Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

ORGANISMO DI FORMAZIONE ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE VENETO

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO 2015 2016

studio_15design

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 – 3059 - 3041 – 3034 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

BIBIONE · CAORLE · CHIOGGIA · JESOLO/CAVALLINO

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

ATTIVITÀ FORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2015/2016

ENTE BILATERALE TERRITORIALE UNITARIO DEL SETTORE TURISMO DELLA PROVINCIA DI VENEZIA

MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA · SAN DONÀ DI PIAVE · VENEZIA/MESTRE

INDICE GENERALE

CALENDARIO CORSI PER AREA 2015 2016 — Pag. 08

01. CORSI DI LINGUE STRANIERE — Pag. 17

- **01.01** Lingua tedesca livello intermedio per la reception — Pag. 18
- **01.02** International English for Tourism – livello intermedio — Pag. 18
- **01.03** Comunicazione efficace sul web in lingua straniera: tedesco — Pag. 18
- **01.04** Lingua russa livello intermedio per la reception — Pag. 18
- **01.05** Le parole dell'accoglienza — Pag. 18
- **01.06** Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero — Pag. 19
- **01.07** Calendario riepilogativo dei corsi di lingue 2015 2016 — Pag. 20

02. EBT LAB — Pag. 22

- **02.01** Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto — Pag. 24
- **02.02** Parole "incrociate" — Pag. 24
- **02.03** Il telefono senza fili — Pag. 24
- **02.04** Leadership, l'arte di avere seguito — Pag. 24
- **02.05** "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega — Pag. 25
- **02.06** La gestione del reclamo — Pag. 25
- **02.07** Tecniche di Time Management — Pag. 25
- **02.08** Tecniche di Teamworking — Pag. 25
- **02.09** Il pensiero laterale e il Problem Solving — Pag. 25
- **02.10** Un'arancia per due ovvero il processo negoziale — Pag. 26
- **02.11** Chiamiamole, se volete, emozioni... — Pag. 26
- **02.12** Una presentazione vincente — Pag. 26
- **02.13** La motivazione — Pag. 26
- **02.14** L'arte del parlare in pubblico — Pag. 26
- **02.15** Buona la prima! — Pag. 27
- **02.16** La comunicazione efficace — Pag. 27
- **02.17** Conflittuando: Comunicare con persone difficili — Pag. 27
- **02.18** Comunicare con le immagini — Pag. 27
- **02.19** Accendi la memoria — Pag. 28
- **02.20** Come scegliere i collaboratori — Pag. 28
- **02.21** La comunicazione interculturale — Pag. 29
- **02.22** Ateliers tematici — Pag. 29

03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE — Pag. 30

- **03.01** Alla scoperta di Venezia — Pag. 32
- **03.02** Venezia sconosciuta, insolita, segreta — Pag. 32
- **03.03** Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane — Pag. 32
- **03.04** Metti in pratica l'accoglienza a misura di famiglia — Pag. 32
- **03.05** Prerequisiti e falsi miti del Revenue Management — Pag. 33
- **03.06** Come aumentare il profitto di un hotel in 10 mosse — Pag. 33
- **03.07** Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere — Pag. 33
- **03.08** Focus sulla Russia — Pag. 33
- **03.09** Focus sui Paesi di lingua Tedesca — Pag. 34
- **03.10** Marketing Overview — Pag. 34
- **03.11** Utilizzo delle immagini nei Social Media — Pag. 34
- **03.12** I sei fantasmi delle paure imprenditoriali — Pag. 34
- **03.13** Il cambio di paradigma imprenditoriale — Pag. 34
- **03.14** Le tendenze della domanda turistica — Pag. 35
- **03.15** Usare i Social Network per la promozione turistica — Pag. 35
- **03.16** Social Media Marketing — Pag. 35
- **03.17** E-mail marketing — Pag. 35

04. INFORMATICA — Pag. 36

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

05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE — Pag. 40

- **05.01** Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita — Pag. 42
- **05.02** I cereali in cucina — Pag. 43
- **05.03** Facciamo i conti in cucina — Pag. 43
- **05.04** Cucina vegana — Pag. 43

05.05 Cucina creativa salutistica e vegetariana ● Pag. 43
05.06 Cucina Fusion dall'Oriente all'Italia ● Pag. 43
05.07 Cucina creativa per celiaci ● Pag. 44
05.08 Un giorno in cucina Pag. 44
05.08.01 Cicchetti ed Entrée ● Pag. 44
05.08.02 Gli gnocchi ● Pag. 44
05.08.03 La pasta ● Pag. 44
05.08.04 I gratinati ● Pag. 44
05.08.05 I pesci d'acqua salata ● Pag. 44
05.08.06 I crostacei ● Pag. 45
05.08.07 … e i bambini cosa mangiano? ● Pag. 45
05.09 Una giornata con il pasticciere: le basi di pasticceria ● Pag. 45
05.10 Corso di pasticceria ● Pag. 45
05.11 Cake Design 1° livello ● ● Pag. 45
05.12 Cake Design 2° livello ● Pag. 45
05.13 Il pane ● Pag. 46
05.14 Aiuto pizzaiolo ● ● Pag. 46
05.15 La nutrizione: Intolleranze – Vegetariano - Vegano ● Pag. 46
05.16 I sapori italiani con Slow Food: il Caffè e il Cioccolato ● Pag. 46
05.17 I sapori italiani con Slow Food: la Pasta e il Riso ● Pag. 46
05.18 Conoscere l'olio d'oliva ● Pag. 46
05.19 Intaglio sui vegetali ● Pag. 47
05.20 Tecniche di disosso delle carni ● Pag. 47
05.21 Tecniche di servizio di sala ● Pag. 47
05.22 Cucina creativa a Km 0 ● Pag. 47
05.23 La panificazione ● Pag. 47
05.24 Food Style ● Pag. 48
05.25 Street Food ● Pag. 48
05.26 Snack Gourmet ● ● ● Pag. 48
05.27 Analcoholic Time ● ● Pag. 48
05.28 Mixology ● Pag. 49
05.29 L'aperitivo e le nuove tendenze dell'Happy Hour ● ● Pag. 49
05.30 Dalla vite al calice ● ● Pag. 49

05.31 Come allestire un Buffet per le grandi occasioni ● Pag. 49
05.32 Manutenzione attrezzature per Ristoranti e Hotels ● Pag. 50
05.33 Addobbo floreale per strutture turistiche ● Pag. 50
05.34 Tecniche di addobbo floreale ● ● Pag. 50
05.35 Housekeeping: professione cameriera ai piani ● ● Pag. 50
05.36 Patente nautica motore entro le 12 miglia ● Pag. 50
05.37 Assistente ai bagnanti "M.I.P." ● ● ● Pag. 51

MODALITÀ DI ISCRIZIONE Pag. 52
NOTE Pag. 54
I NOSTRI SERVIZI E SUSSIDI

CALENDARIO CORSI PER AREA 2015 2016

Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia

CORSI BIBIONE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 34 - **Utilizzo delle immagini nei Social Media**	7 ore	15/16 ottobre	14.30/18.00
NOVEMBRE 2015			
Pag. 27 - **La comunicazione efficace**	6 ore	2 novembre	9.30/16.30
Pag. 35 - **E-Mail marketing**	3 ore	5 novembre	9.30/12.30
GENNAIO 2016			
Pag. 25 - **Tecniche di Teamworking**	6 ore	18 gennaio	9.30/16.30
FEBBRAIO 2016			
Pag. 28 - **Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**	6 ore	22 febbraio	9.30/16.30
MARZO 2016			
Pag. 35 - **Le tendenze della domanda turistica**	8 ore	2 marzo	9.00/18.00
Pag. 49 - **Dalla vite al calice**	8 ore	7 marzo	9.00/18.00
Pag. 50 - **Tecniche di addobbo floreale**	8 ore	15/17 marzo	14.00/18.00
APRILE 2016			
Pag. 45 - **Una giornata con il pasticciere: le basi di pasticceria**	8 ore	4 aprile	9.00/18.00
Pag. 43 - **Cucina creativa salutistica e vegetariana**	24 ore	5/6/7 aprile	9.00/18.00

CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 49 - **Mixology**	11 ore	14/15 ottobre	13.00/18.30
Pag. 24 - **Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto**	12 ore	20/21 ottobre	9.30/16.30
Pag. 50 - **Housekeeping: professione cameriera ai piani**	7 ore	21 ottobre	9.30/17.30
NOVEMBRE 2015			
Pag. 42 - **Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita**	200 ore	dal 2 novembre al 4 dicembre	9.00/18.00

CORSI CAORLE

	DURATA	DATE	ORARIO
NOVEMBRE 2015			
Pag. 47 - **Tecniche di disosso delle carni***	24 ore	3/4/5 novembre	9.00/18.00
Pag. 47 - **Tecniche servizio di sala***	20 ore	9/10/11/12/13 novembre	15.30/19.30
Pag. 27 - **Buona la prima!**	6 ore	10 novembre	9.30/16.30
Pag. 47 - **Cucina creativa a Km 0***	24 ore	17/18/19 novembre	9.00/18.00
Pag. 47 - **La panificazione***	16 ore	26/27 novembre	9.00/18.00

