EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

PER FORMARE, AGGIORNARE, APPROFONDIRE.

CGIL FILCAMS

FISASCAT CISL

UILTuCS

aepa associazione esercenti pubblici esercizi Venezia

Associazione Veneziana Albergatori
Venetian Hoteliers Association

FAITA FEDERCAMPING

FEDERALBERGHI VENETO

fiavet veneto

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

22-23X

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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

AUTUNNO - INVERNO
2022/2023

ebt.ve.it

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2022						
I crostacei e i crudi marinati	8	4 ottobre 2022	9.00/18.00	in presenza	Chioggia	78
Farm e BikeTour in risaia	2,5	7 ottobre 2022	10.00/12.30	itinerario	Eraclea	115
Viaggio gastronomico nella Venezia di terra e di mare: in cucina con i prodotti del territorio	24	11/12/13 ottobre 2022	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	77
Laguna a cinque sensi: percorso esperienziale tra storia e gusto	8	14 ottobre 2022	9.00/17.00	itinerario	Venezia	111
Filiera corta e sostenibilità: Pesce delle valli da pesca e di laguna	3	20 ottobre 2022	9.30/12.30	in presenza	Punta Sabbioni	117
I Drinks che fanno tendenza	7	20 ottobre 2022	9.30/17.30	in presenza	Jesolo	63
Laguna Experience	4	21 ottobre 2022	9.30/13.30	itinerario	Chioggia	115
I luoghi amati da Hemingway. I casoni e l'isola dei pescatori	2,5	24 ottobre 2022	10.00/12.30	itinerario	Caorle	116
Il menu dei nostri nonni con una marcia in più: i piatti gourmet a basso costo	24	25/26/27 ottobre 2022	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	76
Corso di avvicinamento al vino	24	26 ottobre, 2/9/16/23/30 novembre, 7/14 dicembre 2022	15.00/18.00	in presenza	Martellago	59
L'uso dei social per promuovere l'azienda turistica	4	28 ottobre 2022	9.00/13.00	in presenza	Chioggia	45
Pensare in grande	6	25 ottobre 2022	9.30/16.30	in presenza	Jesolo	35
Tecniche di servizio dei vini	8	31 ottobre 2022	9.00/18.00	in presenza	Bibione	60

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2022						
Patente nautica entro le 12 miglia	24	da novembre 2022	da definire	in presenza	Caorle	85
Assistente bagnanti "P"	40	da novembre 2022	da definire	in presenza	Jesolo	85
Questione di stile. Trovare il proprio stile per potenziare la vita personale e professionale	8	3/4 novembre 2022	9.30-13.30	in presenza	Venezia	28
La Giudecca stelle del cinema e pescatori di granchi	4	4 novembre 2022	9.00/13.00	itinerario	Venezia	112
Google Moduli	4	4 novembre 2022	9.00/13.00	ONLINE		49
La riva degli Schiavoni tra principesse austriache e dive americane	4	7 novembre 2022	9.00/13.00	itinerario	Venezia	111
Analisi delle performance delle aziende turistico ricettive: la lettura del bilancio di esercizio	6	7/14 novembre 2022	9.00/12.00	ONLINE		50
Corso di Alta Ristorazione: Da commis di cucina a moderno capopartita	160	dal 7 novembre al 2 dicembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	74
Le tecnologie del futuro prossimo. Viaggio nel METAVERSO	2	8 novembre 2022	10.00/12.00	ONLINE		122
Tecniche di disosso delle carni	24	8/9/10 novembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	76
Corso video con Canva	6	9 novembre 2022	9.30/16.30	in presenza	Mestre	37
Itinerari nella storia. Famiglie veneziane e celebri palazzi (1): storie dalle case Grimani e Sagredo	6	9/10 novembre 2022	15.00/17.00 e 9.00/13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	104

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2022						
Tecniche di Housekeeping: corso per cameriere e facchini ai piani	40	9/16/23/30 novembre e 7 dicembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Mestre	82
Facebook Creator	4	11 novembre 2022	9.00/13.00	in presenza	Bibione	46
In che ruolo giochi? Il lavoro di squadra ed il proprio ruolo nel team	4	14 novembre 2022	9.30/13.30	in presenza	Venezia	33
Reviews Marketing: la gestione delle recensioni e la Netiquette	4	14 novembre 2022	9.00/13.00	ONLINE		42
Le nuove forme della pasticceria	21	14/15/16 novembre 2022	9.30/17.00	in presenza	Martellago	72
Il merletto di Burano nei secoli	4	15 novembre 2022	9.00/13.00	itinerario	Burano	108
Le tecnologie del futuro prossimo. La rivoluzione dei processi di pagamento	2	15 novembre 2022	10.00/12.00	ONLINE		123
L'effetto WOW nel travel. Il ruolo strategico dello stupore nelle Experiences	3	16 novembre 2022	9.30/12.30	in presenza	Venezia	125
Filiera corta e sostenibilità: Cereali e grani storici	4	18 novembre 2022	9.00/13.00	in presenza		118
Senti come parla bene! L'arte del parlar efficace	4	17 novembre 2022	9.30/13.30	in presenza	Mestre	31
L'espresso perfetto e tecniche di Latte Art	14	17/18 novembre 2022	9.30/17.30	in presenza	Duna Verde di Caorle	66
Analisi dei costi e controllo di gestione nelle aziende alberghiere	6	17/24 novembre 2022	9.00/12.00	ONLINE		52
Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	12	18/25 novembre e 2/7 dicembre 2022	9.00/12.00	ONLINE		44
Le tecnologie del futuro prossimo. Realtà aumentata: la nuova frontiera dell'esperienza	2	22 novembre 2022	10.00/12.00	ONLINE		123

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2022						
Il mondo del Breakfast	8	23 novembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	68
Tra il dire e il fare c'è di mezzo il comunicare. Corso di Public Speaking	13	23/24 novembre 2022	9.30/17.00	in presenza	Mestre	29
Come gestire l'ospite al ristorante	5	24 novembre 2022	9.00/14.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	58
Mariano Fortuny e le seduzioni della moda	3	24 novembre 2022	10.00/13.00	itinerario	Venezia	112
La panificazione	8	25 novembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	70
Room Division: prospettive, sviluppo e nuove competenze	14	25/28 novembre 2022	9.30/17.30	in presenza	Caorle	83
Buffet e Breakfast con servizio assistito: le proposte ideali per soddisfare i clienti nel momento più delicato della giornata	8	28/29 novembre 2022	9.00/13.00	in presenza	San Donà di Piave	67
Itinerari nella storia. "Monsignor el doxe", al vertice dello stato il primo magistrato	6	28/29 novembre 2022	15.00/17.00 e 9.00/13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	107
L'arte della SEO (Search Engine Optimization) per aumentare le visite sul sito dell'albergo	8	29 novembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	39
Il blog delle strutture ricettive: crearlo e gestirlo con successo	8	30 novembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Bibione	40
DICEMBRE 2022						
La disputa felice Gestire il dissenso e i conflitti di comunicazione nelle interazioni online e offline	8	1° dicembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Venezia	32
I luoghi amati da Hemingway. Walking Tour del centro storico Caorle	1,5	1° dicembre 2022	10.00/11.30	in presenza	Caorle	116
Pensare in grande	6	5 dicembre 2022	9.30/16.30	in presenza	Mestre	35

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2022						
Le antiche farmacie tra oppio e veleno di vipera	4	5 dicembre 2022	9.00/13.00	itinerario	Venezia	109
Presentazioni scenografiche con la scultura vegetale	14	5/6 dicembre 2022	9.30/17.00	in presenza	Martellago	73
Il radicchio del Veneto	8	6 dicembre 2022	9.00/18.00	in presenza	Chioggia	78
La gestione dello stress Il tipo di comportamento che gli individui producono è il risultato dello stato d'animo in cui si trovano	8	6/7 dicembre 2022	9.30-13.30	in presenza	Mestre	34
Creative Restaurant Branding ® Identità vincente e cultura della felicità	18	12/13/14 dicembre 2022	9.30/16.30	in presenza	Mestre	126
Corso Fotografia con Smartphone	6	13 dicembre 2022	9.30/16.30	in presenza	Mestre	36
Love Marketing: dal Benefit Marketing all'Emotional Marketing, strategie per colpire il cuore del cliente	8	14 dicembre 2022	9.00/18.00	ONLINE		131
Il mondo in una tazza: tutte le declinazioni del caffè	7	15 dicembre 2022	9.30/17.30	in presenza	Chioggia	65
GENNAIO 2023						
Assistente bagnanti "P"	3 mesi	da gennaio 2023	da definire	in presenza	Chioggia	85
Corso di Alta Ristorazione - Secondo livello	40	dal 9 al 13 gennaio 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	75
La dinamica finanziaria di un'impresa turistico ricettiva: analisi dell'equilibrio finanziario e della sostenibilità del debito	6	10/17 gennaio 2023	9.00/12.00	ONLINE		51
I clienti consultano il tuo sito?	4	11 gennaio 2023	9.00/13.00	in presenza	Jesolo	46

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2023						
La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità	6	11 gennaio 2023	9.30/16.30	in presenza	Mestre	30
Whatsapp for Business: la chat per la gestione del cliente	3	12 gennaio 2023	9.00-12.00	ONLINE		43
Corso GA4	4	16 gennaio 2023	9.00/13.00	ONLINE		36
La bellezza sia con te: fai del cibo la tua medicina	21	16/17/18 gennaio 2023	9.30/17.00	in presenza	Martellago	72
Corso per cameriere di sala. L'arte dell'accoglienza e del servizio	40	16/17/23/24/30 gennaio 2023	9.00/18.00	in presenza	Mestre	57
Corso base per pizzaiolo	40	dal 16 al 20 gennaio 2023	9.00/17.00	in presenza	Caorle	69
Il turismo esperienziale: come progettare esperienze memorabili da proporre agli ospiti	8	17 gennaio 2023	9.00/18.00	in presenza	Caorle	130
Itinerari nella storia. Famiglie veneziane e celebri palazzi (2): storie dalle case Pisani di Santo Stefano e Pisani Moretta di San Polo	6	17/18 gennaio 2023	15.00/17.00 e 9.00/13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	104
Gestire l'impresa turistica con successo: le 35 competenze di Management che non possono mancare	8	18 gennaio 2023	9.00/18.00	in presenza	Bibione	132
Corso di aggiornamento per Prime e Seconde Governanti	16	18/25 gennaio 2023	9.00/18.00	in presenza	Mestre	81
La politica degli acquisti nella ristorazione	8	19/20 gennaio 2023	9.00/13.00	ONLINE		55
Il piacere di un distillato. Riconoscere, degustare e servire un distillato	7	19/20 gennaio 2023	9.30/12.30 e 9.00/13.00	ONLINE e itinerario		61
Il mondo dell'agenzia di viaggio	16	19/20/26/27 gennaio 2023	9.30-13.30	in presenza	Mestre	130

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2023						
Oltre la pulizia per fare la differenza	7	20 gennaio 2023	9.30/17.30	in presenza	Chioggia	83
Corso Instagram Reels & Guide	6	23 gennaio 2023	9.30/16.30	in presenza	Mestre	37
Event Planner: come pianificare e gestire un evento di successo	42	23/24/25/30/31 gennaio e 1° febbraio 2023	9.30/17.30	in presenza	Venezia	124
Bitter che amaro!!	7	26 gennaio 2023	9.00/17.00	in presenza	Jesolo	64
Chioggia: una scoperta dell'America	5	27 gennaio 2023	9.00/14.00	itinerario	Chioggia	114
La geolocalizzazione: Google My Business	2	30 gennaio 2023	9.00/11.00	ONLINE		47
Pianificazione strategica e Business Planning nelle imprese turistiche	9	31 gennaio e 7/14 febbraio 2023	9.00/12.00	ONLINE		53
FEBBRAIO 2023						
I dolci al bicchiere	8	1° febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	71
Itinerari nella storia. Per il bene e la cura dei cittadini. Gli ospedali di Venezia, arte e società	7	1/2 febbraio 2023	15.00/17.00 e 9.00/14.00	ONLINE e itinerario	Venezia	105
A 4 mani e 2 guantoni: difendi il tuo spazio competitivo	21	1/2/3 febbraio 2023	9.30/17.00	in presenza	Mestre	129
Pensione completa o servizio a la carte?	8	2 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Mestre	56
Buffet festosi per bambini, tutto sul cibo del mondo dei piccoli	7	6 febbraio 2023	9.30/17.00	in presenza	Martellago	73
Esperienze sensoriali. Cicchetti e ombre	3	6 febbraio 2023	9.30/12.30	Itinerario	Venezia	110
Content Management: pianificare e generare contenuti di successo per i social e per il sito delle strutture turistiche	4	6 febbraio 2023	9.00/13.00	ONLINE		41

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2023						
I segreti di un buon F&B Management	8	7 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	54
Corso Barman: il mondo della miscelazione e le basi per un mestiere di successo	24	7/8/9 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	San Donà di Piave	62
C'era una volta... ... Coloro che raccontano le storie, governano il mondo	6	8 febbraio 2023	9.30/16.30	in presenza	Mestre	30
Crea il successo del tuo locale: come posizionare sul mercato il tuo ristorante in hotel e farlo guadagnare	8	8 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	127
Google Ads - La pubblicità a pagamento su Google	2	8 febbraio 2023	9.00/11.00	ONLINE		47
Excel intermedio-avanzato	24	8/9/10 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Mestre	48
Le monoporzioni in pasticceria	8	9 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	71
Sostenibilità e Responsabilità: due parole chiave per il turismo del futuro	3	10 febbraio 2023	9.30/12.30	ONLINE		128
Filiera corta e sostenibilità: "Dalla fattoria al piatto". Valorizzazione della sicurezza, della qualità e delle risorse impiegate nella filiera alimentare	4	14 febbraio 2023	9.30/13.30	in presenza	Mestre	118
La pasta fresca e i suoi segreti	8	15 febbraio 2023	9.00/17.00	in presenza	Chioggia	80
Videopower: il potere della comunicazione visuale online e offline (grafica, fotografia e video)	4	20 febbraio 2023	9.00/13.00	ONLINE		38
Il menu degustazione	24	21/22/23 febbraio 2023	9.00/18.00	in presenza	Bibione	77
La scenografia nel piatto	14	23/24 febbraio 2023	9.30/17.00	in presenza	Martellago	72

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2023						
Turismo accessibile: vincolo o opportunità per le strutture turistiche?	3	27 febbraio 2023	9.30/12.30	in presenza	Mestre	128
Think Different: professione cameriera	7	27 febbraio 2023	9.30/17.30	in presenza	Bibione	84
Zero sprechi nella ristorazione	4	28 febbraio 2023	9.00/13.00	ONLINE		56
Esperienze sensoriali. Incroci di civiltà, la cucina contemporanea a Venezia	3	28 febbraio 2023	9.30/12.30	itinerario	Venezia	110
Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi	24	28 febbraio e 1/2 marzo 2023	9.00/18.00	in presenza	Jesolo	79
MARZO 2023						
Itinerari nella storia. Una "città nella città": San Nicolò dei Mendicoli	5	1/3 marzo 2023	15.00/17.00 e 9.30/12.30	ONLINE e itinerario	Venezia	106
Cannaregio tra leggende moresche e giardini degli spiriti	4	7 marzo 2023	9.00/13.00	itinerario	Venezia	113
Itinerari nella storia. Antiche vie e città scomparse: Altino e Concordia Sagittaria, prima di Venezia	8	10 marzo 2023	9.00/18.00	itinerario	Altino e Concordia Sagittaria	103
Farm e BikeTour in risaia	2,5	10 marzo 2023	10.00/12.30	itinerario	Eraclea	115
Sant'Erasmo, tra carciofaie, ortiche e prosecco salmastro	5	14 marzo 2023	10.00/15.00	itinerario	Venezia	113
Itinerari nella storia. Trame d'oro e di pietra, echi d'Oriente: visita serale alla Basilica di San Marco	5	15/16 marzo 2023	15.00/17.00-18.00/21.00	ONLINE e itinerario	Venezia	102

