMINARIO****PAROLE “INCROCIATE”**

Quando una persona parla con un'altra, manda uno stimolo e si aspetta una risposta. A volte accade che, per il nostro modo di porci, la risposta non corrisponda alle attese e produca urti e incomprensioni. Il seminario ha l'obiettivo di far riflettere sulle molteplici interazioni personali che avvengono nel quotidiano permettendo ai partecipanti di adottare uno stile comunicativo efficace e di evitare gli “incroci pericolosi”.

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

Fin da piccoli ci insegnano a parlare ma raramente qualcuno ci insegna ad ascoltare. Ascoltare è il doppio più difficile di parlare. Eppure la capacità di ascoltare in modo giusto ci permette di comprendere non solo il messaggio ma di cogliere i sentimenti e le intenzioni dell'interlocutore, stimolando un clima relazionale positivo e favorevole.

Potremmo dire che il vero comunicatore è colui che ascolta!

**02.05 ●●●●● 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 all'esercizio di una leadership autorevole in funzione delle diverse situazioni.



Nell'edizione di Venezia-Mestre il seminario prevede la collaborazione di esperti di LabCom, il laboratorio di comunicazione interculturale di Ca' Foscari, che aiuteranno i partecipanti ad acquisire competenze e conoscenze per poter comprendere le specificità del concetto di leadership in una prospettiva interculturale.

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

*Delegare o non delegare? Questo è il problema.*

Giunge 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 un processo estremamente delicato da affrontare con adeguati strumenti di conoscenza perché la delega sbagliata può portare a delusioni e frustrazioni non facilmente gestibili.

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

Il reclamo può rappresentare un'opportunità ed 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.



Nell'edizione di Venezia-Mestre il seminario prevede la collaborazione di esperti di LabCom, il laboratorio di comunicazione interculturale di Ca' Foscari, che forniranno ai partecipanti delle linee guida per lo sviluppo di strategie comunicative interculturali che permettano di evitare i conflitti che possono nascere dalla percezione delle dinamiche comunicative tra persone di diversa cultura e nazionalità.

**02.08 ● SEMINARIO****TECNICHE DI TIME MANAGEMENT**

Il tempo è la risorsa più scarsa di cui disponiamo. Abbiamo tutti spesso la sensazione che ci manca il tempo per fare tutto quello che vorremmo o dovremmo fare. Ciò comporta una dose di stress che quasi sempre attribuiamo alla mole di lavoro svolta e che, in realtà, deriva dal pensiero delle cose che abbiamo ancora da fare. Il seminario si prefigge di aiutare i partecipanti a costruire un modello personalizzato di *time management* utile a vivere e non a subire il tempo.

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

Lavorare in gruppo non è sempre facile: significa mettere da parte egoismi e diffidenze soprattutto per agire come una squadra di successo.

Attraverso tecniche pratiche e *roleplay*, il seminario intende mettere i partecipanti in condizione di riflettere sui propri abituali modelli di comportamento nel gruppo sperimentandone di nuovi.

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

Il seminario si propone di sviluppare conoscenze e competenze in tema di creatività e problem solving, utilizzando una metodologia basata esclusivamente sull'apprendimento attivo per facilitare un'attitudine ad un approccio diverso ai problemi, a rompere gli schemi e ricercare soluzioni nuove uscendo dai modelli convenzionali.

**02.11 ● SEMINARIO****TECNICHE DI NEGOZIAZIONE**

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



Il seminario prevede la collaborazione di esperti di LabCom, il laboratorio di comunicazione interculturale di Ca' Foscari, che aiuteranno i partecipanti ad acquisire una maggiore consapevolezza su come gestire strategicamente ed efficacemente le situazioni negoziali in un contesto multiculturale.

**02.12 ● SEMINARIO****CHIAMIAMO, SE VOLETE, EMOZIONI...**

Le emozioni che proviamo intervengono nel nostro modo di comunicare e rapportarci agli altri. A volte, a nostro danno. Obiettivo del seminario è veicolarle in modo che la comunicazione emotiva diventi comunicazione emozionale.

**02.13 ● SEMINARIO****UNA PRESENTAZIONE VINCENTE**

Tutti noi abbiamo assistito a presentazioni di grandi esperti nella materia che ci hanno annoiato al punto di riuscire quasi a farci addormentare! Questo accade perché una presentazione avvincente è frutto non solo di conoscenze ma anche di abilità comunicative. Pronti per diventare dei grandi speaker?