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

	DURATA	DATE	ORARIO
DICEMBRE 2015			
Pag. 27 - **La comunicazione efficace**	6 ore	2 dicembre	9.30/16.30
GENNAIO 2016			
Pag. 46 - **Aiuto pizzaiolo**	20 ore	25/26/27/28/29 gennaio	14.00/18.00
Pag. 26 - **L'arte del parlare in pubblico**	12 ore	26/27 gennaio	9.30/16.30
FEBBRAIO 2016			
Pag. 50 - **Housekeeping: professione cameriera ai piani**	7 ore	15 febbraio	9.30/17.30
Pag. 25 - **Tecniche di Teamworking**	6 ore	16 febbraio	9.30/16.30
MARZO 2016			
Pag. 28 - **Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**	6 ore	1 marzo	9.30/16.30
Pag. 34 - **Focus sui Paesi di lingua Tedesca: rinnovare l'offerta per (ri)conquistare questi mercati tradizionali**	8 ore	1 marzo	9.00/18.00

CORSI CHIOGGIA

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 44 - **Cucina creativa per celiaci**	24 ore	13/14/15 ottobre	9.00/18.00
NOVEMBRE 2015			
Pag. 27 - **La comunicazione efficace**	6 ore	5 novembre	9.30/16.30
Pag. 46 - **Conoscere l'olio d'oliva**	4 ore	18 novembre	15.00/19.00

CORSI CHIOGGIA

	DURATA	DATE	ORARIO
GENNAIO 2016			
Pag. 43 - **Cucina vegana**	7,5 ore	18 gennaio	9.00/17.30
Pag. 35 - **Social Media Marketing**	7 ore	21 gennaio	9.00/17.00
Pag. 25 - **Tecniche di Teamworking**	6 ore	25 gennaio	9.30/16.30
Pag. 50 - **Housekeeping: professione cameriera ai piani**	7 ore	27 gennaio	9.30/17.30
Pag. 51 - **Assistente ai bagnanti "M.I.P."**	42 ore	a partire dal mese di gennaio	
FEBBRAIO 2016			
Pag. 44 - **Un giorno in cucina: cicchetti ed Entrée**	8 ore	1 febbraio	9.00/18.00
Pag. 49 - **L'aperitivo e le nuove tendenze dell'Happy Hour**	6 ore	11 febbraio	13.00/19.00
Pag. 34 - **I sei fantasmi delle paure imprenditoriali**	8 ore	18 febbraio	9.00/18.00
Pag. 48 - **Snack Gourmet**	5 ore	23 febbraio	14.00/19.00
Pag. 28 - **Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**	6 ore	29 febbraio	9.30/16.30

CORSI JESOLO/CAVALLINO

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 24 - **Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto**	12 ore	13/14 ottobre	9.30/16.30
Pag. 28 - **Accendi la memoria: tecniche di memorizzazione veloce**	16 ore	22/23 ottobre	9.00/18.00
Pag. 43 - **Cucina Vegana**	7.5 ore	23 ottobre	9.00/17.30
Pag. 45 - **Cake Design 1° livello**	7 ore	26 ottobre	9.30/17.30
Pag. 43 - **Facciamo i conti in cucina**	24 ore	28/29/30 ottobre	9.00/18.00
NOVEMBRE 2015			
Pag. 27 - **Buona la prima!**	6 ore	3 novembre	9.30/16.30
Pag. 49 - **Dalla vite al calice**	8 ore	30 novembre	9.00/18.00
DICEMBRE 2015			
Pag. 27 - **La comunicazione efficace**	6 ore	1 dicembre	9.30/16.30
GENNAIO 2016			
Pag. 48 - **Street Food**	24 ore	12/13/14 gennaio	9.00/18.00
Pag. 33 - **Focus sulla Russia: consigli e suggerimenti per accogliere con successo i turisti russi**	8 ore	14 gennaio	9.00/18.00

CORSI JESOLO/CAVALLINO

	DURATA	DATE	ORARIO
GENNAIO 2016			
Pag. 34 - **Marketing Overview: idee e consigli di marketing per orientare il nostro albergo al successo**	8 ore	15 gennaio	9.00/18.00
Pag. 49 - **L'aperitivo e le nuove tendenze dell'Happy Hour**	6 ore	14 gennaio	13.00/19.00
Pag. 48 - **Snack Gourmet**	5 ore	19 gennaio	14.00/19.00
Pag. 38 - **Microsoft Excel**	30 ore	19/21/26/28 gennaio 02/11/16/18/23/25 febbraio 01/03/08/10/15 marzo	15.00/17.00
Pag. 48 - **Food Style**	24 ore	19/20/21 gennaio	9.00/18.00
Pag. 39 - **Comunicare 2.0**	30 ore	19/21/26/28 gennaio 02/11/16/18/23/25 febbraio 01/03/08/10/15 marzo	17.00/19.00
Pag. 26 - **L'arte del parlare in pubblico**	12 ore	19/20 gennaio	9.30/16.30
Pag. 43 - **Cucina Fusion dall'Oriente all'Italia**	24 ore	26/27/28 gennaio	9.00/18.00
Pag. 50 - **Tecniche di addobbo floreale**	8 ore	26/28 gennaio	14.00/18.00
Pag. 48 - **Analcoholic Time**	8 ore	27/28 gennaio	14.00/18.00
Pag. 34 - **Utilizzo delle immagini nei Social Media**	7 ore	27/28 gennaio	14.30/18.00
FEBBRAIO 2016			
Pag. 25 - **Tecniche di Teamworking**	6 ore	2 febbraio	9.30/16.30
Pag. 34 - **Il cambio di paradigma imprenditoriale**	8 ore	25 febbraio	9.00/18.00
Pag. 51 - **Assistente ai bagnanti "M.I.P."**	40 ore	a partire da metà febbraio	
Pag. 32 - **Venezia sconosciuta, insolita, segreta**	14,5 ore	26 febbraio 4/11/18/25 marzo	16.30/19.00 e 15.00/18.00
MARZO 2016			
Pag. 28 - **Come scegliere i collaboratori: dall'analisi del CV alla gestione del colloquio**	6 ore	2 marzo	9.30/16.30

CORSI MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA

	DURATA	DATE	ORARIO
MARZO 2016			
Pag. 45 - **Un giorno in cucina: i crostacei**	8 ore	07 marzo	9.00/18.00
Pag. 44 - **Un giorno in cucina: i pesci d'acqua salata**	8 ore	21 marzo	9.00/18.00

CORSI SAN DONÀ DI PIAVE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 51 - **Assistente ai bagnanti "M.I.P."**	42 ore	a partire da fine ottobre	

CORSI VENEZIA/MESTRE

	DURATA	DATE	ORARIO
OTTOBRE 2015			
Pag. 43 - **I cereali in cucina**	24 ore	20/21/22 ottobre	9.00/18.00
Pag. 24 - **Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto**	12 ore	27/28 ottobre	9.30/16.30
Pag. 32 - **Alla scoperta di Venezia**	25 ore	27/30 ottobre 03/06/10/13/17/20/24/27 novembre	17.00/19.00 e 14.00/17.30
Pag. 46 - **La nutrizione: Intolleranze - Vegetariano - Vegano**	8 ore	28/29 ottobre	14.00/18.00
NOVEMBRE 2015			
Pag. 24 - **Parole "incrociate"**	6 ore	4 novembre	9.30/16.30
Pag. 38 - **Scrivere testi con Microsoft Word**	12 ore	10/11 novembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 24 - **Il telefono senza fili**	4 ore	11 novembre	9.30/13.30
Pag. 48 - **Snack Gourmet**	5 ore	12 novembre	10.00/15.00
Pag. 32 - **Metti in pratica l'accoglienza a misura di famiglia**	8 ore	5/6 novembre	9.30/13.30
Pag. 29 - **La comunicazione interculturale**	18 ore	16/17/18 novembre	9.30/16.30
Pag. 49 - **Come allestire un Buffet per le grandi occasioni**	20 ore	16/17/18/19/20 novembre	14.00/18.00
Pag. 27 - **Conflittuando: Comunicare con persone difficili**	6 ore	17 novembre	9.30/16.30
Pag. 33 - **Prerequisiti e FALSI MITI del Revenue Management**	4 ore	19 novembre	9.30/13.30
Pag. 45 - **Cake Design 1° livello**	7 ore	23 novembre	9.30/17.30
Pag. 38 - **Calcolare e archiviare con Microsoft Excel-base**	12 ore	24/25 novembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 25 - **La gestione del reclamo**	12 ore	24/25 novembre	9.30/16.30
Pag. 50 - **Manutenzione attrezzature per Ristoranti e Hotels**	4 ore	25 novembre	9.00/13.00
Pag. 29 - **Atelier Cina**	6,5 ore	26 novembre	9.30/17.00