CORSO	DURATA	DATE	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2022							
Ein bier auf deutsch livello B1 intermedio base	20	11 ottobre 2022	Martedì	16.00/18.00	in presenza	Jesolo	96
Inglese per tutti - livello A1 base	30	17 ottobre 2022	Lunedì/mercoledì	17.00/19.00	in presenza	Jesolo	88
Corso di lingua russa - livello A1 base	30	17 ottobre 2022	Lunedì/venerdì	9.00/11.00	in presenza	Cavallino Treporti	98
Il tedesco per tutti - livello A1 base	30	18 ottobre 2022	Martedì/giovedì	14.00/16.00	in presenza	Jesolo	93
Il tedesco per tutti - livello A1 base	30	da definire		da definire	in presenza	Chioggia	93
Il tedesco per tutti livello B1 intermedio base	30	18 ottobre 2022	Martedì/giovedì	9.00/11.00	ONLINE		95
Email e telefonate efficaci in tedesco livello B2 intermedio avanzato	20	18 ottobre 2022	Martedì/giovedì	11.00/13.00	ONLINE		96
Il tedesco per tutti - livello A2 elementary	30	19 ottobre 2022	Mercoledì	9.00/12.00	in presenza	Cavallino Treporti	94
Corso di lingua inglese livello B1 intermedio base	30	24 ottobre 2022	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	89
Corso di lingua francese - livello A1 base	30	24 ottobre 2022	Lunedì/mercoledì	16.00/18.00	ONLINE		91
Corso di lingua spagnola - livello A1 base	30	24 ottobre 2022	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00	ONLINE		92
Corso di lingua tedesca livello A2 elementary	30	24 ottobre 2022	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	93
Corso di lingua inglese livello A2 elementary	30	25 ottobre 2022	Martedì/giovedì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	88
Corso di lingua inglese livello B1 intermedio base	30	25 ottobre 2022	Martedì/giovedì	16.00/18.00	ONLINE		89
Corso di lingua spagnola - livello A1 base	30	25 ottobre 2022	Martedì/giovedì	16.00/18.00	in presenza	Mestre	92
Corso di lingua russa - livello A1 base	30	25 ottobre 2022	Martedì/giovedì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	98
Corso di lingua italiana per stranieri livello B1 intermedio base	30	25 ottobre 2022	Martedì/giovedì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	97

CORSO	DURATA	DATE	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2023							
Email e telefonate efficaci in inglese livello B1 intermedio base	20	9 gennaio 2023	Lunedì/mercoledì	17.00/19.00	ONLINE		90
Corso di lingua inglese livello B2 intermedio avanzato	30	9 gennaio 2023	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	90
Corso di lingua francese livello A2 elementary	30	9 gennaio 2023	Lunedì/mercoledì	16.00/18.00	ONLINE		91
Corso di lingua spagnola livello A2 elementary	30	9 gennaio 2023	Lunedì/mercoledì	18.00/20.00	ONLINE		92
Corso di lingua inglese livello B2 intermedio avanzato	30	10 gennaio 2023	Martedì/giovedì	16.00/18.00	ONLINE		90
Corso di lingua francese livello A2 elementary	30	10 gennaio 2023	Martedì/giovedì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	91
Il tedesco per tutti livello A2 elementary	30	10 gennaio 2023	Martedì/giovedì	14.00/16.00	in presenza	Jesolo	94
Il tedesco per tutti livello A2 elementary	30	10 gennaio 2023	Martedì/giovedì	9.00/11.00	in presenza	Caorle	94
Corso di lingua cinese livello A1 base	30	10 gennaio 2023	Martedì/giovedì	18.00/20.00	in presenza	Mestre	98
Tea time in English livello A2 elementary	20	11 gennaio 2023	Mercoledì	16.00/18.00	ONLINE		89
Il tedesco per tutti livello B1 intermedio base	30	11 gennaio 2023	Mercoledì	9.00/12.00	in presenza	Cavallino Treporti	95
MARZO 2023							
Corso Full Immersion tedesco livello A2 elementary	24	6 marzo 2023	da lunedì a giovedì	9.00/12.00	in presenza	Jesolo	95
Corso Full Immersion tedesco livello B1 intermedio base	24	20 marzo 2023	da lunedì a giovedì	9.00/12.00	in presenza	Jesolo	97

ESSERE PROFESSIONISTI

(ESSERE PROFESSIONISTI)

22-23X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO

1.1
QUESTIONE DI STILE
Trovare il proprio stile per potenziare la vita personale e professionale

Capita di incontrare una persona perfettamente allineata a se stessa, che dal primo momento appare a suo agio nei propri panni come se si sentisse 'a casa' nella sua vita personale e professionale, emanando una sicurezza naturale senza sforzo.
Questo corso si prefigge di insegnare ad essere tale individuando il proprio stile peculiare senza imitare nessuno ma esprimendo fino in fondo la propria personalità a con tutte le caratteristiche, le scelte di vita, i valori che ci raccontano, liberando quello stile innato che ciascuno ha dentro di sè e che manifesta così efficacemente il potere personale di un/una professionista senza bisogno di parole.

CONTENUTI
Lo stile: come costruire il proprio e quanto è strategico nella professione
- L'importanza dell'immagine personale
- Gli stili e gli elementi da considerare per costruire uno stile personale efficace
- Laboratorio pratico di riconoscimento stili e condivisione lavori

Gli archetipi: la psicologia immaginale al servizio del personal branding
- Gli archetipi e l'utilità di conoscerli per definire la propria strategia professionale
- Laboratorio pratico di emersione dei propri archetipi dominanti

Date e orario: 3/4 novembre 2022, 9.30-13.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto
Consulente di immagine e Psicologa, fonda il progetto Matrioska per portare consapevolezza e approfondimento a chiunque voglia usare l'immagine personale come biglietto da visita. Lavora per rafforzare l'autostima e il potere personale, attraverso l'abbattimento dei diktat estetici troppo rigidi, si occupa di stile professionale e comunicazione aziendale.

1.2
TRA IL DIRE E IL FARE C'È IL COMUNICARE
Corso di Public Speaking

Un percorso per affinare e sviluppare competenze comunicative verbali e non verbali che rappresentano un vantaggio nel momento in cui è necessario esporre concetti, idee o semplicemente presentarsi e conversare con altri. Un viaggio insieme per sfatare qualche luogo comune:
- la timidezza non è un difetto;
- imbarazzo e disagio sono nostri alleati;
- avere sempre la "risposta pronta" spesso non aiuta;
- siamo tutti "attori".

CONTENUTI
La voce e il suono
- Inflessioni dialettali (consapevolezza e scelte)
- Ritmo, colore, tono e volume della voce
- Utilizzo delle pause
- La dinamica del discorso

Espressività corporea
Catturare l'attenzione dell'interlocutore attraverso la gestualità:
- La postura
- Il potere del para-verbale
- Gesti enfatici e gesti descrittivi: liberarsi dai manierismi
- Lo sguardo e il contatto visivo

La respirazione
- Tecniche di rilassamento
- Uso del diaframma
- Estendere la durata del fiato

Tecniche
- Lettura significativa
- Improvvisazione vocale
- Gestione dell'imprevisto (fonti di distrazione esterna/obiezioni/scontri)

Date e orario: 23/24 novembre 2022, 9.30-17.00
Durata: 13 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto
Attore professionista, regista della compagnia Teatro Fuori Rotta e direttore artistico del Teatro ai Colli di Padova, docente di recitazione e formatore.

1.3

C'ERA UNA VOLTA ... ...
Coloro che raccontano le storie, governano il mondo.

Quando si inizia a raccontare una storia, il "c'era una volta" predispone chiunque all'ascolto. Per un ospite che vuole vivere un'esperienza "vera" del territorio, raccontare chi siamo, cosa facciamo e, soprattutto, lo spirito che ci anima nel fare le cose, si traduce in un'impronta distintiva che non solo ci rende unici ma che rende anche unica la sua esperienza in quanto lo fa sentire parte di una storia e non spettatore esterno.
Fare uno storytelling coinvolgente richiede tecniche e abilità che attraverso esercizi e case studies si svilupperanno durante il corso, imparando anche a usare la voce per creare la giusta atmosfera.

Data e orario: 8 febbraio 2023, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.4

LA GESTIONE DEL RECLAMO: COME TRASFORMARE UNA MINACCIA IN UN'OPPORTUNITÀ

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

Data e orario: 11 gennaio 2023, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.5

SENTI COME PARLA BENE!
L'arte del parlare efficace

Le parole possono essere positive, persuasive oppure killer. In ogni caso hanno un grande potere e fanno la differenza. Infatti, una parola giusta sortisce consenso laddove nella stessa frase la parola sbagliata accresce la distanza e l'incomprensione. Il seminario si propone di offrire spunti per riflettere su proprio stile comunicativo e migliorarlo per diventare chiari e incisivi.

Data e orario: 17 novembre 2022, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperta di tecniche di comunicazione interpersonale, 25 anni di esperienza, ha fondato EBT LAB, spazio di confronto, dialogo e crescita che dal 2007 a oggi ha coinvolto oltre 5000 operatori de settore turistico in un costante processo di sviluppo delle competenze relazionali.

1.6
LA DISPUTA FELICE
GESTIRE IL DISSENSO E I CONFLITTI DI COMUNICAZIONE NELLE INTERAZIONI ONLINE E OFFLINE

Le differenze di opinione, di linguaggio e di sensibilità sono all'ordine del giorno nella vita professionale e in quella sociale. La connessione costante e l'aumento di possibilità di essere raggiunti e raggiungere gli altri con i propri atti di comunicazione ha acuito le situazioni in cui le divergenze sfociano in contrasti che degenerano in litigi. Come gestire il dissenso? Si può imparare a comunicare le proprie opinioni, anche contrastanti, senza per questo distruggere le buone relazioni con gli altri? Cosa si può fare per "riparare le conversazioni"? Un percorso sulla "disputa felice": la capacità di dissentire senza litigare online e offline.

CONTENUTI
- Online e offline: cosa cambia nella comunicazione e come prendersene cura
- Breve, ma intenso: saper argomentare e saper coinvolgere con le parole
- Come disinnescare i litigi, gli scontri e le provocazioni gratuite
- Migliorare l'espressione delle proprie opinioni in modalità non aggressive
- Aumentare la padronanza della lingua nelle interazioni scritte
- Replicare efficacemente alle critiche e alle provocazioni
- Capire quando è il caso di rispondere e come, quando invece è meglio lasciar cadere

Date e orario: 1° dicembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Giornalista, social media strategist di trasmissioni televisive. Si occupa di discussioni online, conflitti e comunicazione di crisi nelle interazioni digitali. Insegna "Teoria e pratica dell'argomentazione digitale" all'Università di Padova; assegnista di ricerca presso l'Università di Firenze. Ha scritto diversi saggi sulla comunicazione digitale, tra questi: "Benedetta contaminazione. Vivere al confine tra centri e periferie della comunicazione"; "Litigando si impara. Disinnescare l'odio online con la disputa felice"; "Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello" (con Vera Gheno); "La disputa felice. Dissentire senza litigare sui social network, sui media e in pubblico".

1.7
IN CHE RUOLO GIOCHI?
IL LAVORO DI SQUADRA E IL PROPRIO RUOLO NEL TEAM

Quando pensiamo al gioco, spesso pensiamo che sia una cosa per bambini, che non può "disturbare" il mondo del lavoro. Nel corso di questa mezza giornata di formazione però useremo proprio il gioco come strumento per capire come funziona una squadra e qual è il contributo che ognuno può dare all'interno del suo team di lavoro.
Dopo una introduzione sulla gamification e sulle sue declinazioni possibili in campo turistico, i partecipanti diventeranno detective e, per risolvere il caso, dovranno usare tutte le loro competenze al servizio del loro team di investigazione.

CONTENUTI
- Cos'è la gamification
- Ambiti di applicazione della gamification
- Lavoro in team e problem solving
- Il mio ruolo nel team
- Debriefing con autovalutazione

Date e orario: 14 novembre 2022, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Guida e accompagnatore turistico, si occupa di gamification dal 2008 ed ha creato una serie di format che uniscono narrazione, gioco e cultura che sono diventati strumenti di promozione territoriale.
Ha operato come consulente di diversi enti di promozione e di privati per la creazione di prodotti turistici innovativi in cui il "serious play" ha una posizione rilevante.
Dal 2015 ha adattato alcuni di questi format alla formazione aziendale, creando una maniera esperienziale di vivere il lavoro di squadra e di identificare il proprio ruolo nel team.

1.8
LA GESTIONE DELLO STRESS
Il tipo di comportamento che gli individui producono è il risultato dello stato d'animo in cui si trovano.

Avere successo nel mondo lavorativo significa migliorare e ottimizzare il proprio modello comportamentale avendo cura di gestire le situazioni stressanti. In tutti gli ambiti lavorativi, soprattutto quando i ritmi sono particolarmente sostenuti, prima o poi compare un nemico che potrà rendere il lavoro molto più faticoso e decisamente meno efficace. Si tratta dello stress, una reazione psicofisica negativa all'ambiente che porta inesorabilmente alla sofferenza, al disamoramento, alla demotivazione e all'autoallontanamento emotivo dal lavoro stesso, con risultati disastrosi dal punto di vista personale, della resa e della produttività. Imparare a gestire lo stress significa rafforzare se stessi, affrontare le avversità lavorative, gestire le spesso difficili relazioni lavorative, con grande risultato prima di tutto sul benessere personale e, in seconda battuta, sui risultati nel lavoro. Successo significa tenere un comportamento che ci renda soddisfatti di noi stessi, entusiasti, forti, felici. Riscoprire il nostro valore innato porta al successo.

CONTENUTI
- Definizione di stress
- Autoidentificazione delle emozioni
- Autoempatia (self stress)
- Empatia/Simpatia (etero stress)/Apatia/Antipatia
- Gestione emotiva attraverso l'autoidentificazione dell'emotività
- C.R.I.M.P.
- Conflitti
- "Autocentratura" (prove pratiche e tecniche mindfulness)
- Studio delle "eccezioni"
- Il cerchio dell'eccellenza
- Creazione di ancore
- Lavori in aula e sperimentazioni

Date e orario: 6/7 dicembre 2022, 9.30-13.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Medico, Farmacologo Clinico, Presidente dell'Associazione Punto Gestalt PEGASUS, Ipnoterapeuta, Professionista PNL, Supervisor e Trainer Counselor, Direttore del Master in Counseling e Coaching GESTALT

Vice Presidente di Punto Gestalt PEGASUS, Professionista PNL, Trainer Counselor

1.9 PENSARE IN GRANDE

Quanto è difficile pensare in grande? Quanti limiti ci poniamo tutti i giorni di fronte ai nostri obiettivi?. Essere in grado di motivarsi, motivare e avere una buona autostima significa percorrere la strada per il successo. I partecipanti al workshop verranno aiutati a ritrovare il giusto livello di motivazione come fa un campione dello sport. Altri obiettivi del workshop sono apprendere e padroneggiare la gestione delle emozioni, dall'ansia ai momenti critici, al vivere la soddisfazione per una vittoria meritata; condividere strumenti concreti con chiunque senta la necessità di credere sempre più nelle proprie capacità.

COSA IMPARERAI?

Imparerai a migliorare concretamente la capacità di adattamento alle intemperie della vita e a costruire un metodo vincente per pianificare al meglio i tuoi obiettivi, per far evolvere sia te come persona che il business della tua Azienda o della tua attività professionale. Affinerai gli strumenti che hai, ne acquisirai di nuovi. Allenerai la motivazione, l'autodisciplina e l'autostima, come fa un vero Campione.

CONTENUTI
- La boxe come tool per affrontare lo stress da pressione, gestire le emergenze e l'importanza di saper delegare
- Le logiche del campione: Ricerca, Apprendimento, Consapevolezza e Crescita
- Strategie: la "Nobil Art" applicata alla vita. Mantenere il controllo: come? Valutare il problema: su che basi?
- I Valori e le parole chiave: Il pensiero positivo, Lungimiranza, Dedizione, Intraprendenza, Coscienza, Gradualità, Pensiero laterale, Saper fare "la scelta nobile"
- Riconoscere la soggettività "dell'importanza", seguire un percorso personale gratificante, inseguendo la propria "Vision"

Date e orario: 25 ottobre 2022, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date e orario: 5 dicembre 2022, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Pugile, formatore, imprenditore: quattro volte detentore della cintura europea, è oggi il **campione Supergallo dell'Unione Europea in carica**. *Dalla sua storia di campione, fatta di sfide, sconfitte e vittorie, ha imparato la resilienza e la determinazione che fanno di lui un formidabile speaker motivazionale.*

1.10
CORSO FOTOGRAFIA CON SMARTPHONE

In un mondo dove i contenuti diventano sempre più importanti e tutti possiedono uno smartphone, questo corso aiuterà a comprendere i principi di base della fotografia per poter essere autonomi nella realizzazione di contenuti per i social.
Strumento necessario: lo smartphone

Date e orario: 13 dicembre 2022, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.11
CORSO GA4

Google Analytics Universal andrà in pensione a luglio 2023 e da quel momento GA4 sarà l'unico sistema di Google per il tracciamento nei siti web. Obiettivo del corso è scoprire il nuovo layout e le nuove regole di base per analizzare, comprendere e prevedere il comportamento degli utenti.
Non è necessaria alcuna competenza di base.

Date e orario: 16 gennaio 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

1.12
CORSO INSTAGRAM REELS & GUIDE

Instagram è il social più popolare del momento e gli ultimi contenuti rilasciati in ordine cronologico sono i Reel e le Guide che stanno avendo un enorme successo. Il Reel è un multiclip a tutto schermo che può essere personalizzato con musiche ed effetti vari mentre le Guide permettono di raccontare le bellezze di un luogo.
È richiesta una minima conoscenza di Instagram.
Strumento necessario: smartphone con account Instagram

Date e orario: 23 gennaio 2023, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.13
CORSO VIDEO CON CANVA

Corso rivolto a chi vuole sfruttare lo strumento gratuito di progettazione grafica online CANVA per realizzare video da integrare nel proprio sito web o nei profili social.
E' richiesta una minima conoscenza di CANVA.
Strumento necessario: Canva (free o PRO)

Date e orario: 9 novembre 2022, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

15 anni di esperienza in hotel, docente per istituti tecnici e università, consulente e formatore di digital marketing per hotel e strutture ricettive, relatore in workshop in ambito turistico di carattere nazionale, certificato Google Analytics Avanzato e Facebook Digital Marketing Associate.