**02.14 ● SEMINARIO****LA MOTIVAZIONE**

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

Le persone motivate sanno compiere imprese eccezionali. Ma è possibile per un capo motivare i propri collaboratori? O la spinta nasce dall'interno? L'obiettivo del seminario è sapere riconoscere le molle interiori che muovono le persone stimolandole a dare il meglio di sé.

**02.15 ● SEMINARIO****L'ARTE DEL PARLARE IN PUBBLICO: "Parlare in pubblico è parlare di sé"**

Obiettivo del corso è quello di permettere ai partecipanti di comunicare al meglio le proprie idee, riuscendo ad entrare in sintonia con gli interlocutori, in tutte le occasioni in cui ci si trova a parlare in pubblico. Sono previste prove pratiche individuali con il supporto della telecamera.

**02.16 ●****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 e curiosità utili per comunicare al di là dei diversi usi e costumi.

Accompagnati da un esperto della lingua e della cultura del luogo, i partecipanti si trasporteranno in un affascinante viaggio virtuale utile a sviluppare un'ospitalità su misura, per superare stereotipi, per 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, PAESI SCANDINAVI, PAESI ANGLOFONI** (quest'ultimo seminario è dedicato ad un'analisi comparativa dei Paesi in cui l'inglese è la lingua ufficiale o predominante: Nord America, Australia, Canada e, con particolare focus, Sudafrica)



SEMINARI

# 03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2014 2015

## TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE

- 03.01 Le meraviglie della serenissima ● \_\_\_\_\_ Pag. 26
- 03.02 Venezia sconosciuta, insolita, segreta ● \_\_\_\_\_ Pag. 26
- 03.03 Jobs Act: semplificazione e flessibilità del lavoro ● \_\_\_\_\_ Pag. 26
- 03.04 Comunicare con entusiasmo – 2° livello ● \_\_\_\_\_ Pag. 27

- 
- BIBIONE
  - JESOLO/CAVALLINO
  - SAN DONÀ DI PIAVE
  - CAORLE
  - MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA
  - VENEZIA/MESTRE
  - CHIOGGIA
  - PORTOGRUARO

**03.01 ●****LE MERAVIGLIE DELLA SERENISSIMA****Itinerari storico-artistici nella Venezia “maggiore”**

Il corso di formazione Le meraviglie della Serenissima: itinerari storico-artistici nella Venezia “maggiore” è pensato come un viaggio nella “Civiltà di Venezia” attraverso alcuni dei suoi aspetti più originali e affascinanti, un percorso tra alcuni dei simboli più significativi della “maestà” e della grandezza della Serenissima troppo spesso offuscata e distorta da una pubblicistica superficiale e deteriorata che sovente sconfinava nel kitsch.

Ci si discosterà, cioè, dalla “vulgata” mediatico-commerciale-pubblicitaria, alla ricerca della Venezia “profonda”, dei suoi caratteri originali e fondanti: un tesoro inesauribile da scoprire o riscoprire e da condividere; e pur nel rigore delle fonti e nell’accuratezza dell’esposizione, si scopriranno anche aspetti poco noti, insoliti, “curiosi” dello straordinario patrimonio culturale in cui viviamo e/o operiamo, ma di cui, a volte, non riusciamo ad accorgerci.

**03.02 ●****VENEZIA SCONOSCIUTA, INSOLITA, SEGRETA**

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 prevede un contatto diretto e stimolante con le testimonianze ancora vivide e palpitanti della Serenissima.

**03.03 ●****JOBS ACT: SEMPLIFICAZIONE E FLESSIBILITÀ DEL LAVORO**

In Italia il 2014 è iniziato con il tema del «Lavoro» al centro dell’agenda politica. Il Jobs Act è un progetto di riforma si fonda su quattro pilastri:

- 1) riduzione del cuneo fiscale;
- 2) politica industriale per il manifatturiero italiano ed il Made in Italy;
- 3) ricomposizione del mercato del lavoro tramite il contratto di lavoro a tutele progressive;
- 4) semplificazione delle norme sul lavoro.

Il corso intende favorire un approfondimento dedicato agli sviluppi in materia di riforma del lavoro e alle principali ricadute per le aziende turistiche, in termini di opportunità e vincoli.

La modalità fortemente interattiva permetterà ai partecipanti di verificare, in pratica, le migliori soluzioni per la propria organizzazione.