CORSI VENEZIA/MESTRE

	DURATA	DATE	ORARIO
NOVEMBRE 2015			
Pag. 33 - **Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere**	16 ore	9/10 novembre	9.30/18.30
Pag. 33 - **Come aumentare il PROFITTO di un hotel in 10 mosse**	20 ore	26/27 novembre 3/4/11 dicembre	9.30/13.30
Pag. 46 - **I sapori italiani con Slow Food: il Caffè e il Cioccolato**	6 ore	30 novembre	9.00/15.00
DICEMBRE 2015			
Pag. 38 - **Calcolare e archiviare con Microsoft Excel-intermedio**	12 ore	1/2 dicembre	9.00/18.00 e 9.00/13.00
Pag. 29 - **Atelier Russia**	6,5 ore	3 dicembre	9.30/17.00
Pag. 45 - **Un giorno in cucina: …e i bambini cosa mangiano?**	8 ore	7 dicembre	9.00/18.00
Pag. 26 - **Chiamiamole, se volete, emozioni...**	3,5 ore	9 dicembre	9.30/13.00
Pag. 27 - **Comunicare con le immagini**	7 ore	9/16 dicembre	14.00/17.30
Pag. 50 - **Addobbo floreale per strutture turistiche**	8 ore	10 dicembre	9.00/18.00
Pag. 29 - **Atelier Paesi Scandinavi**	6,5 ore	10 dicembre	9.30/17.00
Pag. 45 - **Cake Design 2° livello**	7 ore	14 dicembre	9.30/17.30
Pag. 26 - **Una presentazione vincente**	4 ore	15 dicembre	9.30/13.30
GENNAIO 2016			
Pag. 38 - **Calcolare e archiviare con Microsoft Excel-avanzato**	16 ore	12/13 gennaio	9.00/18.00
Pag. 32 - **Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane**	10 ore	12/15/19/22/26 gennaio	17.00/19.00
Pag. 42 - **Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita**	160 ore	11 gennaio - 5 febbraio	9.00/18.00
Pag. 24 - **Leadership**	10 ore	12/13 gennaio	9.30/16.30 e 9.30/13.30
Pag. 46 - **Il pane**	14 ore	13/14 gennaio	9.00/17.00
Pag. 29 - **Atelier Paesi Arabi**	6,5 ore	14 gennaio	9.30/17.00
Pag. 46 - **I sapori italiani con Slow Food: la Pasta e il Riso**	6 ore	14 gennaio	9.00/15.00
Pag. 46 - **Aiuto pizzaiolo**	20 ore	18/19/20/21/22 gennaio	14.00/18.00

CORSI VENEZIA/MESTRE

	DURATA	DATE	ORARIO
GENNAIO 2016			
Pag. 28 - **Accendi la memoria: tecniche di memorizzazione veloce**	20 ore	25 gennaio/1 febbraio 22 febbraio	9.00/18.00 9.00/13.00
Pag. 39 - **GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica-base**	16 ore	19/20 gennaio	9.00/18.00
Pag. 29 - **Atelier Brasile**	6,5 ore	28 gennaio	9.30/17.00
Pag. 25 - **"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega**	4 ore	29 gennaio	9.30/13.30
FEBBRAIO 2016			
Pag. 39 - **GIMP: software gratuito per fotoritocco e grafica-avanzato**	16 ore	2/3 febbraio	9.00/18.00
Pag. 25 - **Tecniche di Teamworking**	6 ore	3 febbraio	9.30/16.30
Pag. 29 - **Atelier Giappone**	6,5 ore	11 febbraio	9.30/17.00
Pag. 38 - **Creare un sito Web e un Blog gratis**	16 ore	16/17 febbraio	9.00/18.00
Pag. 26 - **La motivazione**	4 ore	17 febbraio	9.30/13.30
Pag. 47 - **Intaglio sui vegetali**	24 ore	23/24/25 febbraio	9.00/18.00
Pag. 44 - **Un giorno in cucina: la pasta**	8 ore	22 febbraio	9.00/18.00
Pag. 25 - **Tecniche di Time Management**	4 ore	23 febbraio	9.30/13.30
Pag. 29 - **Atelier India**	6,5 ore	25 febbraio	9.30/17.00
Pag. 44 - **Un giorno in cucina: gli gnocchi**	8 ore	29 febbraio	9.00/18.00
MARZO 2016			
Pag. 48 - **Analcoholic Time**	8 ore	7 marzo	9.00/18.00
Pag. 25 - **Il pensiero laterale e il Problem Solving**	6 ore	8 marzo	9.30/16.30
Pag. 39 - **Creare Blog e siti Web con Wordpress**	16 ore	10/11 marzo	9.00/18.00
Pag. 44 - **Un giorno in cucina: i gratinati**	8 ore	14 marzo	9.00/18.00
Pag. 26 - **Un'arancia per due ovvero il processo negoziale**	10 ore	15/16 marzo	9.30/16.30 e 9.30/13.30
Pag. 45 - **Corso di pasticceria**	24 ore	15/16/17 marzo	9.00/18.00
Pag. 35 - **Usare i Social Network per la promozione turistica**	12 ore	2/9/16 marzo	9.00/13.00
Pag. 50 - **Patente Nautica motore entro le 12 miglia**	20 ore	a partire da marzo	19.30/21.30

01. CORSI DI LINGUE STRANIERE

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2015 2016**

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

CORSI DI LINGUE STRANIERE

01.01 Lingua tedesca livello intermedio per la reception ● ● ● ____ Pag. 18
01.02 International English for Tourism – livello intermedio ● ____ Pag. 18
01.03 Comunicazione efficace sul web in lingua straniera: tedesco ● ____ Pag. 18
01.04 Lingua russa livello intermedio per la reception ● ____ Pag. 18
01.05 Le parole dell'accoglienza ● ____ Pag. 18
01.06 Corsi di lingue intensivi residenziali all'estero ____ Pag. 19
01.07 Calendario riepilogativo dei corsi di lingue 2015 2016 ● ● ● ● ● ____ Pag. 20

INGLESE, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO, RUSSO, GIAPPONESE, CINESE

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 lamentele, 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 ● MIRANO/RIVIERA DEL BRENTA ● VENEZIA/MESTRE
● CAORLE ● JESOLO/CAVALLINO ● SAN DONÀ DI PIAVE

01.01
LINGUA TEDESCA LIVELLO INTERMEDIO PER LA RECEPTION

Il corso è rivolto al personale della reception per affrontare tutte le "situazioni tipo" con il cliente di lingua tedesca, dalla prenotazione della camera all'accoglienza, il check–in, le informazioni, i servizi ed il check – out.
E' richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

01.02
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.
E' richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

01.03
COMUNICAZIONE EFFICACE SUL WEB IN LINGUA STRANIERA: TEDESCO

Il corso è volto a comunicare in modo efficace su Internet e sui Social Media in lingua straniera.
E' richiesta una conoscenza di base della lingua che verrà verificata mediante un test d'accesso inviato via mail.

01.04
LINGUA RUSSA LIVELLO INTERMEDIO PER LA RECEPTION

Il corso è rivolto agli addetti alla reception che intendono apprendere le basi della comunicazione volta ad accogliere gli ospiti stranieri, che consente di offrire informazioni sui servizi offerti, sulla prenotazione, nonchè a gestire il check-in ed il check-out con il cliente di lingua russa.
E' richiesta una conoscenza di base della lingua russa (occorre dimostrare di aver frequentato almeno un corso di base).

MINI CORSI

01.05
LE PAROLE DELL'ACCOGLIENZA
I fondamentali per il ricevimento del cliente di lingua russa e cinese

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 i turisti di lingua russa e cinese. 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)

CORSI INTENSIVI

01.06
CORSI DI LINGUE INTENSIVI 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 dall'8 al 22 novembre 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 venerdi 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 dal 10 al 24 gennaio 2016.

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 2016.

Per tutte le destinazioni l'Ente finanzierà 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.

01.07
CALENDARIO RIEPILOGATIVO DEI CORSI LINGUE 2015 2016

SEDI DI BIBIONE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Tedesco intermedio per la reception	12 ottobre	30 ore	lunedì/mercoledì	9.00/11.30

SEDI DI CAORLE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
GENNAIO 2016				
Tedesco intermedio per la reception	12 gennaio	30 ore	martedì/giovedì	9.00/11.00

SEDI DI CHIOGGIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Inglese base	13 ottobre	30 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
GENNAIO 2016				
Tedesco intermedio	13 gennaio	30 ore	lunedì/mercoledì	14.30/17.00

SEDI DI CA' SAVIO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Tedesco intermedio	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	17.00/19.00
Inglese intermedio	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	17.00/19.00
NOVEMBRE 2015				
International English for Tourism	10 novembre	30 ore	martedì	15.00/17.00

SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Russo base	1 ottobre	40 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
Russo avanzato	5 ottobre	40 ore	lunedì/mercoledì	14.30/17.00
Tedesco base	12 ottobre	40 ore	lunedì/mercoledì	9.00/11.00
GENNAIO 2016				
Tedesco intermedio	11 gennaio	40 ore	lunedì/mercoledì	9.00/11.00
Tedesco intermedio per la reception	11 gennaio	30 ore	lunedì/mercoledì	11.00/12.30
International English for tourism	11 gennaio	30 ore	lunedì/mercoledì	14.00/16.00
Tedesco base	12 gennaio	40 ore	martedì/giovedì	9.00/11.00
Comunicazione efficace sul Web in lingua straniera: tedesco	12 gennaio	18 ore	martedì	11.00/13.00

SEDI DI JESOLO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
GENNAIO 2016				
Russo base	12 gennaio	40 ore	martedì/giovedì	14.30/17.00
Russo Intermedio per la reception	19 gennaio	20 ore	martedì	14.00/16.00