1.14
VIDEOPOWER: IL POTERE DELLA COMUNICAZIONE VISUALE ONLINE E OFFLINE (GRAFICA, FOTOGRAFIA E VIDEO)

L'obiettivo del corso di formazione è quello di insegnare ai partecipanti a usare efficacemente la comunicazione attraverso i video per creare relazioni non convenzionali con i clienti potenziali, comunicare in modo attrattivo e coinvolgente le caratteristiche e la qualità dell'offerta e generare relazioni bidirezionali con il target attraverso quello che viene definito "video storytelling".

CONTENUTI
- La comunicazione attraverso i video: gli elementi caratteristici
- L'importanza dei video come elementi di comunicazione "pull" (video storytelling)
- Le caratteristiche dei video efficaci: la corretta codifica del messaggio, il contenuto e la durata
- Il ruolo del video marketing all'interno delle strategie di posizionamento di mercato
- Campagne di video marketing: definizione degli obiettivi, sviluppo e controllo dei risultati
- Il canale Youtube dell'azienda e la sua integrazione con gli altri canali di comunicazione online
- L'ottimizzazione dei video secondo le regole SEO per posizionarli sui motori di ricerca
- Video Marketing e Social Media Marketing: come sviluppare l'effetto virale
- Case history ed esempi dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 20 febbraio 2023, 9.00-13.00
Durata del corso: 4 ore
Modalità: ONLINE

1.15
L'ARTE DELLA SEO (Search Engine Optimization) PER AUMENTARE LE VISITE SUL SITO DELL'ALBERGO

L'obiettivo del corso di formazione è quello di imparare a dominare le cosiddette tecniche di SEO (Search Engine Optimization) indispensabili per sviluppare contenuti sulle pagine del sito web dell'albergo che, oltre ad essere attrattivi per i clienti potenziali che lo visitano devono essere anche correttamente indicizzate su Google e sugli altri motori per avere la possibilità di comparire tra i primi risultati delle ricerche. Solo in questo modo il sito Internet dell'albergo può ottenere un numero consistente di visite che si possono trasformare in aumento delle prenotazioni dirette e quindi di fatturato.

CONTENUTI
- SEO: cos'è e perchè è importante per il successo del web marketing
- Le 20 principali regole SEO per la generazione di contenuti web di qualità
- L'analisi delle keyword e la scelta per la generazione dei contenuti
- I principali software per l'analisi SEO dei contenuti del sito dell'albergo
- Esempi concreti partendo dai siti internet degli alberghi dei partecipanti

Data e orario: 29 novembre 2022, 9.00-18.00
Durata del corso: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.16
IL BLOG DELLE STRUTTURE RICETTIVE: CREARLO E GESTIRLO CON SUCCESSO

L'obiettivo principale del corso di formazione è quello di sensibilizzare i partecipanti all'importanza di sviluppare un blog ospitato sul sito Internet dell'hotel, per aumentare direttamente e indirettamente il volume del traffico generato da clienti potenziali attraverso i diversi canali, in particolare i social network e le ricerche che effettuano attraverso i diversi motori di ricerca. A partire dall'acquisizione di questa consapevolezza, il corso cerca di definire e gestire tutti gli elementi pratici indispensabili per ottenere successo attraverso questo potente canale di comunicazione.

CONTENUTI
- Cos'è il blog e perchè è indispensabile per aumentare le prenotazioni nella logica "PULL"
- La definizione strategica del blog in funzione della strategia aziendale
- Le migliori piattaforme per gestire il blog in modo efficiente
- La scelta dei contenuti di interesse per i clienti-obiettivo
- Lo sviluppo del piano editoriale per programmare efficacemente le pubblicazioni
- La redazione degli articoli: tecniche di scrittura creativa adattate al web
- L'ottimizzazione dei contenuti per renderli visibili sui motori di ricerca: la SEO
- Usare i contenuti per generare traffico attraverso i social network
- Analisi di blog di successo di hotel italiani e stranieri

Data e orario: 30 novembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.17
CONTENT MANAGEMENT: PIANIFICARE E GENERARE CONTENUTI DI SUCCESSO PER I SOCIAL E PER IL SITO DELLE STRUTTURE TURISTICHE

Il corso si propone di presentare le strategie più innovative e le tecniche di creazione e gestione dei contenuti testuali e visuali (Content Management) per trasformare il sito internet aziendale in un vero e proprio strumento informativo. In questo modo l'azienda potrà sviluppare con il cliente una relazione informativa nel medio-lungo periodo, basata sulla fiducia e sulla reputazione positiva, orientata ad aumentare in modo naturale le conversioni. Si imparerà anche ad usare il Content Management per sviluppare un blog interno al sito, con l'obiettivo di migliorare la visibilità sui motori di ricerca e il posizionamento nei risultati delle ricerche effettuate dagli utenti.

CONTENUTI
- La scelta efficace dei contenuti in funzione delle caratteristiche dei clienti potenziali
- La regola delle "5W" per sviluppare contenuti testuali attrattivi, chiari e fruibili
- La tecnica della "Piramide rovesciata" per catturare l'attenzione degli utenti
- Il "Keyword Marketing" per creare contenuti testuali altamente indicizzati sui motori di ricerca
- L'uso efficace dei tag "Title" e "Description" all'interno del codice sorgente del sito Internet
- L'uso efficace del tag "Alt" per indicizzare le fotografie
- L'uso dei contenuti sul sito Internet per sviluppare post efficaci sui profili social
- Lo sviluppo del piano editoriale per lo sviluppo del blog sul sito Internet
- Gestire con successo l'integrazione tra i contenuti sul sito Internet e le azioni di Google AdWord
- Analisi di esempi di successo da utilizzare come spunti di benchmarking

Data e orario: 6 febbraio 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

1.18
REVIEWS MARKETING: LA GESTIONE DELLE RECENSIONI E LA NETIQUETTE

Il corso si propone di insegnare ai partecipanti a gestire con successo le recensioni online dei clienti, trasformando quelle negative in opportunità per migliorare l'immagine della struttura sul mercato e quelle positive per consolidarne il suo posizionamento. Il corso è sviluppato in modo pratico con esercitazioni a partire da casi reali che coinvolgono direttamente i partecipanti, in modo che possano imparare a trasferire facilmente le conoscenze acquisite nella gestione delle recensioni dei loro clienti. I partecipanti imparano anche le tecniche di redazione delle recensioni per essere coerenti a quella conosciuta come "netiquette", l'insieme delle regole condivise che rappresentano il "galateo di internet".

CONTENUTI
- Le vere ragioni del perchè un cliente scrive una recensione sui portali online
- Anticipare le recensioni negative prima che il cliente lasci l'albergo: gli indizi relazionali
- Incentivare il cliente a scrivere recensioni positive: le tecniche di comunicazione
- La pianificazione della gestione delle recensioni: la definizione delle priorità per ottimizzare il tempo e rispondere a tutti
- Individuare gli indizi che permettono di comprendere la vera ragione della recensione negativa
- Rispondere alle recensioni negative: il contenuto, il linguaggio e la struttura dell'argomentazione per trasformarle in opportunità
- Rispondere alle recensioni positive: le tecniche per trasformare un cliente soddisfatto in un ambasciatore dell'offerta
- Esercitazioni pratiche a partire da una selezione di recensioni positive e negative

Data e orario: 14 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Lavora da quasi 20 anni come consulente indipendente per il settore turistico e alberghiero con clienti in Italia, Spagna e in diversi paesi del Latinoamerica. È specializzato nello sviluppo di progetti di marketing strategico per destinazioni turistiche e strutture alberghiere e svolge l'attività di docente in corsi di formazione professionale per proprietari, manager e dipendenti di aziende turistiche. Inoltre lavora come docente a contratto per diverse università italiane straniere, tra le quali Universitat de Barcelona e partecipa come speaker invitato in conferenze e convegni nazionali e internazionali.

1.19
WHATSAPP FOR BUSINESS: LA CHAT PER LA GESTIONE DEL CLIENTE

L'obiettivo del corso è fornire gli strumenti per poter utilizzare WhatsApp for Business per la gestione del cliente.

CONTENUTI
- I servizi di messaggistica istantanea
- Differenza tra WhatsApp personale e Business
- Come impostare WhatsApp For Business
- Funzionalità e strumenti
- Ottimizzare il profilo
- Impostare le risposte automatiche e le risposte "veloci"
- Il catalogo: funzioni e opportunità

Data e orario: 12 gennaio 2023, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.20
SOCIAL MEDIA MARKETING PER LA PROMOZIONE DEL SETTORE TURISTICO: FACEBOOK E INSTAGRAM

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

CONTENUTI
- Il web 2.0, social site e social network: introduzione
- Perché essere nei social network?
- Pianificazione e promozione strategica della presenza della propria azienda sul Web2.0
- Social Media Marketing: utilizzare i social site per fare marketing
- I costi della comunicazione 2.0
- Cosa comunicare, come comunicare
- Scrivere il piano editoriale per la comunicazione social
- Facebook
- Come aprire una pagina
- Cosa scrivere, come scrivere, quando scrivere
- Gestire la pagina in più lingue
- I differenti tipi di post
- Come coinvolgere gli utenti della pagina
- Come leggere e interpretare le statistiche
- Advertising a pagamento (le campagne, i canvas, le audience)
- Il pixel di Facebook: le Analytics e le audience basate sul pixel
- Le recensioni su Facebook: come gestire e come rispondere alle critiche
- Cenni su Business Manager

I social visuali: Instagram
- Come aprire l'account
- Creare una lista di follower
- La pubblicazione delle immagini e l'uso dei filtri
- La scelta dell'#
- Gli instragramer
- La Igers TV
- Monitorare i risultati

Data e orario: 18/25 novembre e 2/7 dicembre 2022, 9.00-12.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

1.21
L'USO DEI SOCIAL PER PROMUOVERE L'AZIENDA TURISTICA

Il percorso formativo mira a coinvolgere i partecipanti sull'importanza, divenuta oggi vera e propria necessità, di implementare le strategie di comunicazione che si basano sull'uso efficace delle piattaforme "social", abbinate al sito web aziendale, per promuovere con successo le caratteristiche e l'offerta delle destinazioni turistiche e delle strutture ricettive.

CONTENUTI
- Usare i social per promuovere l'azienda turistica
- I social network
- Perchè essere nei social network
- Le regole da seguire
- L'azienda sui social network: Facebook ed Instagram
- La pagina Facebook e le sue funzioni di base
- L'account Instagram

Data e orario: 28 ottobre 2022 dalle ore 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.22
FACEBOOK CREATOR

Il corso mira a utilizzare il nuovo creator di Meta per gestire contenuti su Facebook e Instagram.

CONTENUTI
- Impostare l'account
- Collegare l'account
- Creare e programmare post su Facebook e Instagram
- Modificare il post
- La programmazione da IG a FB
- La gestione della posta

Data e orario: 11 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.23
I CLIENTI CONSULTANO IL TUO SITO?

Da dove vengono? Che strumento utilizzano per raggiungere il tuo sito? Quali sono le pagine più lette? Qual è il tempo di permanenza? Quali sono le azioni di marketing più efficaci per portare traffico al sito?

CONTENUTI
Leggere le statistiche di accesso ad un sito web permette di rispondere a tutte queste domande, migliorando il sito stesso e selezionando le strategie di marketing più idonee ad aumentare il traffico al proprio sito web.

Data e orario: 11 gennaio 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.24
GOOGLE ADS – La pubblicità a pagamento su Google

L'obiettivo è illustrare il funzionamento e le applicazioni pratiche dello strumento Google ADS e del marketing attraverso i motori di ricerca.

Data e orario: 8 febbraio 2023, 9.00-11.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

1.25
LA GEOLOCALIZZAZIONE: GOOGLE MY BUSINESS

L'obiettivo è illustrare il funzionamento della geolocalizzazione da PC e Mobile, focalizzando l'attenzione sulla Scheda Google My Business.

Data e orario: 30 gennaio 2023, 9.00-11.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Docente e consulente, da quasi 30 anni si occupa di tematiche relative al marketing e alla comunicazione online. Si è focalizzata e specializzata sui temi del web 2.0 e del Social Media Marketing. E' autrice di "Strategie di Web Marketing per il settore turistico alberghiero" ed è spesso relatore a convegni e seminari dedicati al web marketing. Tra le sue numerose collaborazioni, da segnalare quelle con alcune delle più importanti associazioni degli albergatori del Veneto, con enti pubblici e di aggiornamento professionale. E' docente di Marketing all'Università di Padova.

1.26
EXCEL INTERMEDIO-AVANZATO

I partecipanti saranno in grado di utilizzare il foglio di calcolo e di personalizzarlo a seconda delle proprie necessità per attività di reportistica, analisi, registrazione clienti, registrazioni flussi di comunicazione, inventario ecc. Nello specifico, attraverso lezioni interattive ed esercitazioni, saranno in grado di formattare celle e utilizzare le principali funzioni aritmetiche e logiche. Saranno inoltre in grado di creare grafici, tabelle pivot e Macro per reiterare azioni ripetitive selezionare e stampare i dati.

CONTENUTI
- Creare, nominare, salvare e modificare il foglio di calcolo
- Formattare celle, righe e colonne
- Inserire dati
- Proteggere il foglio di lavoro
- Utilizzare gli strumenti di ingrandimento e personalizzare la barra multifunzione
- Filtrare dati
- Principali funzioni logiche e aritmetiche
- Convalidare dati
- Creare grafici
- Creare e utilizzare una macro
- Utilizzare pivot
- Funzioni di stampa dei dati

Data e orario: 8/9/10 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.27
GOOGLE MODULI

I partecipanti saranno in grado di utilizzare i moduli di Google e di personalizzarlo a seconda delle proprie necessità per attività di sondaggio soddisfazione clienti, iscrizione ad attività temporanee proposte dalla struttura di ricezione, format per prenotazione servizi aggiuntivi, registrazione dati e consenso privacy. Nello specifico, attraverso lezioni interattive ed esercitazioni, saranno in grado di utilizzare in autonomia e in modo personalizzato lo strumento proposto.

Prerequisiti:
Conoscenza base del foglio di calcolo Excel
Possesso di un account Google
Utilizzo di base della navigazione in rete e della posta elettronica
Disponibilità pc o tablet per partecipare al corso e svolgere le esercitazioni

CONTENUTI
- Funzioni e finalità di Google moduli
- Creare un modulo
- Tipologie delle domande, risposte obbligatorie, possibilità di inserire brevi paragrafi esplicativi
- Personalizzare un modulo inserendo loghi e intestazioni
- Scegliere le impostazioni e creare un'anteprima
- Inviare un modulo: creare un link o invio automatico di mail
- Analizzare le risposte dei moduli: estrazione in file Excel delle risposte
- Stampare un modulo
- Privacy nelle attività on line: come inserire la sottoscrizione alla privacy nel modulo Google
- Privacy per la raccolta dei dati

Data e orario: 4 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità ONLINE

Chi è l'esperto

Laureata in Scienze Statistiche, Economiche, Finanziare e Aziendali .
Ha maturato un'esperienza pluriennale come docente e consulente in materia di marketing, web marketing, social network, informatica e analisi di mercato con l'utilizzo di software specialistici. Autrice di tutorial on line sull'utilizzo di software.

1.28
ANALISI DELLE PERFORMANCE DELLE AZIENDE TURISTICO RICETTIVE: LA LETTURA DEL BILANCIO DI ESERCIZIO

Il corso si pone l'obiettivo di fornire una visione semplice, ma essenziale della interpretazione delle performance di un'impresa del settore turistico ricettivo. Si porrà una particolare attenzione alla lettura della situazione economico finanziaria aziendale, partendo dai dati di bilancio al fine di fornire una chiave di lettura sulla marginalità dei servizi erogati e sulla redditività netta.

CONTENUTI
- Le dimensioni della performance aziendale: le determinanti dell'equilibrio economico, patrimoniale e finanziario dell'impresa turistica;
- Lo strumento per l'analisi delle performance aziendali: il bilancio di esercizio
- Lettura e interpretazione dello Stato Patrimoniale: livello di indebitamento, margine di tesoreria, analisi di coerenza fonti/impieghi;
- Lettura e interpretazione del Conto Economico: costo del venduto, Ebit/risultato operativo aziendale, Ebitda/margine operativo lordo e relative chiavi di lettura
- I principali indicatori di bilancio per la lettura della performance aziendale: ROI, ROE e Asset turnover
- Analisi di casi

Date e orario: 7/14 novembre 2022, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

1.29
LA DINAMICA FINANZIARIA DI UN'IMPRESA TURISTICO RICETTIVA: ANALISI DELL'EQUILIBRIO FINANZIARIO E DELLA SOSTENIBILITÀ DEL DEBITO

Il corso si pone l'obiettivo di analizzare le principali determinanti alla base dell'equilibrio finanziario di un'impresa turistico ricettiva. Partendo dalla lettura del rendiconto finanziario, si porrà un focus particolare sui temi della sostenibilità del debito e degli indicatori da monitorare per affrontare la valutazione della solvibilità aziendale.