**03.04 ● SEMINARIO****COMUNICARE CON ENTUSIASMO – 2° Livello**

Nella giungla della comunicazione quotidiana, il corso si propone di affrontare il tema del “parlare”, non nella semplice ottica di portare tecnicamente a compimento un processo di natura verbale, ma di farlo con il massimo coinvolgimento. Proprio grazie a questo entusiasmo (dal greco “essere divinamente ispirati nella comunicazione”) il nostro messaggio riuscirà a raggiungere al meglio l’interlocutore. In tale prospettiva si cercherà di fornire gli strumenti migliori per dare informazioni corrette al pubblico che ascolta, usando l’ironia senza prendersi gioco della platea, ma riuscendo a coinvolgere e stupire gli interlocutori.



# 04. INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2014 2015

## INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE

<b>04.01</b>	Usare i Social Network per la promozione turistica ●	Pag. 30
<b>04.02</b>	Usare il personal computer con Microsoft Windows ●	Pag. 30
<b>04.03</b>	Scrivere testi con Microsoft Word ●	Pag. 30
<b>04.04</b>	Calcolare ed archiviare con Microsoft Excel ●	Pag. 30
<b>04.05</b>	Microsoft Excel ●	Pag. 31
<b>04.06</b>	Creare presentazioni con Microsoft Power Point ●	Pag. 31
<b>04.07</b>	Creare un sito Web e un Blog gratis ●	Pag. 31
<b>04.08</b>	Software gratuito per fotoritocco e grafica ●	Pag. 31
<b>04.09</b>	Le reti Internet ●	Pag. 32
<b>04.10</b>	Comunicare 2.0 ●	Pag. 32
<b>04.11</b>	<b>SEMINARI DI APPROFONDIMENTO WEB</b>	Pag. 32
<b>04.11.01</b>	E - Mail marketing ●	Pag. 32
<b>04.11.02</b>	La Web Reputation nella ristorazione ●●●	Pag. 32
<b>04.11.03</b>	Monitorare e gestire la Web Reputation nel settore turistico - alberghiero ●	Pag. 33
<b>04.11.04</b>	Fare marketing con Google ●	Pag. 33
<b>04.11.05</b>	Social Media Marketing ●	Pag. 33
<b>04.11.06</b>	Yield & Revenue Management ●	Pag. 33

- 
- |            |                             |                     |
|------------|-----------------------------|---------------------|
| ● BIBIONE  | ● JESOLO/CAVALLINO          | ● SAN DONÀ DI PIAVE |
| ● CAORLE   | ● MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA | ● VENEZIA/MESTRE    |
| ● CHIOGGIA | ● PORTOGRUARO               |                     |

**04.01 ●****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.

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

**04.02 ●****USARE IL PERSONAL COMPUTER CON MICROSOFT WINDOWS**

Il corso si rivolge a coloro che si avvicinano per la prima volta al computer e intendono utilizzarlo per ragioni di lavoro, di studio o per hobby. Obiettivo del corso è quello di far apprendere in modo semplice ed immediato i concetti di base dell'informatica attraverso l'uso del sistema operativo Windows, il più diffuso sistema operativo al mondo che permette di far funzionare un computer.

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

**04.03 ●****SCRIVERE TESTI CON MICROSOFT WORD**

L'applicativo che accentra su di sé i risultati dei vari lavori che si svolgono in un ufficio è il programma di scrittura. Microsoft Word è un programma di scrittura molto evoluto.

Oltre a permettere di scrivere con caratteri di vari tipi e dimensioni, consente di inserire in un testo oggetti di diversa natura: immagini, tabelle, grafici, elenchi di dati, filmati, file sonori, animazioni e collegamenti ipertestuali.

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

**04.04 ●****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 12 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.

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

**04.05 ●****MICROSOFT EXCEL**

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

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

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

**04.06 ●****CREARE PRESENTAZIONI CON MICROSOFT POWER POINT**

Power Point facilita la creazione di presentazioni a livello professionale. Obiettivo del corso è fornire le nozioni per affrontare in modo sistematico tutte le potenzialità di base di Power Point: gestione del testo, formattazione e correzione; gestione delle tabelle e il layout delle diapositive. Si prosegue con l'arricchimento delle diapositive attraverso elementi grafici e multimediali, effetti di transizione e animazione.