SEDI DI MARGHERA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
DICEMBRE 2015				
Le parole dell'accoglienza: cinese	1 dicembre	12 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
GENNAIO 2016				
Le parole dell'accoglienza: russo	11 gennaio	12 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00

SEDI DI MESTRE

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Inglese base	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Inglese intermedio	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
Inglese avanzato	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.00
Francese base	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	10.00/12.00
Francese intermedio	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.00
Spagnolo base	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Spagnolo intermedio	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00
Tedesco base	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Tedesco intermedio	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Russo base	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
Giapponese base	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	15.00/17.00

SEDI DI VENEZIA

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
OTTOBRE 2015				
Inglese base	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	16.00/18.00
Inglese intermedio	26 ottobre	50 ore	lunedì/mercoledì	18.00/20.00
Francese Base	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	18.00/20.00
Tedesco base	27 ottobre	50 ore	martedì/giovedì	10.00/12.00

CORSI DI LINGUA ALL'ESTERO

	DATA INIZIO	DURATA	GIORNI	ORARIO
N.1 edizione Corso di lingua all'estero - BERLINO	novembre 2015	15 ore	da lunedì a venerdì	9.00/12.30
N.1 edizione Corso di lingua all'estero - LONDRA	gennaio 2016	17 ore	da lunedì a venerdì	9.00/12.15 o 14.15/17.30
N.1 edizione Corso di lingua all'estero - SAN PIETROBURGO	feb./mar. 2016	17 ore	da lunedì a venerdì	10.00/14.00

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 **2015 2016**

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

EBT LAB

02.01 Lezioni di comunicazione per sentire ciò che non viene detto ● ● ● — Pag. 24
02.02 Parole "incrociate" ● — Pag. 24
02.03 Il telefono senza fili ● — Pag. 24
02.04 Leadership, l'arte di avere seguito ● — Pag. 24
02.05 "Un buon capo si vede quando non c'è": il processo di delega ● — Pag. 25
02.06 La gestione del reclamo ● — Pag. 25
02.07 Tecniche di Time Management ● — Pag. 25
02.08 Tecniche di Teamworking ● ● ● ● ● — Pag. 25
02.09 Il pensiero laterale e il Problem Solving ● — Pag. 25
02.10 Un'arancia per due ovvero il processo negoziale ● — Pag. 26
02.11 Chiamiamole, se volete, emozioni... ● — Pag. 26
02.12 Una presentazione vincente ● — Pag. 26
02.13 La motivazione ● — Pag. 26
02.14 L'arte del parlare in pubblico ● ● — Pag. 26
02.15 Buona la prima! ● ● — Pag. 27
02.16 La comunicazione efficace ● ● ● ● — Pag. 27
02.17 Conflittuando: Comunicare con persone difficili ● — Pag. 27
02.18 Comunicare con le immagini ● — Pag. 27
02.19 Accendi la memoria ● ● — Pag. 28
02.20 Come scegliere i collaboratori ● ● ● ● — Pag. 28
02.21 La comunicazione interculturale ● — Pag. 29
02.22 Ateliers tematici ● — Pag. 29

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

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
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 ed 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".

02.03 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.

02.04 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.

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.

02.05 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.

02.06 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.

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.

02.07 SEMINARIO
TECNICHE DI TIME MANAGEMENT

Il tempo è la risorsa più scarsa di cui disponiamo. Abbiamo tutti spesso la sensazione che ci manchi 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.

02.08 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 *role-play*, il seminario intende mettere i partecipanti in condizione di riflettere sui propri abituali modelli di comportamento nel gruppo, sperimentandone di nuovi.

02.09 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.

02.10 ● SEMINARIO
UN'ARANCIA PER DUE OVVERO IL PROCESSO NEGOZIALE
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.

02.11 ● SEMINARIO
CHIAMIAMOLE, 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.

02.12 ● 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?

02.13 ● 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.

02.14 ●● 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.

02.15 ●● SEMINARIO
BUONA LA PRIMA!
Tra le prime consapevolezze di un buon relatore c'è quella di conoscere il proprio corpo all'interno di una dimensione scenica (diversa da quella quotidiana), volta nell'accompagnare gesto e parola, valutarne il proprio portamento e l'equilibrio comunicativo e dialogico.
Nella quotidianità, le persone si muovono e parlano con il loro "ritmo" caratteriale e vocale, ma in pubblico questo non può accadere, in quanto ogni movimento, passo, gesto, sguardo ed infine parola, dovranno avere una "costruzione" motivata, ma soprattutto "credibile" agli occhi dell'ascoltatore.
Con esercizi pratici, un attore teatrale introdurrà i partecipanti alle principali tecniche di respirazione e alle diverse forme di modulazioni della voce.

02.16 ●●●● SEMINARIO
LA COMUNICAZIONE EFFICACE
Il risultato della comunicazione non è quello che uno dice ma quello che l'altro capisce.
Le cose si possono dire in tanti modi ma, a seconda del modo, l'esito può essere più o meno buono.
Per imparare a "connettersi" e "sintonizzarsi", evitando frizioni e malintesi, il seminario proporrà prove pratiche di comunicazione efficace!

02.17 ● SEMINARIO
CONFLITTUANDO: Comunicare con persone difficili
"Certe persone cercano di essere più alte tagliando la testa degli altri" **Paramhansa Yogananda**
Quante volte ci troviamo in difficoltà davanti a qualcuno con cui non riusciamo a comunicare pur avendole provate tutte? E' mai possibile comunicare con le persone "difficili"?
Obiettivo del seminario è imparare a riconoscere i tipi e adottare un giusto approccio per trasformare lo scontro in dialogo.

02.18 ● SEMINARIO
COMUNICARE CON LE IMMAGINI
Mai come oggi la comunicazione, sia quella personale che quella professionale e commerciale, si affida all'immagine. Dal *selfie* alle grandi campagne di comunicazione "un'immagine vale 1000 parole". L'obiettivo di questo seminario è fornire strumenti per gestire al meglio le immagini della propria attività imprenditoriale su Internet e in particolare sui Social Media. Con l'aiuto di un esperto fotografo, impareremo cosa comunicare e come realizzare le foto più adatte, con attenzione al rispetto delle leggi che regolamentano l'uso delle immagini in rete e la questione della privacy.

02.19 SEMINARIO

ACCENDI LA MEMORIA: Tecniche di memorizzazione veloce

L'obiettivo del corso è di raggiungere un graduale stato di eccellenza nelle prestazioni mnemoniche tramite l'apprendimento di strategie e metodi scientificamente testati, nonché di facile e immediata applicabilità. Verranno affrontati una serie di temi non solo legati all'apprendimento, ma anche riguardanti la sicurezza in se stessi, l'autostima, l'atteggiamento, la comunicazione, l'organizzazione del tempo e degli obiettivi personali.

02.20 SEMINARIO

COME SCEGLIERE I COLLABORATORI: Dall'analisi del CV alla gestione del colloquio

Saper scegliere il collaboratore giusto non è solo una questione di "fiuto". Ci sono strumenti e domande che ci permettono di capire meglio 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 ed arriva alla felice conclusione del colloquio.

NOVITÀ 2015

:) INTERCULTURAL FRIENDLY PASS

TUTTO IL MONDO, NON È PAESE.
PAESE CHE VAI, USANZA CHE TROVI.

In collaborazione con gli esperti del **Laboratorio di Comunicazione Interculturale e Didattica** dell'Università Ca' Foscari di Venezia (LabCom) realizziamo il primo attestato di competenze interculturali da parte di **EBT**.

Nell'attestato verranno indicate le ore di frequenza e gli Atelier tematici a cui si è preso parte. Per ottenere l'attestazione dei vari Ateliers occorre frequentare le 6,5 ore previste.
Per chi avesse già frequentato gli Ateliers in passato, può ottenere l'attestazione semplicemente frequentando il modulo integrativo di 3 ore.

SEMINARI

02.21

LA COMUNICAZIONE INTERCULTURALE 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.
Verrà proposto un modello di analisi della comunicazione interculturale elaborato all'interno del LabCom e verranno presentate le abilità relazionali fondamentali per poter migliorare la propria comunicazione con persone provenienti da altre lingue e altre culture.

SEMINARI

02.22

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 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.

03. TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2015 2016**

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

TEMATICHE GENERALI DI FORMAZIONE

03.01 Alla scoperta di Venezia ● Pag. 32
03.02 Venezia sconosciuta, insolita, segreta ● Pag. 32
03.03 Feste, giochi e tradizioni popolari veneziane ● Pag. 32
03.04 Metti in pratica l'accoglienza a misura di famiglia ● Pag. 32
03.05 Prerequisiti e falsi miti del Revenue Management ● Pag. 33
03.06 Come aumentare il profitto di un hotel in 10 mosse ● Pag. 33
03.07 Lettura di bilancio d'esercizio ed analisi dei costi di gestione nelle aziende alberghiere ● Pag. 33
03.08 Focus sulla Russia ● Pag. 33
03.09 Focus sui Paesi di lingua Tedesca ● Pag. 34
03.10 Marketing Overview ● Pag. 34
03.11 Utilizzo delle immagini nei Social Media ● ● Pag. 34
03.12 I sei fantasmi delle paure imprenditoriali ● Pag. 34
03.13 Il cambio di paradigma imprenditoriale ● Pag. 34
03.14 Le tendenze della domanda turistica ● Pag. 35
03.15 Usare i Social Network per la promozione turistica ● Pag. 35
03.16 Social Media Marketing ● Pag. 35
03.17 E-mail marketing ● Pag. 35

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

03.01

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

Il corso di formazione è pensato come un viaggio nella "Civiltà di Venezia" attraverso alcuni dei suoi aspetti più originali e affascinati, 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.