CONTENUTI
- Analisi della dinamica finanziaria d'impresa: i principali flussi finanziari della gestione;
- Lettura e interpretazione del rendiconto finanziario;
- Analisi di casi
- La coerenza tra il flusso finanziario operativo, quello delle attività di investimento e delle attività di finanziamento
- La posizione finanziaria netta e la sostenibilità del debito bancario
- Analisi di casi

Date e orario: 10/17 gennaio 2023, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Professore universitario di Economia aziendale. Svolge attività di formazione scientifica e professionale in azienda e per conto di diverse Business School dal 2001. Da anni si occupa di analisi economico finanziaria delle imprese del comparto turistico e delle società sportive professionistiche. Da diversi anni ha maturato un'esperienza nel mondo bancario, in qualità di consigliere di amministrazione, con delega ai sistemi di controllo.

1.30
ANALISI DEI COSTI E CONTROLLO DI GESTIONE NELLE AZIENDE ALBERGHIERE

Il corso affronterà gli elementi di base relativi al controllo di gestione e alla conseguente capacità di pianificare e monitorare in modo strategico le performance di un'azienda alberghiera.

CONTENUTI
- L'analisi della variabilità dei costi
- L'analisi della marginalità
- Utilizzare l'analisi dei costi e della marginalità per migliorare il processo decisionale relativamente alla convenienza di nuovi investimenti, definizione del prezzo minimo di vendita, esternalizzazione servizi, ecc.
- Analisi di casi
- Il calcolo del costo pieno tramite il metodo dei centri di costo
- Esercitazione sul calcolo del costo pieno
- Activity Based Costing nelle aziende alberghiere
- La misurazione della performance non finanziaria: la Balanced Scorecard

Date e orario: 17/24 novembre 2022, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Professore Associato presso il Dipartimento di Management dell'Università Ca' Foscari, dove insegna Controllo di gestione e Corporate Governance. Le sue aree di ricerca riguardano forensic accounting, corporate governance e sostenibilità. È iscritto all'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Venezia.

1.31
PIANIFICAZIONE STRATEGICA E BUSINESS PLANNING NELLE IMPRESE TURISTICHE

Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli elementi essenziali, sia qualitativi sia quantitativi, in ordine alle variabili da considerare nella pianificazione strategica di lungo periodo di un'impresa del comparto turistico-ricettivo. Si analizzeranno, inoltre, le principali fasi da seguire nella predisposizione di un Business Plan per le aziende del settore.

CONTENUTI
- Le strategie competitive per le aziende alberghiere
- Le strategie innovative per le aziende alberghiere
- Il paradigma della sostenibilità e la trasformazione digitale
- Le sezioni qualitative di un Business Plan
- Le modalità descrittive di un Business Model
- Elementi di valutazione del rischio
- Elementi di Governance aziendale
- Le sezioni quantitative di un Business Plan
- La stima dei ricavi e il ciclo attivo prospettico
- La stima dei costi e il ciclo passivo prospettivo
- Analisi degli investimenti futuri
- Budget di cassa prospettici e prevenzione alla tensione finanziaria
- Schemi riclassificati di conto economico e stato patrimoniale prospettici

Date e orario: 31 gennaio e 7/14 febbraio 2023, 9.00-12.00
Durata: 9 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Professore aggiunto di Economia Aziendale presso il Dipartimento di Economia dell'Università Ca' Foscari Venezia, è dottore commercialista e revisore legale dei conti. Collabora con le principali Business School e enti di formazione del Nord-Italia. È Partner e Managing Director della società di consulenza Strategy Innovation, attività per mezzo della quale ha sviluppato numerosi progetti strategici di pianificazione e innovazione strategica con diverse realtà aziendali consolidate nel mondo dell'industria e manifattura, del turismo e dei consumer goods.

1.32
I SEGRETI DI UN BUON F&B MANAGEMENT

Il corso si propone di calcolare i prezzi da applicare, rispettando equilibri e pratiche suggerite dal menu engineering, individuando i costi di incidenza su ogni piatto

CONTENUTI
- Il menu engineering come strumento di vendita
- Le strategie da utilizzare: dalla grafica al posizionamento
- Equilibrio tra food & beverage
- Calcolo del prezzo di vendita di un piatto, partendo dal Food Cost
- Casi pratici di menu altamente redditizi
- Le differenze tra food cost e full cost
- Valutare lo scarto dei cibi
- Calcolare il costo delle bevande, delle guarnizioni, dei condimenti
- Impostazione di un foglio di calcolo in funzione del Food Cost
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite

Durata e orario: 7 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Esperto di Management, Marketing del Turismo e della Ristorazione, è consulente per importanti aziende del settore Horeca, strutture ricettive, catene alberghiere, start up della ristorazione e holding internazionali, per le quali, con il suo staff, cura il marketing strategico, il business plan e la formazione del personale.
Formatore con oltre 21.000 ore di aula, svolge la sua attività in tutta Europa, collaborando con aziende, Università e Istituti professionali di Alta Formazione.
Nel 2001 fonda una società specializzata nella consulenza e formazione per il Marketing turistico internazionale e la ristorazione, le cui attività si sviluppano in ambito globale.
E' autore di svariati testi professionali e cura una sua rubrica su Turismo d'Italia, organo ufficiale di Federalberghi Italia.

1.33
LA POLITICA DEGLI ACQUISTI NELLA RISTORAZIONE

Il corso si propone di sensibilizzare i partecipanti sulle problematiche relative agli acquisti delle merci, così come sulla gestione del magazzino e in particolare gli attrezzi amministrativi e operativi, che permettono una gestione sana, economica e che garantisca la qualità. La gestione del magazzino oggi più del passato affligge gli operatori dell'industria dell'ospitalità. Ci si chiede sempre quanto devo acquistare, dove, chi deve farlo, in che modo, a che prezzo. Una trasparente politica degli acquisti e una corretta gestione del magazzino, possono dare un miglior risultato finanziario, facilitato anche dall'introduzione di sistemi informatici.

CONTENUTI
- Organigramma, organizzazione e gerarchia del reparto
- Il fornitore
- Unico fornitore
- Acquisto competitivo, acquisto convenzionato, acquisto in cooperativa, acquisto con deposito
- Selezione del fornitore
- Ordine d'acquisto e ordini giornalieri
- Specifiche d'acquisto
- Le offerte
- Il magazzino e la gestione del magazzino
- I sistemi informatici della gestione del magazzino
- Calcolo delle giacenze
- I modelli di riordino
- Previsioni dei volumi di consumi
- I costi di magazzino
- Le operazioni di magazzino
- La valutazione del magazzino

Date e orario: 19/20 gennaio 2023, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: ONLINE

1.34
PENSIONE COMPLETA O SERVIZIO À LA CARTE

Cresce il fenomeno richiesto dall'ospite di poter usufruire dei pasti come esperienza e frequentare diversi ristoranti. Conoscere il costo analitico dell'arrangiamento della sistemazione di mezza o completa pensione permette la valutazione per decidere o meno il cambiamento.

CONTENUTI
- Composizione del prezzo di vendita del pacchetto camera con pensione completa
- Analisi dei costi e ricavi della camera e dei pasti
- Creazione dell'offerta à la carte
- Azioni di marketing per vendita di servizio à la carte

Date e orario: 2 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.35
ZERO SPRECHI NELLA RISTORAZIONE

Raggiungere risultati finanziari positivi nell'ambito della ristorazione risulta sempre più difficile. L'ospite è esigente pertanto essere all'altezza nella vendita dei servizi. Ciò può comportare sprechi che molte volte non si riesce ad individuare.

CONTENUTI
- Identificazione delle aree ove si insidiano gli sprechi
- Analisi delle origini degli sprechi e pianificazione delle azioni di miglioramento
- Valutazione dei costi benefici per il raggiungimento del risultato finanziario

Date e orario: 28 febbraio 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Food & Beverage Management Specialist. Con oltre 40 anni di esperienza nel mondo della ristorazione, ha ricoperto la mansione di Food & Beverage Manager presso alberghi di lusso di Venezia. Ha frequentato corsi specialistici, quali: corso di Innovation Management "Green Belt Training for Six Sigma" presso la SDA Bocconi e corso di "Creating a high performance culture" presso Management Centre Europe (Bruxelles). Tra le varie e più recenti collaborazioni Luiss Management School e IHMA - International Hospitality Management Academy di Roma oltre a MIB – School of Management di Trieste.

1.36
CORSO PER CAMERIERE DI SALA
L'arte dell'accoglienza e del servizio

Corso adatto a chi si vuole avvicinare al mondo del servizio di sala e a chi vuole migliorare la propria tecnica ed il rapporto con l'Ospite. Verranno presentati i vari tipi di servizio con dimostrazioni ed esercitazioni pratiche. I partecipanti acquisiranno nozioni di mise en place, di menuistica e di psicologia dell'Ospite.

CONTENUTI
- Il servizio: tipi e tecnica
- Comunicazione e approccio all'Ospite
- La qualità
- Breakfast
- Lunch & Dinner
- La Mise en Place
- Menu Engineering
- Leadership e gestione delle risorse umane
- Esercitazione pratica

Date e orario: 16/17/23/24/30 gennaio 2023, 9.00-18.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Dopo un lungo percorso lavorativo in alberghi cinque stelle lusso in Italia e in Svizzera, la sua esperienza continua negli Stati Uniti e sulle navi da crociera. Professionalmente ha percorso l'intera scala gerarchica del servizio, da demi Chef de Rang a Primo Maître e ha preso parte allo start-up di hotel 4 e 5 stelle in qualità di Food&Beverage Manager.
È consulente presso prestigiose aziende alberghiere e ristorative e formatore presso centri e scuole alberghiere.

1.37
COME GESTIRE L'OSPITE AL RISTORANTE

Lo scenario attuale ci impone di avere un occhio di riguardo per l'ospite che si accomoda al tavolo del ristorante: non è sufficiente che i piatti proposti siano all'altezza, occorre che tutto il personale sia orientato a far sentire l'ospite a proprio agio, affinchè possa vivere un'esperienza positiva a partire dal suo ingresso nel locale,
In questo scenario entra in gioco il ruolo fondamentale del cameriere, che non si può presentare come un semplice "portapiatti."

CONTENUTI
- Come accogliere l'ospite in sala e farlo accomodare
- Come avvicinarsi al tavolo e rispondere alle eventuali domande dell'ospite
- Saper presentare il menu e prendere la comanda, fornendo le necessarie spiegazioni riguardo i piatti proposti e consigliando il cliente nelle scelte
- Gestire un eventuale reclamo del cliente
- Controllare durante il pasto l'andamento dei piatti proposti
- Conclusione del servizio e presentazione del conto
- Le diverse modalità per presentare il conto.

Data e orario: 24 novembre 2022, 9.00-14.00
Durata del corso: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

Chi è l'esperto

Dopo gli esordi nella ristorazione milanese, passa all'operatività alberghiera e nel 2000 è proclamato da Bar Giornale l'artefice della miglior colazione dell'anno. La sua carriera continua come formatore e responsabile del progetto Breakfast di qualità, per 28 alberghi di prestigiose catene. Segue start-up alberghiere sul territorio nazionale e francese. Nel 2008 crea l'Accademia del Breakfast e oggi è un punto di riferimento per gli operatori del settore: breakfast specialist, consulente, formatore food & beverage. Per la sua professionalità, la passione e la capacità di motivare, è noto come l'Artigiano del breakfast.

1.38
CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

Il corso di avvicinamento al vino organizzato in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier Veneto vuole fornire gli strumenti di base per aumentare le abilità sensoriali, imparare a degustare, descrivere, servire, abbinare, un vino e valorizzare la cultura del mondo enogastronomico.
In ogni appuntamento ci sarà la degustazione guidata di due vini.

CONTENUTI
- Cos'è il vino
- Cenni di enologia e viticoltura
- La figura del Sommelier
- Tecnica della degustazione: esame visivo
- Tecnica della degustazione: esame olfattivo
- Tecnica della degustazione: esame gusto-olfattivo
- Spumanti: metodo Classico, metodo Charmat, sur lie
- Vini passiti, liquorosi, ice wine, vendemmie tardive
- Mode e tendenze: vini biologici, naturali, biodinamici, orange wine
- Cenni di abbinamento cibo-vino
- Focus su vini del Veneto e cenni di enografia nazionale e internazionale
- *Visita ad un'azienda vitivinicola di prestigio*

Date e orario: 26 ottobre, 2/9/16/23/30 novembre e 7/14 dicembre 2022, 15.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

Chi è l'esperto

Wine expert Sommelier, docente presso Associazione Italiana Sommelier Veneto, degustatore ufficiale Vinetia migliori vini del Veneto, direttore di corso e **Presidente AIS Veneto***, albergatore e ristoratore con pluriennale esperienza.*

IN COLLABORAZIONE CON

Associazione Italiana Sommelier
Veneto

1.39
TECNICHE DI SERVIZIO DEI VINI

Il corso mira a fornire ai partecipanti le nozioni essenziali relative alle corrette modalità di servizio dei vini, quindi in primis a saper leggere ed interpretare le etichette del prodotto stesso.

CONTENUTI
- Approfondimenti sulla temperatura di servizio e la stappatura
- Il servizio di un vino fermo e di un vino spumante
- La decantazione dei vini invecchiati
- Le diverse tipologie di bicchieri da utilizzare per la mescita e accessori di servizio
- L'accompagnamento del vino ad un piatto e il corretto abbinamento alla pietanza

Data e orario: 31 ottobre 2022, 9.00-18.00
Durata del corso: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi è l'esperto

Il corso viene tenuto da due esperti: un laureato in Scienze agrarie con specializzazione in Viticoltura ed Enologia. che si divide tra l'insegnamento e la consulenza aziendale. Giá Sommelier e degustatore, da diversi anni si occupa di formazione e di enoturismo. Il secondo, Sommelier AIS, è amministratore delegato e direttore commerciale di un'azienda enologica friulana, formatore presso strutture distributive del settore vino, in particolare esperto nella comunicazione del vino e nella realizzazione di carte dei vini. E' fondatore e presidente dell'Associazione culturale "Fermenti Vino in movimento", da tempo impegnata nella diffusione della cultura del vino.

1.40
IL PIACERE DI UN DISTILLATO
Riconoscere, degustare e servire un distillato

Dalla grappa al brandy, dal cognac al calvados, dal rum al whisky. Cosa scegliere? Cosa consigliare? Come abbinare? Come degustare?
I distillati rappresentano una meta importante di un percorso affascinante in cui la materia prima si trasforma come per magia in una "quintessenza" di profumi avvolgenti.

Scoprire i segreti della distillazione, i prodotti, gli alambicchi, i territori è "un'avventura per lo spirito" da far degustare con saggezza in momenti speciali.

CONTENUTI
- Le novità dei distillati: tendenze, abbinamenti
- Un viaggio ideale nei territori dei distillati in Italia e nel mondo e la loro evoluzione:
- Grappa e distillato d'uva, brandy, cognac ed armagnac, calvados, rhum, tequila, whisky e gin
- Il linguaggio comune nella promozione dei distillati, la presentazione ai clienti, la comunicazione
- Il momento ottimale per il consumo cercando l'abbinamento armonico in un'esperienza emozionale
- Le basi della degustazione di un distillato
- Aneddoti e curiosità
- *Visita in una distilleria*

Date e orario:
19 gennaio 2023, 9.30-12.30 lezione online
20 gennaio 2023, 9.00-13.00 visita
Durata: 7 ore

Chi è l'esperto

Coordinatore didattico regionale di AIS Veneto, relatore sui distillati, vino, birra e tecnica della degustazione in abbinamento al cibo, dolci e cioccolato e degustatore ufficiale dal 2004. Premiato "Charme sommelier", ottiene il "master delle grappe" di un'importante distilleria trevigiana.
Ha collaborato nella stesura del libro "Il Sommelier della grappa" edito da Bibenda, è autore di articoli sui distillati nella rivista "Vitae".

1.41
CORSO BARMAN: IL MONDO DELLA MISCELAZIONE E LE BASI PER UN MESTIERE DI SUCCESSO

La formazione prevede l'analisi e lo studio mirato di tutte quelle componenti fondamentali che aiuteranno l'aspirante Barman ad avere un primo importante approccio con il mondo della Mixology. Esamineremo le due diverse metodologie di lavoro, o scuole di pensiero, ad oggi utilizzate per l'organizzazione generale di un American Bar, la Scuola Europea o stile (Classic Luxury/Japanese style) e la Scuola Americana (American Bartending).