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

**04.07 ●****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**. Fare un sito web oggi si trova a soli pochi click, ed è gratuito. Obiettivo di questo corso è quello di fornire un elenco dei migliori siti che offrono free web-building. 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.

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

**04.08 ●****SOFTWARE GRATUITO PER FOTORITOCICO 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 corso è quello di offrire una guida introduttiva a GIMP, un programma gratuito, che ha moltissime funzioni presenti anche nel noto programma commerciale Photoshop. GIMP è molto flessibile, multipiattaforma e portatile. Può essere usato come semplice programma di disegno, come programma per il fotoritocco professionale, come convertitore di formati di immagine e altro ancora.

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

**04.09****LE RETI INTERNET**

Obiettivo del corso è l'apprendimento degli aspetti fondamentali della navigazione in Internet, delle pagine web, dei diversi motori di ricerca, dell'uso del programma di posta elettronica fino alla configurazione di un account, per una conoscenza più consapevole di questi indispensabili strumenti di lavoro.

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

**04.10****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 You Tube.

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

**APPROFONDIMENTI****04.11****SEMINARI DI APPROFONDIMENTO WEB****04.11.01****E - MAIL MARKETING**

Il percorso si prefigge di fornire gli spunti per scrivere correttamente una mail con l'obiettivo di fare un marketing mirato, sia sul piano dei contenuti che sugli aspetti più tecnici. Si affronteranno anche la legge sulla privacy e le modalità per la gestione di una newsletter.

**04.11.02****LA WEB REPUTATION NELLA RISTORAZIONE**

Il seminario si propone di fornire gli strumenti per poter monitorare e gestire la web reputation del proprio esercizio, con una particolare attenzione all'uso di Tripadvisor, esaminando le recensioni on line e la gestione della review, nonché le modalità di risposta alle critiche più frequenti.

**04.11.03****SEMINARIO  
MONITORARE E GESTIRE LA WEB REPUTATION  
NEL SETTORE TURISTICO - ALBERGHIERO**

Il seminario si propone di fornire gli strumenti per poter creare, monitorare e gestire la web reputation della propria struttura, focalizzando l'attenzione non solo su Tripadvisor, ma ovunque si parli della nostra azienda nell'ambito della rete. Particolare attenzione sarà riservata alle modalità per rispondere ad una recensione on line, sia positiva che negativa e ai modi per aumentare le recensioni favorevoli.

**04.11.04****SEMINARIO  
FARE MARKETING CON GOOGLE**

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

**04.11.05****SEMINARIO  
SOCIAL MEDIA MARKETING**

Il seminario propone una panoramica sui social network e social site, per comprendere meglio cosa sono e come funzionano, chiarendo le modalità per promuovere la propria presenza mediante il loro utilizzo. A tal fine si affronteranno gli strumenti da scegliere ed in base a quali valutazioni operare le scelte, nonché i loro costi. Aspetti rilevanti del seminario, saranno quelli riservati alle modalità di dialogo on line con i clienti, nonché alla gestione dei post e alla condivisione. Oltre a Facebook si approfondirà anche Twitter, focalizzando l'attenzione su come gestire uno spazio social in più lingue e su come monitorare la propria reputazione on line.

**04.11.06****SEMINARIO  
YIELD & REVENUE MANAGEMENT**

Già da tempo i termini "Revenue Management" e "Yield Management" sono entrati nel lessico di molti albergatori trovando ampio impiego nelle strategie di management del settore turistico. Si tratta di sistemi che permettono di ottimizzare le entrate tramite nuove tecniche di vendita in grado di rispondere ad un mercato, quello dell'ospitalità, flessibile e dinamico. Il seminario è utile per approfondire la conoscenza della domanda, dei canali di distribuzione che utilizza, individuare le strategie per raggiungerla ed ottimizzarla. L'obiettivo è ottenere padronanza e competenze necessarie a definire una strategia articolata e completa di Yield e Revenue Management, volta ad un'ottimizzazione dei ricavi.