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

FESTE, GIOCHI E TRADIZIONI POPOLARI VENEZIANE

Il corso di formazione 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.

03.04 SEMINARIO

METTI IN PRATICA L'ACCOGLIENZA A MISURA DI FAMIGLIA

Diventare una struttura "family" può rappresentare un grande vantaggio competitivo.
Obiettivo del seminario è fornire gli strumenti per un'autovalutazione dei costi/opportunità per la propria struttura, individuare soluzioni pratiche per realizzare una vera "family hospitality" e i canali più idonei per comunicare online e offline e raggiungere il target famiglie. Verranno presentati casi di successo e testimonianza pratica di modelli di accoglienza a misura di bambino.

03.05 SEMINARIO

PREREQUISITI E FALSI MITI DEL REVENUE MANAGEMENT

Vendere una camera sottocosto equivale a perdere denaro e proporla ad un prezzo superiore significa perdere il cliente. Il seminario ha l'obiettivo di individuare quali sono i parametri vitali di un Hotel in modo da strutturare una tariffazione dinamica in grado di garantire una massimizzazione e un'ottimizzazione del volume degli affari, ricordando che ormai il viaggiatore è sempre meno sprovveduto e che istantaneamente può confrontare le nostre offerte e quelle del nostro concorrente, concorrente che spesso non è a noi vicino.

03.06

COME AUMENTARE IL PROFITTO DI UN HOTEL IN 10 MOSSE

Il vero obiettivo di un hotel è aumentare i profitti e non i ricavi. Il corso presenta analiticamente 10 mosse che devono essere affrontate per poter aumentare i profitti:
1. Indagine
2. Analisi dei Costi
3. Mappatura delle Camere
4. Mappatura della Località
5. Individuazione Modello Commerciale
6. Gestione delle Prenotazioni
7. Tracciamento del Target della Clientela e del Canale Commerciale
8. Proposta Prezzo dinamico
9. Prezzo dedicato alle OLTA
10. Analisi dei Dati

03.07

LETTURA DI BILANCIO D'ESERCIZIO ED ANALISI DEI COSTI DI GESTIONE NELLE AZIENDE ALBERGHIERE

L'obiettivo del corso è ottenere adeguati mezzi per agire e intraprendere azioni correttive in maniera proattiva attraverso la lettura del bilancio. Nello specifico, i punti sviluppati saranno i seguenti: analisi dello stato patrimoniale, del conto economico e della situazione finanziaria dell'azienda attraverso gli indici; la contabilità analitica come strumento del controllo di gestione nelle imprese turistiche; l'analisi dei costi delle imprese alberghiere: il sistema unificato di contabilità (Uniform System); analisi di redditività per servizi e per attività (Activity-Based Costing) nelle imprese alberghiere.

03.08 SEMINARIO

FOCUS SULLA RUSSIA: CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER ACCOGLIERE CON SUCCESSO I TURISTI RUSSI

Obiettivo del seminario è quello di presentare in modo approfondito ai partecipanti le caratteristiche dei turisti russi, dal punto di vista culturale, delle motivazioni di vacanza e delle esigenze specifiche, insegnando loro come disegnare un'accoglienza su misura, proponendo servizi il quanto più possibile personalizzati.

03.09 ● SEMINARIO
FOCUS SUI PAESI DI LINGUA TEDESCA: RINNOVARE L'OFFERTA PER (RI)CONQUISTARE QUESTI MERCATI TRADIZIONALI

Obiettivo del seminario è quello di insegnare agli operatori del turismo e dell'ospitalità a innovare e a rinnovare la loro offerta turistica nei confronti dei turisti provenienti da questi mercati, mettendo in evidenza quali sono gli aspetti più importanti sui quali agire per continuare a rimanere competitivi. Durante il seminario verranno presentati numerosi esempi e *case history* da utilizzare come spunti di riferimento per il miglioramento.

03.10 ● SEMINARIO
MARKETING OVERVIEW: IDEE CONSIGLI DI MARKETING PER ORIENTARE IL NOSTRO ALBERGO AL SUCCESSO

Obiettivo del seminario è quello di dare ai partecipanti un'ampia panoramica di consigli e suggerimenti pratici nella formula di "pillole" immediatamente applicabili, e che richiedono un basso investimento economico, su come introdurre l'innovazione e la creatività nei diversi aspetti della gestione operativa, nell'allestimento e gestione degli ambienti, nel marketing e nella comunicazione in albergo, migliorando la percezione di qualità dei clienti, con effetti positivi sulla loro soddisfazione.

03.11 ● ● SEMINARIO
UTILIZZO DELLE IMMAGINI NEI SOCIAL MEDIA

L'obiettivo di questo seminario è quello di fornire alcuni strumenti per gestire al meglio le immagini di un'attività su Internet ed in particolar modo sui Social Media. La scelta di un hotel o di un ristorante viene fatta ormai nella maggior parte dei casi on line: in pochi secondi il potenziale cliente sceglie anche in base alle immagini che raccontano la struttura proposta. E' evidente quindi come la fotografia sia oggi un elemento chiave nel marketing del settore.

03.12 ● SEMINARIO
I SEI FANTASMI DELLE PAURE IMPRENDITORIALI

Il seminario tratterà i seguenti contenuti:
- come gestire le 6 paure basilari;
- come fare un inventario delle paure bloccanti;
- come trasformarle in una vita di successo.

03.13 ● SEMINARIO
IL CAMBIO DI PARADIGMA IMPRENDITORIALE

Il seminario analizza un mondo imprenditoriale che viaggia alla velocità della luce; quello che cambiava in 1700 anni ora cambia in pochi giorni. Passare dall'era industriale all'era dell'informazione ha scombussolato le menti e i pensieri degli imprenditori, che necessitano di nuova energia personale non indifferente per combattere crisi nazionali e internazionali: ciò ha portato ad uscire spesso dalla zona di comfort per immettere nel mercato idee nuove. Durante il percorso formativo verranno analizzate le modalità per:
- cambiare il proprio paradigma imprenditoriale;
- trasformare un evento che crea ansia in un'occasione per uscire dalla zona di comfort;
- alzare gli standard aziendali dopo un periodo di crisi internazionale.

03.14 ● SEMINARIO
LE TENDENZE DELLA DOMANDA TURISTICA: ANALISI SULL'EVOLUZIONE DEL COMPORTAMENTO DEI CLIENTI

Obiettivo del seminario è analizzare insieme ai partecipanti l'evoluzione delle più importanti tendenze che influenzano la domanda turistica e suggerire loro come anticiparle in modo adeguato attraverso la definizione delle più corrette strategie ed azioni gestionali e di marketing per migliorare la competitività delle loro strutture e la loro redditività attuale e futura.

03.15 ●
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.

03.16 ● SEMINARIO
SOCIAL MEDIA MARKETING

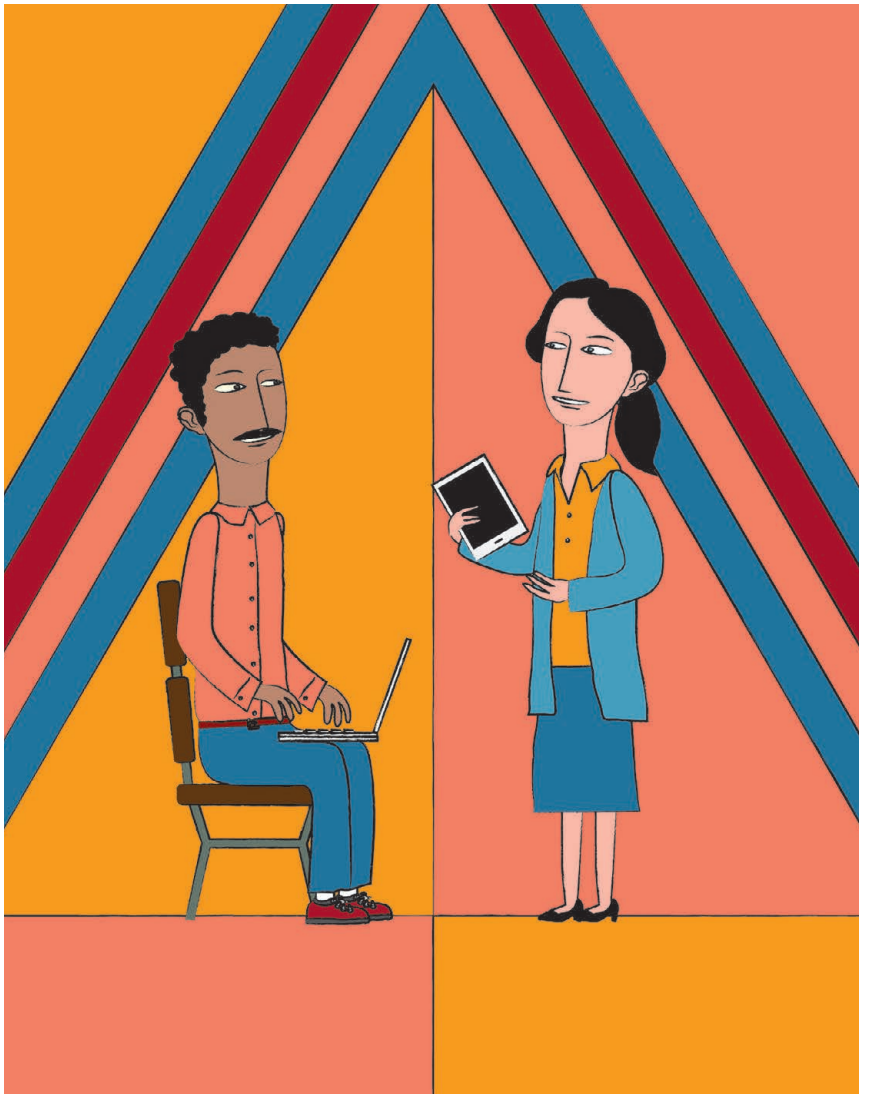
Il seminario propone una panoramica sui Social Network e Social Site, per comprendere meglio cosa sono e come funzionano, chiarendo le modalità per promuovere la propria presenza mediante il loro utilizzo. Aspetti rilevanti del seminario saranno quelli riservati alle modalità di dialogo online con i 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 online.