CONTENUTI
- Distinzione tra i 3 stili (Classic, Japanese e American) per capire quale sia il più adatto e il più redditizio
- Utilizzo della terminologia e ferri del mestiere
- Organizzazione del Team
- Capacità di leggere qualsiasi tipo di ricetta a comprendere e trasformare le unità di misura e realizzare cocktails di ogni genere
- La figura del Barman
- I ferri del mestiere sia per il Classic Luxury sia per il Japanese style e l'American Bartending
- Le unità di misura
- I cocktails mondiali I.B.A.
- Distillati e liquori
- Le famiglie dei cocktails
- Realizzazione pratica cocktails pre/after dinner e long drinks
- Organizzazione della Work Station
- Tecniche di jiggering e Free pouring
- Working flair basic
- N. 6 tecniche di Miscelazione
- Ricette Cocktails American Bartending
- Tecniche di marketing

Data e orario: 7/8/9 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: San Donà di Piave

Chi è l'esperto

Restaurant & Bar Manager con pluriennale esperienza nel mondo della ristorazione, nei Club tra i più esclusivi d'Italia, Hotels dai 3 ai 5 stelle lusso, istruttore di miscelazione/caffetteria, fondatore di una Barman School, si occupa di consulenza e direzione di Bar e Ristoranti all'interno di strutture ricettive, sia in Italia che all'estero.

1.42
I DRINKS CHE FANNO TENDENZA

Il corso si pone l'obiettivo di educare i potenziali clienti a bere in maniera equilibrata, sia che si tratti di alcolici, più noti, sia che si tratti di analcolici, intriganti e profumati, con l'utilizzo di diverse tecniche di miscelazione. Si tratta di un format divertente e formativo che permette di imparare nuove modalità di composizione dei drink, anche con la scoperta della mixology e le sue tecniche di lavoro, passando attraverso la storia dei cocktails storici e la loro evoluzione in chiave nuova.

CONTENUTI
- L'importanza dei prodotti analcolici, la frutta e le spezie
- Attrezzatura e tipologie di bicchieri
- Storie inventate o verità dei cocktail più famosi e loro corretta esecuzione
- Guarinizioni, prepaprazioni e tasting
- Cenni storici sui vermouth e i bitter
- Ghiaccio a cubetti e nuove tendenze
- Remake di aperitivi classici alcolici e analcolici

Data e orario: 20 ottobre 2022, 9.30-17.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.43
BITTER CHE AMARO!

Il corso mira a far conoscere la storia e l'utilizzo del prodotto: dalla sua nascita alla produzione.

CONTENUTI
- Campari il bitter per eccellenza, storia e produzione.
- L'importanza del bitter nella miscelazione.
– La storia del Bitter, dalla sua nascita ad oggi
– Quando compare la parola bitter nella composizione dei cocktail
– Varie tipologie di Bitter
– Come poter riprodurre un Bitter Home made
– Ricette esclusive di aperitivi e cocktail col bitter creato
– Gusto e bilanciamento
– Il giusto concetto di twist
– Il concetto di estrazione
– Costanti e variabili: caldo, freddo o sotto vuoto.

Data e orario: 26 gennaio 2023, 9.00-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.44
IL MONDO IN UNA TAZZA: TUTTE LE DECLINAZIONI DEL CAFFÈ

Il corso è dedicato ad apprendere le diverse modalità per eseguire l'estrazione del caffè a seconda dell'attrezzatura e del metodo usato. Riconoscendo la corretta macinatura per determinare i fattori dai quali dipende la qualità finale in tazza. Un excursus sulla storia del caffè e le sue leggende, fino all'utilizzo delle diverse attrezzature usate nel mondo dai popoli che da sempre assaporano questa bevanda, fino al "nostro" caffè macchiato a regola d'arte.

CONTENUTI
- Il macinino e il suo impiego
- Concetti di estrazione e risultato in tazza
- Concetto di granulometria
- Tostatura ed effetti sulla macinatira, prova di tostatura
- Differenza tra monorigini e miscela
- Acqua e sue temperature
- Estrazione e assaggio in Moka, in French press, Aeropress, Caffettiera Napoletana, Metodo Siphon
- Tecniche di base di guarnizione e presentazione del caffè macchiato e/o cappuccino

Data e orario: 15 dicembre 2022, 9.30-17.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.45
L'ESPRESSO PERFETTO E TECNICHE DI LATTE ART

Il corso si propone di elevare il livello ed il prestigio professionale del Barista, con l'obiettivo di apprendere l'arte di decorare tutti i tipi di bevande a base di caffè espresso, dai cappuccini a tutte le altre bevande, usando il latte, il cacao, la cioccolata ed altro, offrendo la possibilità di mettere in pratica nuove forme di disegni e decorazioni, praticati davanti al cliente, senza tralasciare l'esecuzione di un caffè perfetto.

CONTENUTI
- L'espresso Italiano
- Regole ed esecuzione
- Regolare la macinatura
- Quando si deve regolare la macinatura
- Attrezzature necessarie - Macchina, Macinino, ecc..
- Controlli e manutenzioni e pulizia
- Storia della macchina del caffè
- Botanica, Miscela, Qualità, Freschezza del prodotto
- Conservazione. Espresso perfetto, Come si serve
- Latte Art, Latte, Lattiera
- La montatura del latte, tipi di latte e loro lavorazioni.
- Il cappuccino Decorato - Composizione delle figure classiche

Data e orario: 17/18 novembre 2022, 9.30-17.30
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

Chi è l'esperto

Abile creatore di cocktail, con un background nel mondo del flair bartending e della Mixology, nel corso della sua carriera decide di specializzarsi anche nel campo della caffetteria, ambito nel quale è formatore di Caffetteria e Latte Art per diverse aziende di torrefazione e associazioni di categoria. Attualmente è E.I.T. (Espresso Italiano Trainer), assaggiatore specializzato del caffè e giudice nell'analisi sensoriale presso lo I.I.A.C. (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè).

1.46
BUFFET E BREAKFAST CON SERVIZIO ASSISTITO: LE PROPOSTE IDEALI PER SODDISFARE I CLIENTI NEL MOMENTO PIÙ DELICATO DELLA GIORNATA

Il corso sviluppa argomenti legati alla creazione di un buffet vincente, sia per quanto riguarda la qualità del prodotto che l'organizzazione del lavoro con lo staff di Sala &Cucina. Verranno esaminate le strategie basilari per l'impiattamento ad effetto e per realizzare un buffet con le giuste proporzioni di prodotti dolci e salati, in base alle caratteristiche dell'hotel.

CONTENUTI
- Come costruire un menu da colazione, riducendo al minimo gli sprechi
- Calcolo della gestione dei tempi di preparazione e allestimento
- Gestione della merceologia
- Ottimizzazione dei costi
- Tecniche decorative (Pasticceri base)
- Il Dolce/Salato
- Buffet e Breakfast con servizio assistito
- Gestione del flusso dei clienti

Data e orario: 28/29 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: San Donà di Piave

Chi è l'esperto

Restaurant & Bar Manager con pluriennale esperienza nel mondo della ristorazione, nei Club tra i più esclusivi d'Italia, Hotels dai 3 ai 5 stelle lusso, istruttore di miscelazione/caffetteria, fondatore di una Barman School, si occupa di consulenza e direzione di Bar e Ristoranti all'interno di strutture ricettive, sia in Italia che all'estero.

1.47
IL MONDO DEL BREAKFAST

Le nuove tendenze della ristorazione alberghiera vedono un approccio differente nei confronti della pausa pranzo: la colazione diviene un "pasto" di particolare rilievo per l'ospite, assumendo un valore diverso rispetto al passato. Questo percorso vuole rendere il breakfast un momento da ricordare, alternando momenti teorici a momenti di laboratorio pratico, si affronteranno le tecniche e le modalità di accoglienza dell'ospite, valorizzando la figura "dell'artigiano del breakfast", con particolare attenzione all'ottimizzazione dei costi e al ruolo fondamentale degli addetti alla colazione.

CONTENUTI
- Si realizzeranno: prodotti di pasticceria di base (pasta frolla, pasta morbida)
- Impasti salati, quali pane, pizza e focaccia
- Il display della pasticceria dolce e salata, della frutta e dello yogurt
- La gestione dei succhi
- Presentazioni e confezionamento dei prodotti stessi, da offrire in modo originale
- Suggerimenti e linee guida per l'allestimento del buffet
- Buffet, pane, salumi e formaggi
- Tecniche di servizio al tavolo e approccio ad una colazione originale, con inserimento di prodotti alternativi

Data e orario: 23 novembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

Chi è l'esperto

Dopo gli esordi nella ristorazione milanese, passa all'operatività alberghiera e nel 2000 è proclamato da Bar Giornale l'artefice della miglior colazione dell'anno. La carriera continua come formatore e responsabile del progetto Breakfast di qualità, per 28 alberghi di prestigiose catene. Segue start-up alberghiere sul territorio nazionale e francese. Nel 2008 crea l'Accademia del Breakfast e oggi è un punto di riferimento per gli operatori del settore: breakfast specialist, consulente, formatore food & beverage. Per la sua professionalità, la passione e la capacità di motivare, è noto come l'Artigiano del breakfast.

1.48
CORSO BASE PER PIZZAIOLO

Il corso offre la formazione di base per poter svolgere la professione di pizzaiolo e sarà strutturato in una parte teorica, riguardante le varie tipologie di materie prime da utilizzare ed una pratica di conoscenza delle attrezzature e di produzione della pizza.

CONTENUTI
- I cereali: il grano e la farina
- Produzione, grado raffinazione, informazioni del sacco, immagazzinamento e conservazione
- La farina: caratteristiche organolettiche, proteine, glutine, amido, enzimi
- Conoscenza dell'acqua, requisiti organolettici, batteriologici e chimici
- Il calcolo della temperatura dell'acqua per la gestione degli impasti
- Studio del lievito, morfologia, funzioni, ruolo nell'impasto, tipi in commercio
- Il sale, i grassi, gli zuccheri e i miglioratori
- Le attrezzature in pizzeria: tavolo preparazioni, minuteria, impastatrici, forni,
- I forni: elettrici, a gas e a legna, loro caratteristiche e diverse metodologie di cottura

CONTENUTI PARTE PRATICA
- Preparazione dell'impasto per pizza classica con impastatrice e formazione delle pagnotte
- Realizzazione di diversi tipi di impasto: diretto, indiretto (poolish e biga)
- Gestione degli impasti e controllo refrigerato
- I condimenti
- Pratica di stesura, farcitura, cottura e impiattamento

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

Data e orario: 16/17/18/19/20 gennaio 2023, 9.00-17.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

Chi è l'esperto

Referente dell'Area tecnica di Scuola Italiana Pizzaioli dal 1991, celebrato come uno dei migliori pizzaioli del mondo e pluripremiato campione mondiale. Tiene corsi per pizzaioli a più livelli, svolge inoltre attività di consulenza su impasti, utilizzo attrezzature, test di prodotto per aziende italiane ed estere del settore ristorazione. Relatore per Masterclass presso manifestazioni fieristiche internazionali del settore ristorazione. Svolge attività di supervisione tecnica e supporto ai neoistruttori per le sedi italiane ed estere di Scuola Italiana Pizzaioli. E' il responsabile dei Giudici ai Forni del Campionato Mondiale della Pizza.

IN COLLABORAZIONE CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Scuola di alta formazione professionale.

ESSERE PROFESSIONISTI
PANE

1.49
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.

CONTENUTI
- Tecniche di lavorazione per la panificazione da ristorante, con la realizzazione di diverse tipologie di pane
- Pani con impasti diretti ed indiretti
- 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).

Data e orario: 25 novembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

Chi è l'esperto

Dopo una formazione alberghiera e il lavoro presso diverse strutture venete, inizia una serie di esperienze accanto a chef stellati e a nomi di spicco della ristorazione italiana, a Milano, in Veneto e Friuli Venezia Giulia, fino a diventare Executive Chef. Si appassiona al mondo dei lievitati e della panificazione, collaborando con uno dei massimi esperti italiani dell'arte bianca, campione europeo e mondiale dei panificatori. Diventato un lievitista, entra a far parte di un'organizzazione internazionale del settore e da allora opera nel mondo della pasticceria e della panificazione, tenendo corsi per professionisti, in particolare sul pane da ristorazione.

ESSERE PROFESSIONISTI
PASTICCERIA

1.50
LE MONOPORZIONI IN PASTICCERIA

Le nuove tendenze nella pasticceria, non solo grandi torte, ma il concept del dolce monoporzione: una grande varietà di prodotti con piccole variazioni nella ricetta di base.

CONTENUTI
- Il concetto di monoporzione: la consistenza e la struttura di base
- I vantaggi nel tempo di produzione e nell'offerta al cliente
- Le modalità di produzione
- Ricette originali
- Esempi di dolci al piatto: ad ognuno la sua decorazione

Data e orario: 9 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.51
I DOLCI AL BICCHIERE

Il corso si focalizza sulla praticità della realizzazione di dolci pronti da servire, con una certa semplicità di gestione, proprio perché contenuti entro ad un bicchiere. Le preparazioni di base giocheranno con le diverse consistenze, più o meno liquide del prodotto.

CONTENUTI
- Modalità di produzione e conservazione
- Tecniche di decorazione
- Piccole variazioni sul tema di grande effetto nel risultato

Data e orario: 1° febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Dopo una formazione nell'ambito della pasticceria, l'attività lavorativa e la crescita professionale, lo portano a partecipare fin da giovanissimo a numerosi eventi internazionali, dove ottiene prestigiosi riconoscimenti: in particolare agli europei di cucina e pasticceria di Klagenfurt, dove vince la sua prima medaglia, ottenendo eccellenti risultati anche ai mondiali di panificazione a Lione. Fa parte della nazionale italiana under 24 di panificazione e continua a mettersi alla prova partecipando a numerosi altri concorsi e manifestazioni. Oggi gestisce una suo laboratorio di pasticceria, svolge attività di docenza a tutti i livelli, per privati e professionisti.

1.52
LE NUOVE FORME DELLA PASTICCERIA

Il mondo della pasticceria è in continuo cambiamento e così si fanno strada nuove teorie e tecniche, dolci sempre più creativi che richiedono abilità e interpretazione, belli da vedere e soprattutto buoni da mangiare.
Il corso permetterà di essere aggiornati e al passo con tutte queste novità in grado di catturare gli sguardi e l'attenzione.

Data e orario: 14/15/16 novembre 2022, 9.30-17.00
Durata: 21 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.53
LA SCENOGRAFIA NEL PIATTO

Un buon cibo che viene presentato ben accompagnato e guarnito "sazia" prima gli occhi, poi il palato stimolando, di conseguenza, l'appettito.
Per questa ragione le attenzioni per arricchire l'aspetto delle pietanze presentate sono condizione necessaria per stupire e coinvolgere l'ospite.

Data e orario: 23/24 febbraio 2023, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.54
LA BELLEZZA SIA CON TE:
FAI DEL CIBO LA TUA MEDICINA

Il cibo non è solo una passione. Mangiare bene e seguire un'alimentazione sana sono i pilastri per condurre una vita di benessere. Il corso si focalizzerà sulle proprietà dei diversi cibi per nutrire il benessere fisico e interiore.

Data e orario: 16/17/18 gennaio 2023, 9.30-17.00
Durata: 21 ore
Modalità: in presenza

1.55
PRESENTAZIONI SCENOGRAFICHE
CON LA SCULTURA VEGETALE

I partecipanti utilizzeranno verdure scolpite concentrandosi sulla realizzazione compositiva e scenografica. Saranno inseriti materiali naturali che normalmente vengono usati dai fioristi, rami tortuosi ed erbe anche dei fossi, offrendo spunti per sviluppare la propria creatività.

Data e orario: 5/6 dicembre 2022, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.56
BUFFET FESTOSI PER BAMBINI, TUTTO SUL CIBO DEL MONDO DEI PICCOLI

Da sempre le esigenze e gusti dei bambini sono diversi da quelli degli adulti.
Nel corso verranno coniugate idee festose, bizzarre e creative che andranno a collegarsi all'attenzione e al magico mondo infantile.
Con arte, buon gusto e, soprattutto, fantasia verranno realizzate suggestive preparazioni.

Data e orario: 6 febbraio 2023, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

Chi è l'esperto

Executive Chef che si distingue per le sue doti creative e la sua cucina salutistica, autore di libri di cucina, vincitore fra le altre cose del premio "Aurum Europa Excellence Enogastronomic 2019", nella categoria "Best European Chef 2019", vincitore di due secondi posti mondiali alla Coppa del mondo di Pasticceria di Lione, partecipa a trasmissioni televisive regionali e nazionali, cura pagine fisse in riviste di gelateria, cucina e decorazione, è ambasciatore della cucina italiana nel mondo e collabora come consulente presso importanti ristoranti e aziende del settore gastronomico e dolciario.

1.57

9 ^ EDIZIONE DEL CORSO DI ALTA RISTORAZIONE: DA COMMIS DI CUCINA A MODERNO CAPO PARTITA

Il corso è rivolto a diplomati in possesso di qualifica scolastica con un'esperienza almeno triennale, anche con contratto stagionale e diplomati in possesso di diploma quinquennale, con esperienza lavorativa almeno biennale nel settore, anche con contratto stagionale in ambito ristorativo, con età minima di 20 anni e massima di 30 anni e che ambiscano ad una crescita professionale da commis di cucina a chef capo partita. L'ammissione al corso sarà valutata ad insindacabile giudizio dei docenti del corso stesso.