# 05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2014 2015

## TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE

<b>05.01</b>	Corso di alta ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita ●	Pag. 36
<b>05.02</b>	Buffet di prestigio e le nuove tendenze ●	Pag. 37
<b>05.03</b>	I piatti di alta ristorazione ●	Pag. 37
<b>05.04</b>	I nostri primi piatti più invidiati nel mondo ●●	Pag. 37
<b>05.05</b>	Il brunch, le proposte per la colazione e il pranzo ●	Pag. 37
<b>05.06</b>	Il semifreddo e il gelato per la ristorazione ●	Pag. 37
<b>05.07</b>	Intaglio sui vegetali - 1° livello ●	Pag. 37
<b>05.08</b>	Intaglio sui vegetali stile Thai - 1° livello ●	Pag. 38
<b>05.09</b>	Intaglio sui vegetali stile Thai - 2° livello ●	Pag. 38
<b>05.10</b>	Cucina creativa salutistica e vegetariana ●	Pag. 38
<b>05.11</b>	Finger food dolce e salato ●	Pag. 38
<b>05.12</b>	Cucina creativa per celiaci ●	Pag. 38
<b>05.13</b>	La celiachia: incontro informativo ●●	Pag. 39
<b>05.14</b>	L'artigiano del breakfast ●	Pag. 39
<b>05.15</b>	Tecniche di disosso delle carni ●	Pag. 39
<b>05.16</b>	Cucina creativa: i piatti della cucina veneta tradizionali e fusion ●	Pag. 39
<b>05.17</b>	L'artigiano del breakfast: evolution - light lunch ●	Pag. 39
<b>05.18</b>	L'improvvisazione in cucina ●	Pag. 40
<b>05.19</b>	Organizzazione della produzione in cucina ●	Pag. 40
<b>05.20</b>	Cucina creativa a base di pesce ●	Pag. 40
<b>05.21</b>	Corso base di snack e stuzzichini ●●	Pag. 40
<b>05.22</b>	Coffee Tasting - assaggio del caffè ●	Pag. 41
<b>05.23</b>	Latte Art ●	Pag. 41
<b>05.24</b>	Colazioni nel mondo ●	Pag. 41
<b>05.25</b>	Tecniche di servizio dei vini ●●	Pag. 41
<b>05.26</b>	Mixology: le nuove frontiere dei cocktails ●	Pag. 41
<b>05.27</b>	Cake Design - 1° livello ●●	Pag. 41
<b>05.28</b>	Cake Design - 2° livello ●	Pag. 42
<b>05.29</b>	Seminario "Conoscere l'olio d'oliva" ●●	Pag. 42
<b>05.30</b>	Aiuto pizzaiolo ●	Pag. 42
<b>05.31</b>	I sapori italiani con Slow Food: il Formaggio ●	Pag. 42
<b>05.32</b>	I sapori italiani con Slow Food: la Birra ●	Pag. 42
<b>05.33</b>	Addobbo floreale per strutture turistiche ●	Pag. 43
<b>05.34</b>	Housekeeping: professione cameriera ai piani ●●	Pag. 43
<b>05.35</b>	Assistenza ai bagnanti "M.I.P." ●●●	Pag. 43

- |            |                             |                     |
|------------|-----------------------------|---------------------|
| ● BIBIONE  | ● JESOLO/CAVALLINO          | ● SAN DONÀ DI PIAVE |
| ● CAORLE   | ● MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA | ● VENEZIA/MESTRE    |
| ● CHIOGGIA | ● PORTOGUARO                |                     |

## 05.01 ●

**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.

**DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il corso si terrà dal **10 novembre al 05 dicembre 2014**

**4 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)**

**SEDE DEL CORSO**

Duna Verde di Caorle

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 **10 ottobre 2014**.

Le domande 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;**● **Cucina italiana e regionale;**● **La cucina salutistica e vegetariana;**● **La cucina fusion;**● **Finger Food;**● **Le basi della pasticceria;**● **Dessert per la ristorazione** (dessert al piatto, monoporzioni, etc);● **Il cioccolato;**● **Le nuove tecniche di cottura;**● **Creazione di menu per alberghi e ristoranti;**● **Food Cost;**● **Analisi sensoriale: Abbinamenti cibo-vino;**● **Elementi di HACCP.**

## ALTA FORMAZIONE

## 05.02 ●

**BUFFET DI PRESTIGIO E LE NUOVE TENDENZE**

In questo corso verranno realizzati piatti per buffet, dal pesce alla carne e alle verdure. Inoltre, si studierà la composizione dei piatti e la loro presentazione. Si faranno poi delle composizioni artistiche a base di vegetali e frutta.