03.17 ● SEMINARIO
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. INFORMATICA

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia



CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2015 2016**

INFORMATICA

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

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

04.01

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.

04.02

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.

Per la frequenza ai corsi è necessario avere una buona conoscenza degli strumenti informatici.

04.03

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.

04.04

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.

04.05

GIMP: SOFTWARE GRATUITO PER FOTORITOCCO 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 di Adobe Photoshop. GIMP è molto flessibile, multipiattaforma e portable. Può essere usato come semplice programma di disegno, come programma per il fotoritocco professionale, come convertitore di formati di immagine e altro ancora.
Vengono proposti 2 corsi:

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

Per la frequenza ai corsi è necessario avere una buona conoscenza degli strumenti informatici.

04.06

CREARE BLOG E SITI WEB CON WORDPRESS

Il corso è rivolto a coloro che vogliono conoscere e provare il CMS Wordpress prima di decidere di acquistare un proprio dominio e spazio web per il proprio sito. In questo corso, pertanto, si farà uso della piattaforma XAMPP, scaricabile gratuitamente da Internet, che permette di provare in locale il software prima di effettuarne l'installazione in un ambiente di produzione come può essere un servizio di hosting su Internet.
Per la frequenza al corso è necessario avere una buona conoscenza degli strumenti informatici.

04.07

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.

05. TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO **2015 2016**

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

TEMATICHE SPECIFICHE DI FORMAZIONE

05.01 Corso di Alta Ristorazione: da commis di cucina a moderno capopartita ● ● Pag. 42
05.02 I cereali in cucina ● Pag. 43
05.03 Facciamo i conti in cucina ● Pag. 43
05.04 Cucina vegana ● ● Pag. 43
05.05 Cucina creativa salutistica e vegetariana ● Pag. 43
05.06 Cucina Fusion dall'Oriente all'Italia ● Pag. 43
05.07 Cucina creativa per celiaci ● Pag. 44
05.08 Un giorno in cucina Pag. 44
05.08.01 Cicchetti ed Entrée ● Pag. 44
05.08.02 Gli gnocchi ● Pag. 44
05.08.03 La pasta ● Pag. 44
05.08.04 I gratinati ● Pag. 44
05.08.05 I pesci d'acqua salata ● Pag. 44
05.08.06 I crostacei ● Pag. 45
05.08.07 … e i bambini cosa mangiano? ● Pag. 45
05.09 Una giornata con il pasticciere: le basi di pasticceria ● Pag. 45
05.10 Corso di pasticceria ● Pag. 45
05.11 Cake Design 1° livello ● ● Pag. 45
05.12 Cake Design 2° livello ● Pag. 45
05.13 Il pane ● Pag. 46
05.14 Aiuto pizzaiolo ● ● Pag. 46
05.15 La nutrizione: Intolleranze – Vegetariano - Vegano ● Pag. 46
05.16 I sapori italiani con Slow Food: il Caffè e il Cioccolato ● Pag. 46
05.17 I sapori italiani con Slow Food: la Pasta e il Riso ● Pag. 46
05.18 Conoscere l'olio d'oliva ● Pag. 46
05.19 Intaglio sui vegetali ● Pag. 47
05.20 Tecniche di disosso delle carni ● Pag. 47
05.21 Tecniche di servizio di sala ● Pag. 47
05.22 Cucina creativa a Km 0 ● Pag. 47
05.23 La panificazione ● Pag. 47
05.24 Food Style ● Pag. 48
05.25 Street Food ● Pag. 48
05.26 Snack Gourmet ● ● ● Pag. 48
05.27 Analcoholic Time ● ● Pag. 48
05.28 Mixology ● Pag. 49
05.29 L'aperitivo e le nuove tendenze dell'Happy Hour ● ● Pag. 49
05.30 Dalla vite al calice ● ● Pag. 49
05.31 Come allestire un Buffet per le grandi occasioni ● Pag. 49
05.32 Manutenzione attrezzature per Ristoranti e Hotels ● Pag. 50
05.33 Addobbo floreale per strutture turistiche ● Pag. 50
05.34 Tecniche di addobbo floreale ● ● Pag. 50
05.35 Housekeeping: professione cameriera ai piani ● ● Pag. 50
05.36 Patente nautica motore entro le 12 miglia ● Pag. 50
05.37 Assistente ai bagnanti "M.I.P." ● ● ● Pag. 51

ALTA RISTORAZIONE

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.

SEDE DEL CORSO **Duna Verde di Caorle**
DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:
- **Il corso si terrà dal 2 novembre al 4 dicembre 2015**
- **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 **1 ottobre 2015.**
La domanda di iscrizione alla selezione per la partecipazione al corso è scaricabile dal sito:
www.ebtprovinciavenezia.it

SEDE DEL CORSO **Venezia**
DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:
- **Il corso si terrà dall'11 gennaio al 4 febbraio 2016**
- **Durata del percorso formativo 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)**

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 **1 dicembre 2015.**
La domanda di iscrizione alla selezione per la partecipazione al corso è scaricabile dal sito: **www.ebt.ve.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 della cucina: il layout dell'ambiente di lavoro e le modalità che devono essere utilizzate per la disposizione e l'organizzazione della cucina stessa.
- **L'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 disosso delle carni*;**
- **Cucina italiana e regionale;**
- **Cucina Km. 0*;**
- **La cucina salutistica e vegetariana;**
- **La cucina fusion;**
- **Finger Food;**
- **La panificazione*;**
- **Le basi della pasticceria;**
- **Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, etc);**
- **Il cioccolato;**
- **Le nuove tecniche di cottura;**
- **Creazione di menu per alberghi e ristoranti;**
- **Food Cost;**
- **Analisi sensoriale: Abbinamento cibo-vino;**
- **Elementi di HACCP.**

*Solo nella sede di Duna Verde di Caorle

05.02

I CEREALI IN CUCINA

In questo corso di cucina creativa i partecipanti impareranno a cucinare con fantasia e creatività piatti appetitosi e aromatici a base di cereali. I piatti saranno poi abbinati a carne, pesce e verdure di stagione.

05.03

FACCIAMO I CONTI IN CUCINA

Il corso mira a far conoscere le tecniche professionali per la gestione dei ricavi e dei costi della ristorazione. Durante il percorso si parlerà di analisi dei costi del ristorante, dai costi fissi a quelli variabili; di che cos'è il Food Cost, della determinazione dello stesso e del calcolo del prezzo di vendita. Saranno forniti strumenti e modalità per progettare un menu (le ricette "vincenti", i margini di contribuzione, i criteri per scegliere la ricetta giusta al giusto prezzo) e si effettueranno esercitazioni sul calcolo del Food Cost, calcolo del prezzo di vendita.
Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE (cuochi ed aiuto cuochi e ai gestori di esercizi di ristorazione).

05.04

CUCINA VEGANA

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

05.05

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.

05.06

CUCINA FUSION DALL'ORIENTE ALL'ITALIA

Si tratterà questa cucina innovativa, che combina in maniera esplicita elementi associati a differenti tradizioni culinarie, focalizzandoci in questo caso sulla cucina orientale e sulla sua armonia, consentendo quindi di proporre al cliente piatti "alternativi" rispetto alle proposte gastronomiche tradizionali.

05.07
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 particolare attenzione agli ingredienti utilizzati, affinché gli operatori del settore abbiano una adeguata formazione in materia.
Verranno consegnati inoltre materiale informativo e schede tecniche sui prodotti alimentari senza glutine.

05.08
UN GIORNO IN CUCINA

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

05.08.01
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 entrée da offrire agli ospiti in diverse occasioni (aperitivo, buffet..).

05.08.02
GLI GNOCCHI
In questo corso di una giornata tratteremo tutto ciò che riguarda gli gnocchi. Faremo gli gnocchi classici e ripieni, con le patate, le castagne, la ricotta, la zucca e il semolino. Spiegheremo inoltre i vari metodi di cottura e di conservazione.