CONTENUTI
- L'organizzazione della cucina e i suoi principali strumenti
- Attrezzature e layout dell'ambiente di lavoro impatto sul lavoro e l'organizzazione della brigata
- 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
- Tecniche di marinatura di pesci e carni
- Cucina italiana e regionale
- La cucina salutistica e vegetariana, vegana, senza glutine
- La cucina fusion
- Finger food
- La panificazione
- Cucina gourmet
- Le basi della pasticceria
- Le nuove tecniche di cottura
- Creazione di menu' per alberghi e ristoranti
- Food cost
- Analisi sensoriale: Abbinamenti cibo-vino
- Elementi di HACCP

Per questo corso è prevista una cauzione di € 300,00. La domanda di iscrizione alla selezione per la partecipazione al corso dovrà pervenire entro il 10 ottobre 2022. (Scaricabile dal sito www.ebt.ve.it)

Date e orario: dal 7 novembre al 2 dicembre 2022
9.00-18.00
Durata: 4 settimane
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

1.58

CORSO DI ALTA RISTORAZIONE - SECONDO LIVELLO

Il corso è rivolto a cuochi, chef e professionisti della ristorazione, che abbiano già maturato una buona esperienza lavorativa nel settore e che vogliano aggiornare le proprie competenze.

CONTENUTI
- Tecniche di disosso delle carni
- Presentazione delle carni con relative schede tecniche per i necessari approfondimenti
- Le basi della cucina italiana, con approfondimenti tecnici sulle produzioni tipiche locali
- Cucina regionale italiana, pratica e nozioni sulle specialità italiane e regionali
- Tecniche di cottura innovative
- Cucina creativa a base di pesce e di carne con tecniche di impiattamento ed estetica del piatto; aspetti teorici, discussione e condivisione di esperienze e problematiche
- Corso pratico e teorico sulla creazione di un menù per albergo adatto alle diverse occasioni, di menu gourmet, con relativo food cost, bilanciamento delle pietanze e particolare attenzione alle esigenze del cliente, nell'ottica di una corretta gestione dei costi del reparto
- Attrezzature di nuova generazione e loro corretto utilizzo, con particolare approfondimento riguardo le tecniche di cotture alternative

Per questo corso è prevista una cauzione di € 100,00.

Data e orario: 9/10/11/12/13 gennaio 2023, 9.00-18.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.59
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.

CONTENUTI
- I diversi tagli di carne e loro utilizzo più idoneo nella produzione dei piatti
- Dai "pezzi" più piccoli ai più grandi: quali piatti si possono ottenere
- Metodi di conservazione della carne e corretta lavorazione
- Evitare al minimo gli "scarti" di lavorazione

I partecipanti si eserciteranno sotto la guida esperta dello Chef.
Il corso è rivolto ESCLUSIVAMENTE AI PROFESSIONISTI DELLA CUCINA (cuochi ed aiuto cuochi).

Data e orario: 8/9/10 novembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle . Nell'ambito del percorso Alta Ristorazione

1.60
IL MENU DEI NOSTRI NONNI CON UNA MARCIA IN PIÙ: I PIATTI GOURMET A BASSO COSTO

Il percorso formativo vuole porre l'accento su prodotti del territorio, facilmente reperibili ad un costo accessibile, che grazie a ricette originali, possono essere nobilitati e resi impeccabili nel servizio al cliente, assumendo un valore superiore, rispetto a quello cui siamo solitamente abituati. Alcuni prodotti ittici considerati poveri, verdure locali, carni povere grazie ad un'abile lavorazione, possono assurgere al ruolo di piatti gourmet senza costi eccessivi. Si offriranno pertanto presentazioni particolari, trucchi del mestiere per rendere speciali prodotti poco noti o considerati economici, senza sprechi e senza costi eccessivi.

CONTENUTI
- Patate, carote, piselli, bieta e i sapori dell'orto
- I pesci poveri
- Il maiale e le carni da cortile

Data e orario: 25/26/27 ottobre 2022, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.61
VIAGGIO GASTRONOMICO NELLA VENEZIA DI TERRA E DI MARE: IN CUCINA CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Ogni luogo del territorio italiano si caratterizza per le sue specialità, ma nel "suo piccolo" la nostra regione ed in particolare la nostra provincia, rappresenta una proposta corposa: seppie, sarde, folpetti di Caorle, cozze di Pellestrina, radicchio di Chioggia e di Treviso, riso di Eraclea, asparago di Giare, un elenco infinito di prodotti che, seguendo la stagionalità possono aiutare la cucina a proporre molteplici varianti, dalle più semplici alle più elaborate.

CONTENUTI
- I prodotti di terra e di mare della Regione, in particolare del territorio veneziano
- Stagionalità, sostenibilità e materie prime: conoscere l'offerta locale e saperla utilizzare
- Presentazione dei prodotti e delle loro schede tecniche
- Elaborazione di antipasti, primi e secondi piatti utilizzando ricette storiche, rivisitate in chiave moderna

Data e orario: 11/12/13 ottobre 2022, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.62
IL MENU DEGUSTAZIONE

Il corso proporrà in ogni giornata differenti menu degustazione con l'utilizzo di materie prime diverse. Il menu degustazione è il modo in cui lo Chef può esprimere pienamente la sua creatività e la sua filosofia di cucina: in tal modo il cliente potrà vivere "un'esperienza" che gli darà modo di conoscere ed apprezzare i prodotti del territorio, secondo la stagionalità e con modalità innovative nell'elaborazione e presentazione dei piatti.

CONTENUTI
- Il concetto di menu degustazione: stagionalità, sostenibilità e costi
- Come strutturare un menu degustazione: gli elementi essenziali
- Tipologie di menu: a base di pesce, carne e vegetali

Data e orario: 21/22/23 febbraio 2023, 09.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.63
I CROSTACEI E I CRUDI MARINATI

Il corso si propone di approfondire la conoscenza del prodotto (le differenti tipologie di crostacei, le caratteristiche che ne determinano la freschezza, la pulizia e le modalità di una corretta conservazione), 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 e di crudi abbinati a differenti ed originali marinature.

CONTENUTI
- Le tipologie di crostacei: riconoscerli e sceglierli
- Cozze, vongole, ostriche: l'offerta del nostro territorio
- Saper riconoscere un prodotto fresco
- Metodi di conservazione e pulizia: precauzioni di utilizzo
- Conoscere il pesce: scelta, lavorazione e sfilettatura del crudo
- Marinature ad hoc e loro corretto abbinamento
- Carpacci e tartare, accompagnati da diversi vegetali

Data e orario: 4 ottobre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.64
IL RADICCHIO DEL VENETO

Il Veneto terra di origini contadine, quanto a radicchi risulta particolarmente generosa: le specie sono davvero tante e tutte riconducibili al genere botanico Cichorium.
Questi prodotti offrono quindi una vasta possibilità di scelta: dal radicchio di Chioggia a quello di Castelfranco, da quello di Verona al famosissimo spadone trevigiano, passando per una miriade di erbe selvatiche, che appartengono sempre a quel particolare mondo verde della nostra tradizione contadina. Il corso vuole approfondire l'uso di questi prodotti, proponendo dei piatti che ne esaltino le caratteristiche che li rendono speciali e noti al grande pubblico, ma spesso trascurati o dati per scontati sulle nostre tavole.

CONTENUTI
- Il mondo del radicchio: tipologie, caratteristiche e luoghi di provenienza
- Metodi per trattare e conservare correttamente il prodotto
- La versatilità del radicchio: non un semplice contorno
- Non solo risotto: proposte e ricette
- Marinature e varianti al di fuori dei "piatti comuni"

Data e orario: 6 dicembre 2022, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.65
COTTURE A FREDDO, BASSA TEMPERATURA E RIGENERAZIONE DEI CIBI

Un corso innovativo per acquisire la conoscenza della cottura a bassa temperatura con metodo tradizionale, in vaso cottura e sottovuoto. Lo chef proporrà elaborazioni e preparazioni a base di carne e di pesce al fine di chiarire possibili dubbi su questa tecnica, mostrandone i possibili vantaggi: facile esecuzione, minor perdita di peso del prodotto, massima espressione nei sapori e morbidezza del prodotto, migliore conservazione.

CONTENUTI
- La rigenerazione degli alimenti e la qualità del cibo e sicurezza alimentare
- Abbattimento e surgelazione
- L'impatto delle tecniche innovative sull'organizzazione in cucina
- Maggiore flessibilità e minore spreco

Data e orario: 28 febbraio e 1/2 marzo, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Chef Executive di lungo corso, inizia dalla gavetta, per poi operare presso prestigiosi alberghi e ristoranti veneziani, conquistando a soli 26 anni, una Stella Michelin. La sua esperienza continua a Cortina, poi a Trieste e a Caorle, con una tappa importante a Washington, dove collabora all'organizzazione degli eventi esclusivi che si tengono alla Casa Bianca. Partecipa a manifestazioni internazionali, rappresentando la cucina italiana; svolge attività di docenza a supporto di prestigiose università internazionali, come la scuola di Paul Bocuse. Docente presso scuole alberghiere, è fondatore del GDA, Gruppo Decorazioni Artistiche, con il quale vince la Medaglia d'Oro al Culinary World Cup in Lussemburgo. Grande appassionato dell'arte dell'intaglio, per diverse volte è vincitore proprio in questo campo, di manifestazioni nazionali ed internazionali. Attualmente è Presidente dell'Assocuochi della Provincia di Venezia e Chef Executive presso un prestigiosa struttura alberghiera di Caorle.

1.66
LA PASTA FRESCA E I SUOI SEGRETI

Il corso darà modo ai partecipanti di acquisire le tecniche necessarie alla produzione della pasta fresca. Si approfondiranno gli ingredienti da utilizzare, l'uso dell'uovo nella pasta e il metodo di lavorazione dell'impasto.

CONTENUTI
- Realizzazione di differenti formati di pasta fresca, comprese alcune paste prodotte con farine alternative
- Paste ripiene, gnocchi e prodotti complementari
- Sughi gourmet a base di carne, pesce e verdure da abbinare ai diversi formati
- I metodi di conservazione del prodotto per un migliore servizio

Data e orario: 15 febbraio 2023, 9.00-17.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

Chi è l'esperto

Da Capo Partita a Chef di un rinomato ristorante premiato dall'Espresso, fino ad aggiudicarsi la vittoria del Concorso Lady Chef Italia 2021: una giovane esperta con la cucina nel cuore, che dalla gavetta, rappresenta oggi una tra le più talentuose Chef del panorama italiano

1.67
CORSO DI AGGIORNAMENTO PER PRIME E SECONDE GOVERNANTI

Il corso mira ad aggiornare la Prime e Seconde Governanti delle imprese alberghiere per comprendere le sempre più articolate esigenze dei clienti, garantire gli standard di qualità e coordinare con nuove figure (come i **butler**) per il raggiungimento degli obiettivi.

CONTENUTI
- La gestione della nuova emergenza: ricerca del personale addetto all'housekeeping
- L'organizzazione elastica del reparto e della gestione delle pulizie
- L'integrazione nel dipartimento rooms di nuove figure
- Ottimizzare il raggiungimento dei goal

Date e orario: 18/25 gennaio 2023, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.68
TECNICHE DI HOUSEKEEPING: CORSO PER CAMERIERE E FACCHINI AI PIANI

Obiettivo del corso è formare i partecipanti sulle tecniche che consentono di ottimizzare il lavoro ai piani in termini di tempo, qualità del servizio e soddisfazione dell'ospite.
È prevista, inoltre, una lezione dedicata al bon ton e alla cura della persona.

CONTENUTI
- Il ruolo degli addetti ai piani all'interno del processo produttivo alberghiero
- Il processo di produzione unitario: materiali, tempi e metodi di pulizia delle camere e degli spazi comuni
- La modulistica funzionale al reparto
- Gestione delle priorità
- Bon ton ed estetica personale
- Pratica professionale

Date e orario: 09/16/23/30 novembre e 7 dicembre, 9.00-18.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Executive Housekeeper da più di 25 anni, ha maturato la propria esperienza in prestigiose strutture di lusso a Londra, Roma, Siena, Lago di Garda e Venezia.
Da anni svolge inoltre attività di formazione nell'ambito dell'housekeeping per privati e per Enti Turistici.

1.69
ROOM DIVISION: PROSPETTIVE, SVILUPPO E NUOVE COMPETENZE

Il corso mira a valorizzare il ruolo del team che si occupa del reparto housekeeping, oggi più che mai elemento fondamentale per fidelizzare il cliente.

CONTENUTI
- Il buongiorno si vede dal pulito tecniche operative e procedure di base per la pulizia della stanza.
- Prodotti, strumenti, abilità: dove cominciare e come finire.
- Lavorare insieme e fare squadra tra colleghi.
- L'importanza delle sinergie, ovvero collaborare per raggiungere un obiettivo comune.
- Anche le cameriere parlano: la comunicazione ed il rapporto col cliente.
- La gestione del reclamo come opportunità
- Il grooming ed i principi base di una buona presentazione.

Data e orario: 25/28 novembre 2023, 9.30-17.30
Durata: 14 ore
Sede: Caorle
Modalità: in presenza

1.70
OLTRE LA PULIZIA PER FARE LA DIFFERENZA

La camera dalla A alla Zeta: non solo igiene, ma anche cura del sistema letto e del cliente che occupa la stanza. Una "cameriera motivata" per un cliente soddisfatto.

CONTENUTI
- Rifare il letto a regola d'arte: tecniche e prodotti.
- Il grooming: norme comportamentali
- I principi della comunicazione per il personale ai piani
- I messaggi del cliente: comportamenti, segnali non verbali e gestione del reclamo.
- Coccolare il cliente: piccoli accorgimenti per offrire il massimo comfort nella stanza.
- Esempi di buone prassi da copiare: acquisire nuove competenze per crescere nella professione.

Data e orario: 20 gennaio 2023, 9.30-17.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.71
THINK DIFFERENT: PROFESSIONE CAMERIERA

Il corso approfondisce il ruolo fondamentale di una camera "perfetta", che sia per il cliente davvero confortevole, accogliente e pulita, quindi in grado di offrire un riposo gradevole. Elementi fondamentali nelle motivazioni che spingono il cliente a tornare.

CONTENUTI
- Il concetto di "Pulito percepito e pulito effettivo".
- La qualità del servizio ai piani: la definizione degli standard
- L'organizzazione come circolo virtuoso: elementi tangibili e intangibili.
- Lo staff e l'orientamento nel raggiungere un obiettivo comune
- Dritti al cuore del cliente: i dettagli che fanno la differenza
- Rifare il letto in 5 mosse; gli errori da evitare nel presentare il letto

Data e orario: 27 febbraio 2023, 9.30-17.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi è l'esperto

Grazie ad una formazione di matrice turistica, ha maturato esperienze in strutture complesse e di grandi dimensioni, operanti in tutto il territorio nazionale, perfezionando importanti competenze nella gestione di start up alberghiere. Negli ultimi anni si è dedicata soprattutto alla riorganizzazione e gestione delle risorse umane, concentrandosi in particolare sulle peculiarità del reparto housekeeping come strategico e funzionale per la qualità dei servizi alberghieri, attraverso specifici percorsi di formazione e affiancamento.

1.72
PATENTE NAUTICA ENTRO LE 12 MIGLIA

Prevede il conseguimento della Patente Nautica entro le 12 miglia. Il corso è finanziato al 50% dall'Ente per la parte teorica, mentre il restante 50%, le prove pratiche e la visita medica sono a carico dei partecipanti.

CONTENUTI
- Elementi costitutivi del veicolo e motori endotermici
- Segnalamento marittimo e cartografia
- Nozioni di meteorologia
- Sicurezza a bordo
- Prevenzione degli abbordi in mare
- Tecniche di carteggio, navigazione e normative specifiche

Date e orari: calendario da definire
Durata: 24 ore di teoria
Sede: Caorle

1.73
ASSISTENTE AI BAGNANTI "P"

Conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in piscina.
Accesso al corso riservato a soggetti idonei a livello psicofisico ed esperti nella pratica natatoria di ambo i sessi in età compresa tra i 16 ed i 55 anni.
Per poter accedere al corso è necessario possedere ottime capacità natatorie. Il candidato dovrà sostenere una prova pratica dinnanzi al fiduciario della Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto.
Tale prova è incentrata sulla valutazione della capacità di praticare differenti stili di nuoto.
Il programma: la figura dell'Assistente Bagnanti, tecniche di salvamento in acqua, perfezionamento delle tecniche di nuoto, tecniche di primo soccorso e di rianimazione di base.