## 05.03 ●

**I PIATTI DI ALTA RISTORAZIONE**

Il percorso formativo prevede di dare vita ad una serie di piatti di alta ristorazione in grado di costituire nell'insieme dei menu di prestigio. Tutte le presentazioni gastronomiche terranno in debita considerazione modi, tempi e costi di realizzazione.

## 05.04 ●●

**I NOSTRI PRIMI PIATTI PIÙ INVIDIATI NEL MONDO**

In questo corso verranno realizzati i primi piatti che hanno reso famosa la cucina italiana nel mondo: verranno realizzati in chiave creativa piatti a base di pasta, con l'utilizzo di diverse tipologie e formati e con l'abbinamento ai sughi e alle salse più importanti, oltre ai risotti, ai gratinati, alle zuppe e alle creme. Verranno inoltre fornite ai corsisti un congruo numero di ricette da sperimentare.

## 05.05 ●

**IL BRUNCH, LE PROPOSTE PER LA COLAZIONE E IL PRANZO**

Il "Brunch", termine nato dall'unione di due parole "breakfast" e "lunch", è diventato un modo di mangiare leggero e rilassato, un pasto unico che fa da ponte tra la prima e la seconda colazione.

In questo corso teorico-pratico verranno creati assieme ai partecipanti piatti per le nuove tendenze culinarie, dalla colazione al pranzo.

## 05.06 ●

**IL SEMIFREDDO E IL GELATO PER LA RISTORAZIONE**

Corso teorico/pratico per apprendere le tecniche di produzione della pasticceria fredda per l'alta ristorazione. Obiettivo del corso è lo studio e la conoscenza delle tecniche per la progettazione e la realizzazione di gelati e semifreddi personalizzati. La realizzazione verrà sviluppata nelle versioni: monodose, bicchierini, mignon e torte, utilizzando stampi tradizionali ed innovativi; la presentazione verrà realizzata utilizzando decorazioni personalizzate.

## 05.07 ●

**INTAGLIO SUI VEGETALI – 1° livello**

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



**05.08 ●****INTAGLIO SUI VEGETALI STILE THAI – 1° livello**

Obiettivo del corso è rendere i partecipanti in grado di eseguire composizioni di frutta/vegetali utilizzando la tecnica di intaglio thailandese.

Verrà illustrata la speciale tecnica di incisione avvalendosi dell'uso di un solo coltellino, lo stiletto thailandese, di particolare forma e con lama flessibile.

**05.09 ●****INTAGLIO SUI VEGETALI STILE THAI – 2° livello**

In questo corso verranno affinate le tecniche di base dell'intaglio thailandese. Inoltre, si punterà a perfezionare le tecniche utilizzate dai corsisti. Ogni corsista comporrà dei pezzi artistici con nuove tecniche e materiali: formaggio, sapone, polenta.

**05.10 ●****CUCINA CREATIVA SALUTISTICA E VEGETARIANA**

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

**05.11 ●****FINGER FOOD DOLCE E SALATO**

Il finger food, letteralmente "mangiare con le mani", è l'ultima moda in fatto di cibo ed è costituito da piccoli stuzzichini da gustare senza posate. Durante il corso si proporranno differenti varietà di queste preparazioni, sia dolci che salate, per le più svariate occasioni: aperitivi, buffet, cocktail party, happy hour. Saranno presentate ricette e suggerimenti anche per la presentazione estetica: dalle più tradizionali da mangiare con le dita, fino a quelle realizzate su canapè, a piccoli bicchieri, ciotoline, etc.

**05.12 ●****CUCINA CREATIVA PER CELIACI**

Durante il percorso formativo i partecipanti avranno modo di realizzare antipasti, primi e secondi piatti con prodotti privi di glutine.

Si presterà un'adeguata attenzione agli ingredienti utilizzati, affinché gli operatori del settore abbiano un'adeguata formazione in materia: è previsto pertanto all'interno del corso stesso un seminario di approfondimento in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiaci.

Verranno consegnati, inoltre, materiale informativo e schede tecniche sui prodotti alimentari senza glutine.

**05.13 ● ● SEMINARIO****LA CELIACHIA: INCONTRO INFORMATIVO**

Il seminario illustra ai partecipanti le caratteristiche della celiachia e fornisce le principali nozioni in merito al glutine, agli alimenti permessi, vietati e a rischio. Ci si soffermerà sui rischi della contaminazione e sulle regole basilari per evitarla.