05.08.03
LA PASTA
La pasta… riconosciuta in tutto il mondo come uno dei migliori piatti italiani. In questo corso tratteremo vari tipi di impasti utilizzando differenti tipologie di farine.

05.08.04
I GRATINATI
In questo corso faremo molti tipi di piatti piatti gratinati, monoporzionati o da taglio, utilizzando paste fresche, crespelle, semolino e vari altri ingredienti, con differenti ripieni di carne, pesce e verdure. Studieremo, inoltre, le tecniche di produzione, conservazione e rigenerazione del prodotto.

05.08.05
I PESCI D'ACQUA SALATA
Lo Chef guiderà i partecipanti alla scoperta del pesce in tutte le sue sfaccettature. Dalle modalità per riconoscere un buon pescato alle diverse tecniche di cottura e preparazione, con i tagli e il loro impiego, con suggerimenti ed idee per utilizzare gli scarti di lavorazione in bisque, fumetti, brodi ed emulsioni. Suggerimenti e accortezze per la gestione dei costi derivanti da questa tipologia di proposta.

05.08.06
I CROSTACEI
Il corso si propone di approfondire la conoscenza del prodotto (le differenti tipologie di crostacei, le modalità per riconoscerne la freschezza, la pulizia), oltre a illustrare diverse tecniche di cottura e presentazione. Durante la parte pratica verranno elaborati antipasti, primi e secondi piatti creativi a base di crostacei.

05.08.07
…E I BAMBINI COSA MANGIANO?
In questo corso di cucina teorico pratico dedicato ai bambini troviamo delle ricette appetitose e sfiziose per i più piccoli, verranno attributi ai piatti nomi particolari e curiosi per attirare proprio la loro attenzione. Saranno piatti di esecuzione veloce e con la possibilità di stoccarli, avendo così, la comodità di utilizzarli in qualsiasi momento.

05.09
UNA GIORNATA CON IL PASTICCIERE: LE BASI DI PASTICCERIA

Il pasticciere proporrà ai partecipanti i principali impasti base utilizzati in pasticceria (frolla, frolla al cioccolato, pan di spagna, pasta choux), le creme (pasticcera, pasticcera al cioccolato, etc..) ed alcuni dolci lievitati da credenza.

05.10
CORSO DI PASTICCERIA

Obiettivo del corso è far conoscere ai partecipanti le basi della pasticceria nazionale e regionale utili alla preparazione dei dolci classici. Si realizzeranno, inoltre, dolci tipici della tradizione veneziana secondo nuove e vecchie ricette.

05.11
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.

05.12
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.

05.13 ●
IL PANE
Questo corso alterna momenti di spiegazione teorica a prove pratiche, simulazioni ed esercitazioni. Inoltre il corso vuole sviluppare negli allievi la capacità di riconoscere sia la qualità del prodotto finito che quella degli ingredienti utilizzati. Si affronteranno le fasi di lavorazione del prodotto (dall'impasto alla lievitazione, alla cottura) verrà sviluppata una certa manualità nella lavorazione del pane.

05.14 ● ●
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 le 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 e la cottura.

05.15 ● SEMINARIO
LA NUTRIZIONE: INTOLLERANZE-VEGETARIANO-VEGANO
Obiettivo del seminario 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.

05.16 ● SEMINARIO
I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: IL CAFFE' E IL CIOCCOLATO
Il seminario vuole far scoprire usi e costumi, profumi e varietà, rituali e preparazioni con occhio attento a chi il caffè lo coltiva e lavora: dal caffè espresso al caffè in tutte le lingue del mondo. Il corso prosegue con una panoramica sul cioccolato, l'origine di uno dei dolci più conosciuti ed amati.

05.17 ● SEMINARIO
I SAPORI ITALIANI CON SLOW FOOD: LA PASTA E IL RISO
Obiettivo del seminario è far conoscere la varietà e le materie prime, le produzioni artigianali e industriali e, infine, le scelte d'acquisto e la valenza nella dieta alimentare.

05.18 ● 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.

05.19 ●
INTAGLIO SUI VEGETALI
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.

Corsi all'interno del corso di ALTA RISTORAZIONE

05.20 ●
TECNICHE DI DISOSSO DELLE CARNI*
Durante il corso si farà una panoramica sugli strumenti necessari alla lavorazione delle carni oltre che sull'utilizzo – in sicurezza – degli stessi. Saranno presentate le tecniche base ed avanzate del disosso e della lavorazione della materia prima, partendo dai tagli sui "pezzi" più piccoli fino ai più grandi. Verranno inoltre trattati i metodi di conservazione della carne.
I partecipanti si eserciteranno sotto la guida esperta dello Chef.
Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi ed aiuto cuochi).

05.21 ●
TECNICHE DI SERVIZIO DI SALA*
Il corso si prefigge di approfondire il fondamentale rapporto tra cucina e sala, partendo dal presupposto che risulta inutile disporre di grandi Chef e di una brigata di alto livello in cucina, se a questi non si accompagna un personale di sala che possa fare da necessario contraltare, valorizzando e proponendo al meglio i piatti al momento dell'ordinazione da parte del cliente. In tale ottica si approfondiranno elementi quali il *savoir faire* nell'accoglienza del cliente, tecniche di allestimento di sala e apparecchiatura del tavolo, con particolare attenzione all'illustrazione dei menu e della carta dei vini, con l'utilizzo di elementi di gastronomia ed enologia, nonchè l'opportuno abbinamento di bevande e pietanze.
Si farà esercitazione nel servizio di piatti con cottura alla lampada, presentazione di piatti a base di carne e pesce e sfilettatura di pesci. I partecipanti si eserciteranno nell'intaglio di frutta ed in quelle di preparazioni particolari eseguite davanti al cliente, quali le *tartare*.
Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AL PERSONALE DI SALA.

05.22 ●
CUCINA CREATIVA A KM 0*
Obiettivo del percorso formativo è quello di coniugare la buona cucina con un'alimentazione sana ed equilibrata utilizzando i prodotti offerti dal territorio. Nel corso degli incontri si valorizzerà l'utilizzo dell'ortofrutta di stagione e saranno preparati piatti che sfruttano le materie prime locali (carne, pesce, etc..).

05.23 ●
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 e 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).

05.24
FOOD STYLE
Nella ristorazione moderna diventa sempre più importante, oltre alla bontà del piatto, il gusto estetico e la presentazione. Durante il corso lo Chef proporrà idee accattivanti e moderne per esaltare il cibo attraverso la sperimentazione e la combinazione di forme, colori e sapori. Verranno proposte guarnizioni, chips di diverso tipo, cialde croccanti, dressing e molto altro.
Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi ed aiuto cuochi).

05.25
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.

05.26
SNACK GOURMET
L'obiettivo del corso è quello di creare degli snack alternativi, veloci, strabilianti uscendo dagli schemi e dal tradizionale utilizzando prodotti innovativi come spume e gelatine salate, creando finger food e stuzzicanti specialità per aperitivi. Verranno preparate spume e panne cotte salate, finger food sferificati alcolici e non, oltre alle gelatine salate. Si tratterà il food pairing (abbinamento food-cocktail), la mixology e le sferificazioni mixology applicate ai finger food.

05.27
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...

05.28
MIXOLOGY
Obiettivo del corso è dare la possibilità ai partecipanti di meglio comprendere la versatilità dei singoli prodotti per la composizione di originali e creativi mix.
Acquisendo questo know – how si potranno preparare cocktail innovativi, personalizzando e curando non solo l'aspetto creativo di un drink inedito, ma valutando i costi, i consumi e i valori nutrizionali.
Programma del corso: i fondamentali della professione, (ingredienti classici, distillati, liquori, succhi….), preparazioni e prove sensoriali delle basi e dei complementi per cocktail: sciroppi, spray aromatizzati, puree, special mixes, acque aromatiche, infusi, tecniche di doppia filtrazione per frutta, tecniche di preparazione e prove sensoriali di cocktail innovativi: cocktail sferificati (erroneamente chiamati molecolari), in gelatina, spume di cocktail, cocktail vegetali, azotati, al thè, arie fluttuanti di cocktail, mash cocktail, restyling di cocktail classici. Ricerca e sperimentazione di ingredienti per la creazione di una mini cocktail list inedita utilizzando le tecniche apprese.

05.29
L'APERITIVO E LE NUOVE TENDENZE DELL'HAPPY HOUR
Il corso ha come obiettivo quello di rivedere le innovazioni dal punto di vista Food & Beverage nel settore dell'aperitivo.
Verrà quindi "stravolto" l'aperitivo già esistente in una versione innovativa abbinandolo al cibo, come finger food fatti al momento – anche in versione mixology (sferificati, gellificati, ecc..)- spaziando inoltre tra i generi musicali più appropriati da inserire in questa fase e consigliando gli scenari più indicati e suggestivi, effetti visivi e profumi da poter proporre. Tutto questo per poter dare nuovi stimoli ai partecipanti che potranno osservare da un altro punto di vista questo momento tanto in voga da parecchi anni ormai in tutto il mondo.

05.30
DALLA VITE AL CALICE
Durante Il corso verranno trattati i seguenti argomenti:
- nozioni di agronomia e tecniche di cantina;
- classificazione dei vini;
- realizzazione di una carta dei vini;
- servizio vini bianchi, rossi e spumanti;
- analisi sensoriale;
- nozioni abbinamento cibo/vino.