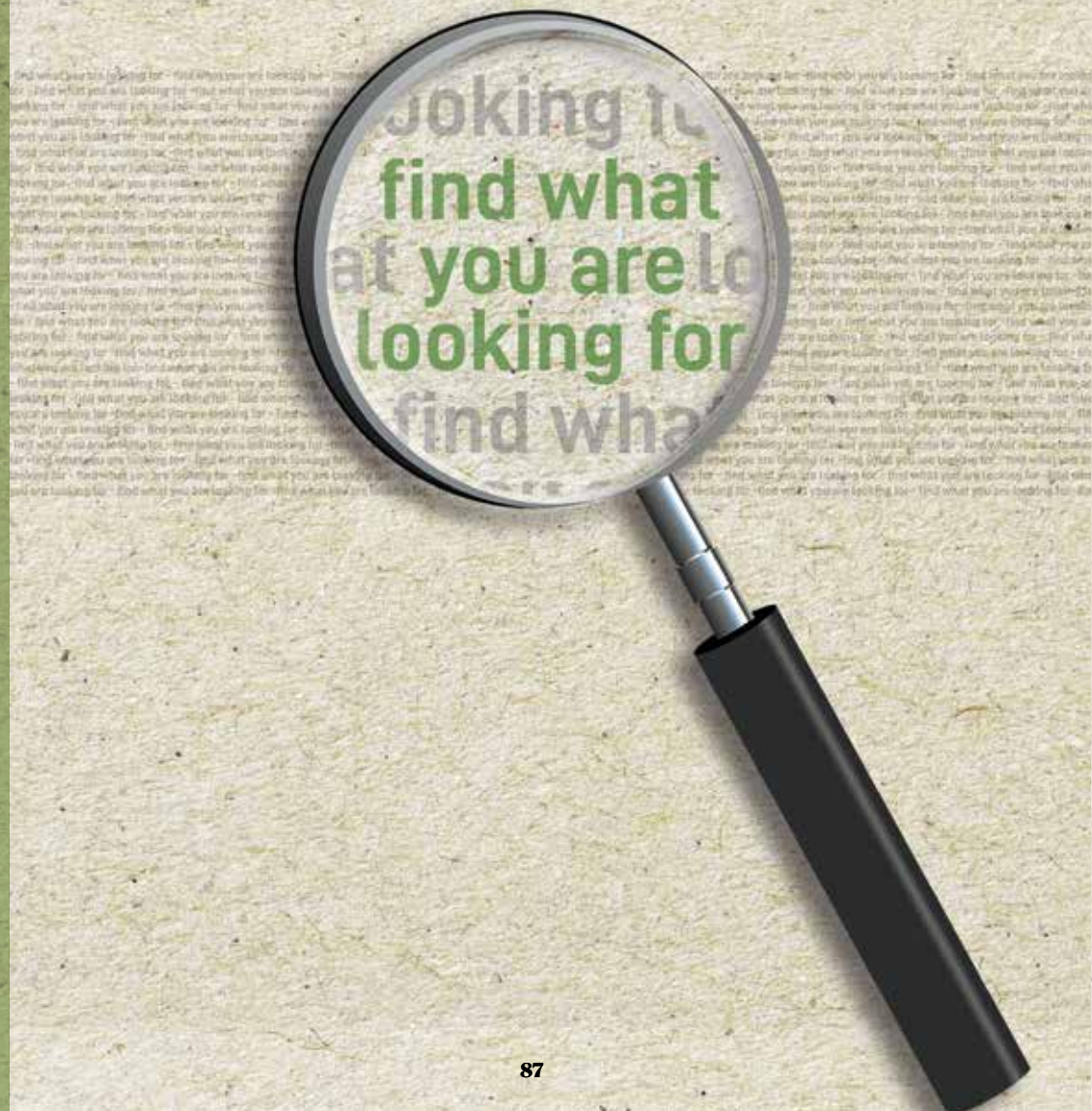
Data e orari: da novembre 2022 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Sede: Jesolo

Data e orari: da gennaio 2023 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Sede: Chioggia

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

(COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA)

22-23X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO



COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

PER FREQUENTARE UN CORSO DI LIVELLO SUCCESSIVO AL LIVELLO A1 – BASE, È NECESSARIO FARE UN TEST DI ACCESSO CHE VERRÀ INVIATO DIRETTAMENTE DAGLI ISTITUTI LINGUISTICI A TUTTI GLI ISCRITTI.

PER CIASCUNA LINGUA, SARÀ POSSIBILE ISCRIVERSI A UN UNICO LIVELLO.

2.1
L'INGLESE PER TUTTI - LIVELLO A1 BASE

Un primo approccio alla lingua inglese, con specifico orientamento all'ambito turistico. Si affronteranno le situazioni tipiche legate al mondo dell'accoglienza: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, al servizio di ristorazione/bar, con particolare attenzione alle nozioni di grammatica di base.

Date: 17/19/24/26/31 ottobre, 2/7/9/14/16/21/23/28/30 novembre, 5 dicembre 2022
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.2
CORSO DI LINGUA INGLESE - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso prevede la revisione e il ripasso generale delle abilità linguistiche con approfondimento grammaticale, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche.
Conversazione con argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Date: 25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/6/13/15/20 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.3
TEA TIME IN ENGLISH - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Un appuntamento settimanale fisso con la lingua inglese, per un produttivo allenamento linguistico. Preparati un tè e collegati con il nostro insegnante madrelingua, per entrare nella giusta prospettiva.
L'appuntamento si propone di aiutare gli allievi a migliorare la conversazione con l'ospite di lingua inglese, in base alle singole attitudini e conoscenze.

Date: 11/18/25 gennaio, 1/8/15/22 febbraio e 1/8/15 marzo 2023
Mercoledì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 20 ore
Modalità: ONLINE

2.4
CORSO DI LINGUA INGLESE - LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Il corso seguirà un approccio dell'apprendimento della lingua di tipo comunicativo con ulteriori approfondimenti di elementi di grammatica e lessicali, ampliamento del vocabolario e miglioramento della comprensione e del parlato.
Verranno introdotti skills di lavoro e verranno inoltre introdotti argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Date: 24/26 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre e 5/7/12/14/19 dicembre 2022
Lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Date: 25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/6/13/15/20 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.5
EMAIL E TELEFONATE EFFICACI IN INGLESE LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Comunicare con l'ospite di lingua inglese, scrivere una mail corretta in lingua inglese e gestire una telefonata in maniera efficace, secondo un approccio linguisticamente articolato e complesso.
Si affronteranno le situazioni tipiche legate a richiesta, prenotazione, gestione pagamenti e reclami in modo più approfondito.

Date: 9/11/16/18/23/25/30 gennaio e 1/6/8 febbraio 2023
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 20 ore
Modalità: ONLINE

2.6
CORSO DI LINGUA INGLESE LIVELLO B2 INTERMEDIO AVANZATO

Il corso di conversazione non ha un programma didattico predefinito ma si plasma in base alle esigenze e lacune dei partecipanti al corso, IL METODO USATO è QUELLO COMUNICATIVO.
È rivolto a persone che vogliono ampliare il proprio vocabolario, capire argomenti e deduzioni.
Il corso prevede: sviluppo della comunicazione relativo alla professione, della pronuncia, del ritmo della lingua.
L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti gli strumenti, il linguaggio tecnico appropriato e la fluidità linguistica adeguata a tutte le professioni che operano nel settore del turismo.

Date: 9/11/16/18/23/25/30 gennaio, 1/6/8/13/22/27 febbraio e 1/6 marzo 2023
Lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Date: 10/12/17/19/24/26/31 gennaio, 2/7/9/14/23/28 febbraio e 2/7 marzo 2023
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.7
CORSO DI LINGUA FRANCESE - LIVELLO A1 BASE

Il corso si propone di fornire le strutture fondamentali della lingua e il vocabolario di base indispensabile per la comunicazione in una molteplicità di contesti quotidiani.
È previsto a questo livello lo sviluppo di una base grammaticale, di vocabolario e una capacità di comprensione orale e di scrittura con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche:
- **listening** *(comprensione all'ascolto)*
- **speaking** *(espressione orale)*
- **reading** *(lettura)*
- **writing** *(scrittura)*

Date: 24/26 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre e 5/7/12/14/19 dicembre 2022
Lunedì e mercoledì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.8
CORSO DI LINGUA FRANCESE - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso prevede la revisione e il ripasso generale delle abilità linguistiche con approfondimento grammaticale, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche.
Conversazione con argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Date: 10/12/17/19/24/26/31 gennaio, 2/7/9/14/23/28 febbraio e 2/7 marzo 2023
Martedì e giovedì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Date: 9/11/16/18/23/25/30 gennaio, 1/6/8/13/22/27 febbraio e 1/6 marzo 2023
Lunedì e mercoledì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.9
CORSO DI LINGUA SPAGNOLA - LIVELLO A1 BASE

Il corso si propone di fornire le strutture fondamentali della lingua e il vocabolario di base indispensabile per la comunicazione in una molteplicità di contesti quotidiani.
È previsto a questo livello lo sviluppo di una base grammaticale, di vocabolario e una capacità di comprensione orale e di scrittura con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche:
- **listening** *(comprensione all'ascolto)*
- **speaking** *(espressione orale)*
- **reading** *(lettura)*
- **writing** *(scrittura)*

Date: 25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/6/13/15/20 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Date: 24/26 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre e 5/7/12/14/19 dicembre 2022
Lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.10
CORSO DI LINGUA SPAGNOLA - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso prevede la revisione e il ripasso generale delle abilità linguistiche con approfondimento grammaticale, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche.
Conversazione con argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Date: 9/11/16/18/23/25/30 gennaio, 1/6/8/13/22/27 febbraio e 1/6 marzo 2023
Lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.11
IL TEDESCO PER TUTTI - LIVELLO A1 BASE

Il corso prevede un primo approccio alla lingua tedesca, specifica per il settore turistico. Si affronteranno le situazioni tipiche legate al mondo turistico: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, al servizio di ristorazione/bar, con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 18/20/25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/3/6 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 16.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: da definire
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

2.12
CORSO DI LINGUA TEDESCA - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso prevede la revisione e il ripasso generale delle abilità linguistiche con approfondimento grammaticale, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione con l'applicazione delle quattro abilità linguistiche.
Conversazione con argomenti a seconda delle esigenze dei partecipanti.

Date: 24/26 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre e 5/7/12/14/19 dicembre 2022
Lunedì e mercoledì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.13
IL TEDESCO PER TUTTI - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il percorso è orientato a comunicare con l'ospite in lingua tedesca ad un livello base, nelle situazioni specifiche inerenti il settore turistico. Si affronteranno gli aspetti tipici legati al mondo dell'accoglienza: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, al servizio di ristorazione/bar, con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 10/12/17/19/24/26/31 gennaio e 2/7/14/16/21/23/28 febbraio 2023
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 16.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 10/12/17/19/24/26/31 gennaio e 2/7/14/16/21/23/28 febbraio 2023
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

Date: 19/26 ottobre, 2/9/16/23/30 novembre, 7/14/21 dicembre 2022
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

2.14
CORSO FULL IMMERSION TEDESCO LIVELLO A2 ELEMENTARY

Comunicare nelle varie situazioni con l'ospite di lingua tedesca.
Si affronteranno alcune semplici situazioni di interazione con l'ospite di lingua tedesca, orientando i partecipanti ad un corretto approccio linguistico nei diversi ambiti dell'accoglienza: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, al servizio di ristorazione/bar, con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 6/7/8/9/13/14/15/16 marzo 2023
Dal lunedì al giovedì per 2 settimane, dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.15
IL TEDESCO PER TUTTI - LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Il corso prevede un approccio più avanzato alla lingua tedesca, specifico per l'ambito turistico. Si affronteranno le situazioni tipiche legate al mondo dell'accoglienza con un maggiore approfondimento. I partecipanti si misureranno con i momenti della prenotazione, del check-in, ampliando il linguaggio per poter fornire indicazioni stradali o comunicare durante il servizio di ristorazione/bar. Il tutto con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 18/20/25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/21/24/29 novembre e 1/6/13 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Date: 11/18/25 gennaio, 1/8/15/22 febbraio e 1/8/15 marzo 2023
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.16
EIN BIER AUF DEUTSCH...SULL' ONDA DELL' OKTOBERFEST LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Un appuntamento settimanale fisso con la lingua tedesca, per un costante allenamento linguistico. Prendi una birra fresca insieme alla nostra insegnante madrelingua e amplia la tua capacità di comunicare con l'ospite tedesco.
Il corso si propone di migliorare la conversazione con l'ospite di lingua tedesca, grazie ad un allenamento costante e mirato sulla base delle esigenze dei singoli partecipanti.

Date: 11/18/25 ottobre, 8/15/22/29 novembre e 6/13/20 dicembre 2022
Martedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.17
EMAIL E TELEFONATE EFFICACI IN TEDESCO LIVELLO B2 INTERMEDIO AVANZATO

Il corso approfondisce la comunicazione con l'ospite di lingua tedesca nell'ambito specifico della scrittura corretta di una mail e nella gestione delle telefonate in maniera efficace, secondo un approccio linguisticamente più articolato.
Si affronteranno le situazioni tipiche legate alle diverse tipologie di richieste, prenotazioni, gestione dei pagamenti e reclami.

Date: 18/20/25/27 ottobre e 3/8/10/15/17 novembre 2022
Martedì e giovedì dalle 11.00 alle 13.00
Durata: 20 ore
Modalità: ONLINE

2.18
CORSO FULL IMMERSION TEDESCO LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Comunicare nelle varie situazioni con l'ospite di lingua tedesca.
Gli incontri mirano ad affrontare tutte le situazioni più "delicate" e disparate di interazione con l'ospite di lingua tedesca: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, al servizio di ristorazione/bar, con un maggiore approfondimento della grammatica e un ampliamento del lessico, al fine di rendere più fluente e naturale la conversazione.

Date: 20/21/22/23/27/28/29/30 marzo 2023
Dal lunedì al giovedì, per 2 settimane, dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.19
CORSO DI LINGUA ITALIANA PER STRANIERI LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

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

Date: 25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/6/13/15/20 dicembre 2022
Martedì e giovedì dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.20
CORSO DI LINGUA RUSSA - LIVELLO A1 BASE

Il corso prevede un primo approccio alla lingua russa, specifica per il settore turistico. Si affronteranno le situazioni comunicative elementari con approccio all'alfabeto russo ed alla grammatica di base.

Date: 25/27 ottobre, 3/8/10/15/17/22/24/29 novembre e 1/6/13/15/20 dicembre 2022
Martedì e giovedì, dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Date: 17/21/24/28/31 ottobre, 4/7/11/14/18/21/25/28 novembre e 2/5 dicembre 2022
Lunedì e venerdì, dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

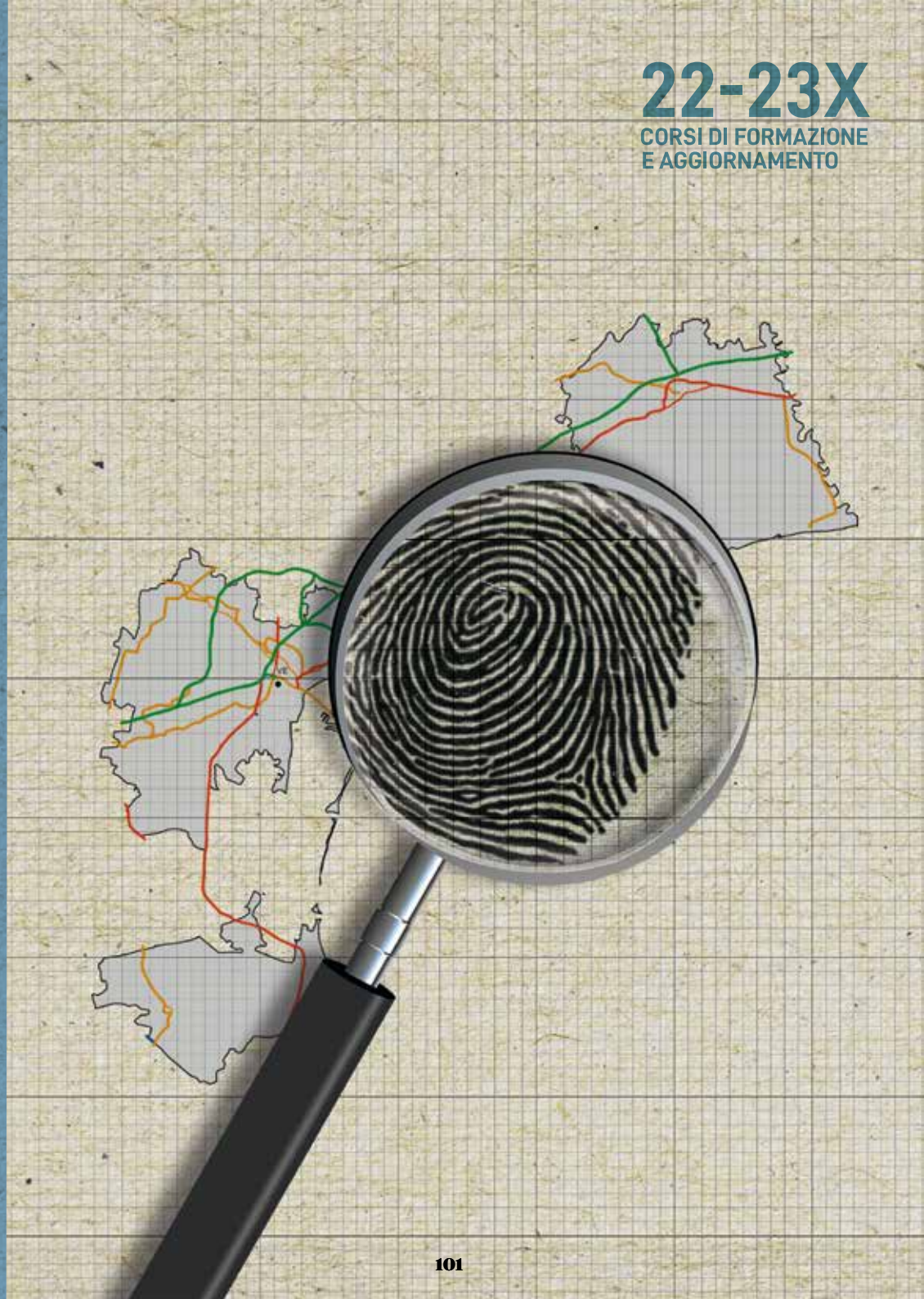
2.21
CORSO DI LINGUA CINESE - LIVELLO A1 BASE

Il corso prevede un primo approccio alla lingua cinese, specifica per il settore turistico. Si affronteranno le situazioni comunicative elementari con approccio all'alfabeto cinese ed alla grammatica di base.