Corsi all'interno del corso di ALTA FORMAZIONE

**05.14 ●****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.

**05.15 ●****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)**.

**05.16 ●****CUCINA CREATIVA: i piatti della cucina veneta tradizionali e fusion**

Durante il corso verranno proposti e realizzati sia in veste classica che in veste creativa i piatti tradizionali della nostra regione, spaziando dai piatti a base di carne a quelli di pesce, fino a quelli realizzati con i prodotti vegetali, utilizzando i prodotti del territorio ed esaltando in tal modo la gastronomia regionale in chiave innovativa.

**05.17 ●****L'ARTIGIANO DEL BREAKFAST: Evolution – Light Lunch**

Il breakfast si evolve in light lunch: in tale prospettiva il personale deve essere sensibilizzato sulle principali tecniche di accoglienza e gestione dell'ospite e sull'importanza del lavoro di squadra. Ci si soffermerà in particolare su alcune tecniche veloci acquisite durante il corso per la preparazione della prima colazione, da sfruttare per creare preparazioni per light lunch, dinner e coffee break, dando vita a momenti ad effetto, con la personalizzazione di ogni singolo servizio e con l'utilizzo di strumenti e tecniche semplici ma efficaci.



## 05.18 ●

**L'IMPROVVISAZIONE IN CUCINA**

In questo corso verranno forniti ai cuochi dei prodotti con i quali dovranno elaborare con l'aiuto dello Chef e degli altri partecipanti, antipasti, primi e secondi piatti innovativi, utilizzando oltre alle loro competenze tecniche anche fantasia e creatività.

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

## 05.19 ●

**ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN CUCINA**

Corso teorico in cui si daranno indicazioni sulle modalità per impostare la produzione nonché la conservazione dei piatti e le principali tecniche di cottura.

Particolare rilievo sarà dato alla gestione della brigata di cucina ed al coordinamento dello staff stesso in tutte le sue mansioni.

**Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, CUOCHI ED AIUTO CUOCHI.**

## 05.20 ●

**CUCINA CREATIVA A BASE DI PESCE**

In questo corso verranno forniti preziosi spunti e suggerimenti per la preparazione del pesce.

Verranno eseguiti diversi piatti "monoporzione" di antipasti, primi piatti, secondi piatti.

Lo Chef, data la sua esperienza di gestione della cucina di noti ristoranti italiani ed esteri, sarà a disposizione per affrontare i segreti delle principali tecniche di cottura, conservazione degli alimenti e dei relativi costi.

## 05.21 ●●

**CORSO BASE DI SNACK E STUZZICHINI**

Dopo una breve introduzione con cenni storici sugli snack, si esamineranno le attrezzature e gli utensili da utilizzare, la gestione del servizio e della zona di lavoro. Si affronteranno le modalità di preparazione di snack caldi e freddi, le salse base, i panini freddi classici, tramezzini classici, panini caldi, toast, club sandwich, hamburger e cheeseburger, piadine e hot dog, oltre ad una serie di stuzzichini da abbinare all'aperitivo.

## 05.22 ●

**COFFEE TASTING - ASSAGGIO DEL CAFFÈ**

Il corso propone un'analisi sensoriale del caffè passando attraverso gli organi di senso. Un corso interattivo anche per gli esercizi che si alternano alla lezione teorica e che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione sull'assaggio del caffè.

## 05.23 ●

**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 mescolta del latte montato per ottenere le forme classiche e innovative.

## 05.24 ●● SEMINARIO

**COLAZIONI NEL MONDO**

5 continenti, 5 città, 5 modi di interpretare la colazione attraverso la storia, cultura e religione di ogni singolo Paese del mondo.

Obiettivo del corso è far conoscere ai partecipanti le tipologie di colazioni e di come presentarle al cliente.

## 05.25 ●●

**TECNICHE DI SERVIZIO DEI VINI**

Il corso mira a fornire ai partecipanti le nozioni essenziali relative alle tecniche di servizio dei vini, che devono consentire di leggere e interpretare le etichette dei vini. Gli esperti chiariranno aspetti quali la temperatura di servizio e la stappatura, così come il servizio di un vino fermo e di un vino spumante. Si parlerà inoltre di decantazione dei vini invecchiati, nonché delle tipologie di bicchieri da utilizzare per la mescolta e degli accessori di servizio.