05.31
COME ALLESTIRE UN BUFFET PER LE GRANDI OCCASIONI
Obiettivo del corso è di sviluppare nei partecipanti le conoscenze teoriche e pratiche del settore eventi ristorativi, iniziando dalle abilità gestionali, organizzative e operative del settore banchetti/ricevimenti. Distinguere i vari tipi di eventi dimostrando le capacità di applicazione delle procedure operative, la comunicazione e i rapporti con gli ospiti. Infine l'abilità pratica nell'allestimento delle sale, nella preparazione della "Mise en Place" durante le grandi occasioni.

05.32 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.

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
TECNICHE DI ADDOBBO FLOREALE
Durante il percorso formativo si tratteranno alcuni elementi basilari quali i colori, le caratteristiche, le proporzioni e la forma, cioè tutti gli aspetti che permettono di comporre ed abbellire un tavolo o un ambiente a seconda delle occasioni e delle esigenze.
Si affronteranno inoltre gli stili "rustico" ed "elegante" con i relativi abbinamenti, mettendo i partecipanti in condizione di cimentarsi nella creazione di una composizione sotto la guida del docente.

05.35 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.

05.36
PATENTE NAUTICA MOTORE ENTRO LE 12 MIGLIA
Il corso prevede il conseguimento della patente nautica motore entro le 12 miglia ed è articolato in una parte teorica e una pratica. L'Ente Bilaterale integrerà il costo complessivo del percorso formativo con una quota di € 300,00 per partecipante, fino ad un max di 10 partecipanti.

BREVETTO M.I.P.

05.37
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" a partire da fine ottobre 2015
- Chioggia: circa 3 mesi – incontri settimanali a partire da gennaio 2016
- Jesolo: 40 ore totali - incontri bisettimanali più un sabato pomeriggio ogni due settimane da metà febbraio a metà aprile 2016

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

LE ISCRIZIONI AI CORSI SARANNO APERTE A PARTIRE DAL GIORNO **14 SETTEMBRE 2015**

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

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

Superato il numero massimo dei posti disponibili definiti per ogni corso/seminario, sarà possibile iscriversi in lista d'attesa. Ciascun 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, residuassero delle disponibilità.

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

Agli aventi diritto le cauzioni verranno restituite a fine stagione formativa.

La cauzione non verrà restituita nei seguenti casi:
1. se il partecipante non raggiunge la percentuale di frequenza dell'80% del monte ore complessivo su tutti i corsi/seminari, salvo cause di salute, documentate da un certificato medico o cause di lavoro, documentate da una dichiarazione del datore di lavoro.

2. se l'iscritto non avvisa l'Ente della mancata partecipazione tre giorni lavorativi prima di inizio corso.

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

Le iscrizioni ai corsi si possono effettuare via mail agli indirizzi:
info@ebt.ve.it e **info@ebtprovinciavenezia.it**
o via fax, tramite la scheda scaricabile on line, ai numeri:
0415093085 e **0415314723**

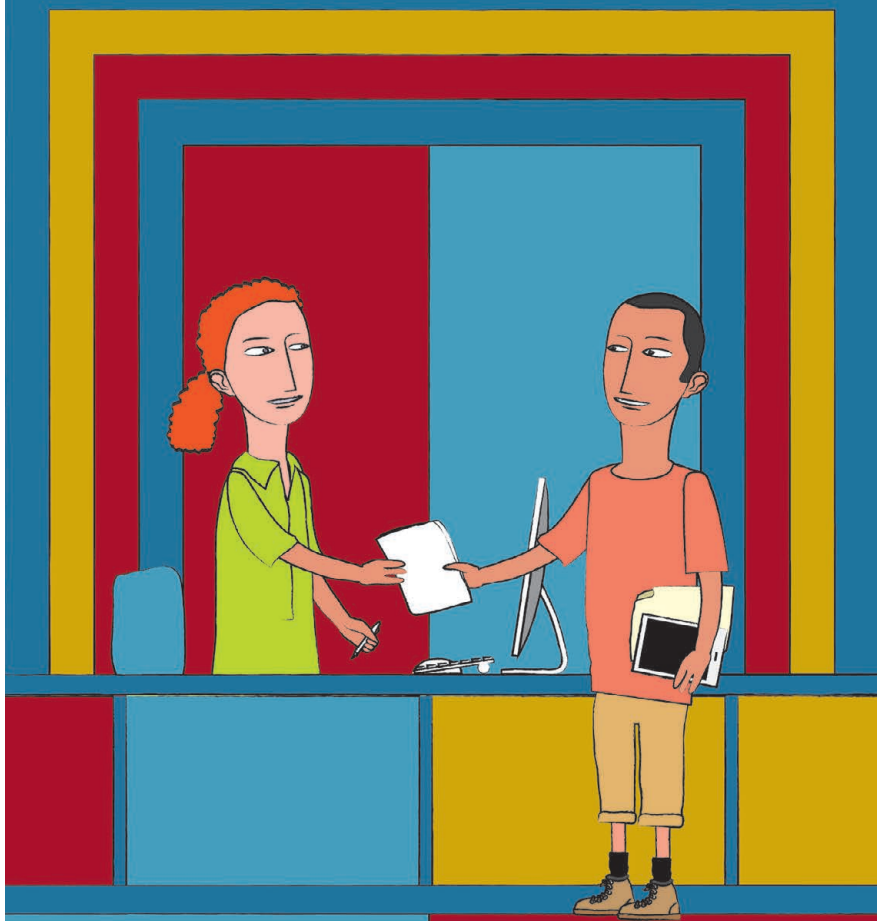
NOTE

NOTE

EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

ORGANISMO DI FORMAZIONE ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE VENETO



I NOSTRI SERVIZI E SUSSIDI

I NOSTRI SERVIZI E SUSSIDI

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

PER AZIENDE E LAVORATORI ASSOCIATI ALL'ENTE BILATERALE TURISMO PROVINCIA DI VENEZIA

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

CORSI DI FORMAZIONE AGGIORNAMENTO	Gratuiti
CORSI DI LINGUE	Gratuiti
CORSI SICUREZZA (RLS- PRIMO SOCCORSO-ANTINCENDIO-RSPP)	Gratuiti
CORSO DI FORMAZIONE SICUREZZA LAVORATORI 8 ORE	Gratuito
CORSO HACCP	Gratuito
CORSO EX LIBRETTI IDONEITA' SANITARIA (alimentaristi)	Gratuito

ATTIVITA' ISTITUZIONALI

OSSERVATORIO SUL MERCATO DEL LAVORO	Report trimestrale
PARERE CONFORMITA' PIANI FORMATIVI APPRENDISTI	Gratuito
SPORTELLO INCROCIO DOMANDA/OFFERTA LAVORO	Gratuito
PROCEDURE DI CONCILIAZIONE TRA AZIENDE E LAVORATORI	Gratuite
COMMISSIONE PARITETICA	Gratuita

I NOSTRI SERVIZI E SUSSIDI

PER AZIENDE E LAVORATORI ASSOCIATI
ALL'ENTE BILATERALE TURISMO

CONTRIBUTO AI LAVORATORI

SOSTEGNO AL REDDITO PER I LAVORATORI DI AZIENDE IN CRISI
Convenzione INPS di integrazione economica di cui alla Legge 92 del 28/06/2012 (art. 3, comma 17)

PREMIO DI NATALITA'
400 euro *una tantum*

CONTRIBUTO SPESE ASILI NIDO
510 euro ripartiti in 3 anni (170 euro annui)

SUSSIDIO PER FIGLI DISABILI
500 euro annui fino al 18° anno di età del figlio

SUSSIDIO LIBRI SCOLASTICI
100 euro annui

SUSSIDIO BUONI MENSA SCUOLA ELEMENTARE
100 euro annui

SUSSIDIO TASSE UNIVERSITARIE
300 euro annui sia per i figli degli associati che per gli associati studenti lavoratori

SUSSIDIO PER ACQUISTO PROTESI MEDICHE, PROTESI OCULISTICHE, VISITE MEDICHE E DENTISTICHE
150 euro ogni 3 anni

SUSSIDIO APPARECCHIO ODONTOIATRICO FIGLI
300 euro ogni 3 anni

I NOSTRI SERVIZI E SUSSIDI

PER AZIENDE E LAVORATORI ASSOCIATI
ALL'ENTE BILATERALE TURISMO

SERVIZI ALLE AZIENDE

CONTRIBUTO SPESE DIVISE DI LAVORO
100 euro annui per dipendente (max 500 euro per azienda)/BUDGET COMPLESSIVO PREVISTO 5000 euro

CONTRIBUTO SPESE REDAZIONE DVR
Max 300 euro annui per azienda

CONTRIBUTO SPESE ACQUISTO DPI
Finanziamento del 50% della spesa con massimale di 100 euro annui per dipendente

CONTRIBUTO ALLUNGAMENTO DELLA STAGIONALITA'
500 euro per azienda

Per le modalità di utilizzo telefonare al numero
041.5321253 o 041.5093037
oppure visitate i nostri siti:
www.ebtprovinciavenezia.it e www.ebt.ve.it