## 05.26 ●

**MIXOLOGY: le nuove frontiere dei cocktail**

In questo corso il Bartender si trasformerà in un vero e proprio "Chef del Bar" capace di stupire e soddisfare anche il cliente più esigente. L'obiettivo è far conoscere ai partecipanti le nuove tecniche di miscelazione con la realizzazione di nuovi e personalizzati Cocktail, Long Drink e Aperitivi.

## 05.27 ●●

**CAKE DESIGN - 1° livello**

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.

05.28 ●

**CAKE DESIGN – 2° livello**

I partecipanti che avranno preso una certa dimestichezza con gli strumenti di lavoro e con i materiali di copertura che stanno alla base della Sugar Art, si eserciteranno nell'applicazione di alcune tecniche di decoro più elaborate, al fine di creare soggetti più complessi e sofisticati. Le decorazioni prodotte saranno realizzate su una base di polistirolo, ma si affineranno in particolare tutte le procedure di realizzazione dei singoli dettagli e dei soggetti decorativi.

05.29 ●●● SEMINARIO

**“CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA”**

Il seminario si prefigge l'obiettivo di approfondire la conoscenza di questo condimento basilare nella cucina mediterranea, cercando di comprenderne al meglio le modalità di produzione, le caratteristiche peculiari, nonché i segreti per degustarlo nel modo più corretto. Grazie alla guida di un esperto, si tratteranno gli aspetti sensoriali dell'olio extra vergine di oliva, la sua valutazione organolettica, nonché i suoi pregi e difetti. I partecipanti saranno coinvolti direttamente attraverso la degustazione del prodotto stesso.

05.30 ●

**AIUTO PIZZAIOLO**

Obiettivo del corso è fornire ai partecipanti le conoscenze teorico-pratiche fondamentali per impastare e infornare gustose pizze a regola d'arte.

05.31 ● SEMINARIO

**I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: IL FORMAGGIO**

La lezione si propone come un primo approccio al complesso mondo della produzione casearia, dal formaggio di malga al prodotto industriale. Si forniscono le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, alla legislazione, alla conservazione, agli aspetti nutrizionali e ai suggerimenti per il miglior uso gastronomico. Infine, la degustazione di alcuni formaggi di diverse provenienze e caratteristiche permette di mettere in pratica le cognizioni gustative di ogni partecipante.

05.32 ● SEMINARIO

**I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: LA BIRRA**

Un corso per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà, partendo dalla conoscenza delle materie prime, delle tecniche produttive, per arrivare alle modalità di conservazione, di servizio, della scelta dei bicchieri e degli abbinamenti, le fasi di produzione e le materie prime impiegate.

05.33 ●

**ADDOBBO FLOREALE PER STRUTTURE TURISTICHE**

Obiettivo del corso è rendere i partecipanti in grado di eseguire composizioni floreali per tutto ciò che concerne l'addobbo decorativo per il buffet, eventi o per un semplice abbellimento di uno spazio usando varie tecniche di composizione che porteranno il partecipante a misurarsi con colori, proporzioni e prospettive.

05.34 ●●● 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.

05.35 ●●●

**ASSISTENZA 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.**  
 Tale prova è incentrata sulla valutazione della capacità di praticare differenti stili di nuoto.  
 Programma: Tecniche di salvamento in acqua, la figura dell'Assistente Bagnanti, il soccorso in mare, perfezionamento delle tecniche di nuoto, tecniche di primo soccorso e di rianimazione di base.

BREVETTO M.I.P.



## LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE DAL GIORNO 1° SETTEMBRE 2014

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.

All'atto dell'iscrizione, ciascun corsista dovrà versare, entro 15 giorni dalla preiscrizione, una cauzione pari a € 100,00 con le seguenti modalità:

- c/c postale n. 13133301  
intestato a Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia
- bonifico bancario IT97B063450202907400058830T  
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.

La cauzione verrà restituita (preferibilmente tramite bonifico bancario) al termine di ogni corso a tutti i partecipanti che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore complessivo.

Le operazioni di iscrizione, restituzione cauzione e rilascio degli attestati di frequenza, si potranno effettuare tutti i giorni dal **Lunedì al 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**

- 
- BIBIONE
  - CAORLE
  - CHIOGGIA
  - JESOLO/CAVALLINO
  - MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA
  - PORTOGUARO
  - SAN DONÀ DI PIAVE
  - VENEZIA/MESTRE





Ente Bilaterale Turismo  
della provincia di Venezia



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

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