Date e orario: 10/12/17/19/24/26/31 gennaio, 2/7/9/14/23/28 febbraio e 1/6 marzo 2023
Martedì e giovedì, dalle 18.00 alle 20.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

CONOSCERE IL TERRITORIO

(CONOSCERE IL TERRITORIO)



3.1 ITINERARI NELLA STORIA

3.1.1
Trame d'oro e di pietra, echi d'Oriente: visita serale alla Basilica di San Marco

La Basilica di San Marco rappresenta l'identità di Venezia e dello Stato veneziano. Tale identità affonda le sue radici nei complessi rapporti con Costantinopoli, negli interessi e nelle relazioni mediterranee. Venezia e Bisanzio sono un binomio indissolubile che si esprime nella luce dei mosaici, nella policromia dei marmi, nell'evocazione di splendori e di conquiste d'Oriente.
La visita serale alla Basilica, eccezionalmente illuminata, è una straordinaria opportunità per vivere un'esperienza di partecipazione all'essenza di Venezia, alla sua storia e alle sue immagini. Perché, come ebbe a dire Lord Byron, *«pretendere di fare la conoscenza con i segreti di Venezia e penetrare nell'animo dei suoi abitanti senza guardare al Levante e all'Oriente sarebbe come voler dipanare una matassa senza aver trovato prima il bandolo».*

Date e orario:
15 marzo 2023, 15.00-17.00 lezione online
16 marzo 2023, 18.00-21.00 lezione in visita serale: Basilica di San Marco e itinerario marciano
Durata: 5 ore

3.1.2
Antiche vie e città scomparse: Altino e Concordia Sagittaria, prima di Venezia

Come era il nostro territorio nell'Antichità? Cosa indusse alla fondazione di nuovi insediamenti in Laguna? Possiamo rintracciare l'antico paesaggio romano nel territorio di oggi? Cosa rimane di quel tempo?
Questo itinerario si sofferma su due contesti archeologici e le loro straordinarie testimonianze archeologiche: Concordia e Altino. Concordia, città romana e cristiana medievale, oggi grazioso centro sul fiume Lemene, era l'avamposto romano a difesa della più esposta Aquileia: appellata 'Sagittaria' perché qui si producevano le frecce (lat. 'sagitae'). Nel tempo il sito si arricchì di monumenti e chiese: nel medioevo fu eretta la Cattedrale di Santo Stefano assieme al Battistero decorato poi da affreschi. Oggi sono visitabili gli scavi archeologici che mostrano i resti degli edifici lungo la via Annia, la basilica paleocristiana, i mosaici e le iscrizioni, i resti di domus e infrastrutture. Al Museo Nazionale Concordiese (Portogruaro) sono raccolti molti reperti provenienti da Concordia Iulia che raccontano il territorio e fanno rivivere storie e tempi antichi. E poi il Museo di Altino, centro strategico e porto sulla laguna, che documenta il territorio prima del collasso che portò alla nascita dei centri lagunari. Due antiche città che raccontano la vitalità e la vita dell'entroterra prima di Venezia.

Date e orario:
10 marzo 2023, 9.00-18.00 lezione in visita:
Concordia Sagittaria: Area archeologica, cattedrale e Battistero, Museo nazionale concordiese (Portogruaro); Altino, Museo Nazionale Archeologico
Durata: 8 ore

3.1.3
Famiglie veneziane e celebri palazzi (1): storie dalle case Grimani e Sagredo

Le due lezioni, online e in visita, racconteranno le esperienze della famiglia Grimani e della famiglia Sagredo attraverso le loro dimore: una, cinquecentesca, nel cuore della città, a Castello e a poca distanza da Piazza San Marco; l'altra tardo medievale ma rinnovata tra Seicento e Settecento, sul Canal Grande, di fronte al mercato di Rialto. Entrambi gli edifici sono, a tutt'oggi, scrigni d'arte e di storia, un tempo arricchiti da due delle collezioni d'arte più straordinarie di Venezia. La prima un museo; la seconda un prestigioso hotel di lusso. Entrambe dispiegano storie passate e presenti: suggestioni dalle antiche glorie portate alla fruizione di visitatori e turisti in cerca della venezianità.

Date e orario:
9 novembre 2022, 15.00-17.00
lezione online Famiglie dogali, arti, collezionismo e la rigenerazione dei palazzi tra passato e futuro
10 novembre 2022, 9.00-13.00
lezione in visita: Palazzo Sagredo e a Palazzo Grimani di Santa Maria Formosa
Durata: 6 ore

3.1.4
Famiglie veneziane e celebri palazzi (2): storie dalle case Pisani di Santo Stefano e Pisani Moretta di San Polo

Il nome Pisani evoca splendore e sfarzo, politica e ricchezza. Molti erano i rami di questa casata ma a distinguersi furono soprattutto quello di Santo Stefano, residente del grandioso palazzo incompiuto e committente della straordinaria Villa di Stra; e il ramo Pisani di San Polo, il cui palazzo gotico sul Canal Grande fu decorato, a metà Settecento, dai migliori artisti presenti a Venezia. Racconteremo le vicende familiari, le relazioni, i famosi contenziosi legali che le videro protagoniste tra Sette e Ottocento; e poi l'amore per le arti e il collezionismo; la ricerca di potere e l'uso dell'arte per mostrare la posizione sociale attraverso il lusso. Attraverso i Pisani, guarderemo alla Venezia dell'ascesa e al declino delle grandi famiglie e dell'intera città.
Le lezioni in visita prevedono l'ingresso a palazzo Pisani di Santo Stefano oggi sede del Conservatorio di Musica Benedetto Marcello, con una vista mozzafiato dalla terrazza panoramica all'ultimo piano e a palazzo Pisani Moretta, ancora in parte residenza privata, aperto in maniera esclusiva per eventi privati.

Date e orario:
17 gennaio 2023, 15.00-17.00
lezione online L'architettura dei palazzi del Sei e Settecento veneziano
18 gennaio 2023, 9.00-13.00
lezione in visita: Palazzo Pisani di Santo Stefano e Palazzo Pisani Moretta
Durata: 6 ore

3.1.5
Per il bene e la cura dei cittadini. Gli ospedali di Venezia, arte e società

Nei pressi della Basilica dei Santi Giovanni e Paolo si concentra, oggi come un tempo, il polo sanitario di Venezia. L'attuale ospedale civile, infatti, era anticamente la sede di una delle più importanti Confraternite (la Scuola Grande di San Marco) dedicate all'assistenza, specialmente dei malati. A questa prima istituzione, si affiancò alla fine del Cinquecento l'ospedale di San Lazzaro, inserito nel gruppo degli "Ospitali maggiori" insieme agli Incurabili, alla Pietà e ai Derelitti (o Ospedaletto), un edificio molto scenografico e riccamente decorato che si affaccia sulla Barbaria delle Tole. La Scuola di San Marco, la chiesa di San Lazzaro e il complesso di S. Maria dei Derelitti, con gli elementi di maggior pregio come la scala Sardi, il cortile delle Quattro Stagioni e la Sala della musica, saranno le mete di un itinerario che ha lo scopo di scoprire il modo con cui Venezia gestì storicamente la sanità. Alla chiesa di San Zulian, sulla cui facciata campeggia la statua di uno dei più celebri medici del Cinquecento, Tommaso Rangone. Raccontare la figura di questo personaggio, a cavallo tra medicina e magia, sarà un modo suggestivo per comprendere il concetto di medicina del tempo. La visita esclusiva all'Ospedaletto sarà condotta con la partecipazione della Responsabile del Patrimonio monumentale, storico e archivistico di IPAV (Istituzioni Pubbliche di Assistenza Veneziane).

Date e orario:
1° febbraio 2023, 15.00-17.00
lezione online Tra arte e cura: il sistema degli ospedali storici veneziani
2 febbraio 2023, 9.00-14.00
lezione in visita: Gli "Ospitali maggiori" a Venezia: un itinerario tra campo Santi Giovanni e Paolo, San Lazzaro dei Mendicanti e la chiesa di San Zulian; Il complesso dell'Ospedaletto
Durata: 7 ore

3.1.6
Una città nella città: San Nicolò dei Mendicoli

La contrada di San Nicolò dei Mendicoli sorge all'estremità sudoccidentale di Venezia, rivolta verso la terraferma. In epoca preindustriale era abitata da una popolazione di umili origini, con una componente significativa di pescatori e pescivendoli: un'anomalia, dal momento che nelle antiche città solitamente le abitazioni dei ricchi e dei poveri condividevano gli stessi quartieri. La contrada era allora percepita quasi come "una città nella città", con caratteristiche tipiche, usanze e addirittura espressioni e modi di dire diversi dal resto di Venezia. La chiesa dedicata a San Nicola, ricca se paragonata con il tessuto urbano modesto in cui era inserita, era il cuore devozionale, rituale e identitario dei Nicolotti. Scopriremo così uno dei luoghi più affascinanti di Venezia e la sua ricca storia, che si protrae fino all'Otto-Novecento, quando comincia un'opera di intensa urbanizzazione, lì dove per secoli c'erano state solamente barene e isolotti sabbiosi che si protendevano verso la laguna.

Date e orario:
1° marzo 2023, 15.00-17.00
lezione online La comunità dei Nicolotti e il culto a S. Nicola protettore del mare
3 marzo 2023, 9.30-12.30
lezione in visita: Visita alla chiesa di San Nicolò dei Mendicoli e contrada
Durata: 5 ore

3.1.7
"Monsignor el doxe", al vertice dello stato il primo magistrato

Le cronache storiche ci consegnano il nome del primo doge di Venezia: Paolo Lucio Anafesto (697-717). Indipendentemente dal fatto che l'identificazione sia leggenda o verità, ciò che è certo è che dall'VIII secolo, e fino alla caduta della Repubblica alla fine del Settecento, il doge guida Venezia, incarnandone il potere, il suo sempre più complesso assetto politico, la struttura della società, i valori civici, i rapporti con le altre potenze in Europa e nel Mediterraneo. Seguire l'evoluzione della carica e delle sue prerogative sarà allora un modo per leggere la storia politica, economica e ideologica della città. La visita permetterà di contestualizzare al figura del doge lì dove si esercitava al massimo grado il suo potere (Piazza San Marco coi suoi edifici), tratteggiarlo poi in una delle sue "andate" più celebri (i riti nella vicina chiesa di San Zaccaria) e infine "incontrarlo" in uno dei luoghi più amato per le sepolture dogali: la basilica dei Santi Giovanni e Paolo.

Date e orario:
28 novembre 2022, 15.00-17.00
lezione online "Monsignor el doxe": origini e funzioni del capo dello Stato veneziano
29 novembre 2022, 9.00-13.00
lezione in visita: I luoghi del doge: un itinerario tra Piazza San Marco, San Zaccaria e i Ss. Giovanni e Paolo, "pantheon" della Serenissima
Durata: 6 ore

Chi sono gli l'esperti

Specialista Storia dell'Arte medievale e bizantina, fondatore e CEO di Itinerarte Research Learning Traveling, startup innovativa che si occupa di ricerca, formazione e turismo culturale e ambientale, eventi di studio.

Storica dell'arte indipendente, docente di Storia dell'Arte Veneta, collabora attivamente con l'Associazione degli Amici dei Musei e dei Monumenti di Venezia.

Esperta di Storia dell'Arte paleocristiana e medioevale , ha pubblicato diversi studi e monografie specialmente sull'arte del Rinascimento veneziano.

3.2
IL MERLETTO DI BURANO NEI SECOLI

Il merletto di Burano è una realtà incredibilmente unica e l'itinerario porterà i partecipanti alla scoperta di quest'arte in via di estinzione.
Ci incontreremo a Fondamente Nove per intraprendere un bellissimo tragitto in laguna nord fino a Burano, isola colorata e prospera, patrimonio dell'umanità UNESCO dal 1987. Qui passeggeremo lungo le pittoresche calli dell'isola fino a giungere alla piazza dove sorge il Museo del Merletto, per un secolo sede della Scuola Merletti di Burano a partire dal 1872. L'origine del merletto si perde nei tempi più lontani e le testimonianze scritte ci documentano la presenza di quest'ornamento sin dai popoli dell'antichità. Nel XV secolo abbiamo il diffondersi di quest'arte in Europa e le liste dei corredi nuziali del tempo parlano di pizzi sia per uso personale femminile sia maschile. La fama dei merletti di Burano, citati in tutte le storie di Venezia come una delle principali attività economiche della Repubblica, non ha tuttavia, neanche ai giorni nostri, eguali. Visiteremo insieme la sede dell'antica Scuola che sancì l'equivalenza "Burano=Merletto", e percorreremo insieme i secoli di "mani" femminili che lavorarono all'unisono nella produzione dei merletti più pregiati al mondo. Arriveremo poi al presente per ammirare come il merletto si è trasformato in un'eccellenza del Made in Italy, soffermandoci poi con piacevole lentezza a gustare l'isola e magari parlando proprio con le merlettaie e le persone del posto.

Data e orario: 15 novembre 2022, 9.00-13.00
Modalità: Itinerario
Sede: Burano
Durata: 4 ore

Chi è l'esperto

Guida Turistica professionista e autrice di libri sulla storia di Burano. Vive a Burano ed è l'unica guida turistica dell'isola nata e residente qui. Da anni dedica la sua ricerca alla riscoperta delle radici storiche della sua isola natale, e ai grandi numeri del turismo preferisce la dimensione piccola e locale, fatta di persone, mestieri antichi e tradizioni.

3.3
LE ANTICHE FARMACIE TRA OPPIO E VELENO DI VIPERA

Nel corso della sua lunga storia, Venezia ha mantenuto un primato nella preparazione di farmaci ed elisir grazie ai competenti spezieri da medicine (antesignani degli attuali farmacisti) che oltre a preparare rimedi di ogni tipo erano specializzati nella composizione della teriaca, una sorta di panacea per tutti i mali fatta con oppio e veleno di vipera, esportata con successo in tutto il mondo allora conosciuto.
Questo itinerario ci consente di scoprire le antiche farmacie rimaste in città, alcune intatte anche negli arredi.

Data e orario: 5 dicembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: Itinerario
Sede: Venezia

3.4 ESPERIENZE SENSORIALI

3.4.1
Cicchetti e Ombre

In una città di commerci frenetici, mangiare per la strada tra un lavoro e l'altro, era la prassi: da questa esigenza nascono i *cichetti* accompagnati dalle immancabili ombre di vino. Una lezione per ripercorrere la storia della "cucina in briciole" declinata in nervetti, mezze uova con le acciughe, polpettine, calissoni di baccalà e tanto altro, consumati in osterie, fritolin, e furatole. Incontro e conversazione con un oste in un bacaro storico in zona Rialto per fare il punto su questo pilastro dell'accoglienza turistica e degustazione di *cichetti*.

Date e orario: 6 febbraio 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.4.2
Incroci di civiltà. La cucina contemporanea di Venezia

Da sempre ciò che connota l'arte gastronomica veneziana è la capacità di accogliere tradizioni, gusti, profumi, tecniche che provengono da altri paesi. Gli incroci di civiltà hanno creato una cucina fusion e cosmopolita che col tempo si è consolidata e ha formato quella che noi oggi consideriamo "tradizione". Partendo da questo concetto esploriamo le frontiere odierne della cucina veneziana tra modernizzazione, contemporaneità e postmoderni per capire dove va oggi la cucina veneziana. Incontro e conversazione con gli attori del rinnovamento.

Date e orario: 28 febbraio 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.5
LAGUNA A CINQUE SENSI: PERCORSO ESPERIENZIALE TRA STORIA E GUSTO

Vedere il paesaggio anfibio, udire lo sciabordio dell'acqua, annusare l'aria salmastra, toccare frutti e ortaggi, gustare il cibo: una giornata in laguna usando i cinque sensi. Si costeggia (senza scendere) e si racconta la storia della Certosa, di Forte Sant'Andrea, del Lazzaretto Nuovo. Sosta alle Vignole con visita ad una azienda vitivinicola e incontro con un viticoltore. Torcello con light, Isola di San Francesco del Deserto con visita del convento francescano.

Data e orario: 14 ottobre 2022, 9.00-17.00
Durata: 8 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.6
LA RIVA DEGLI SCHIAVONI TRA PRINCIPESSE AUSTRIACHE E DIVE AMERICANE

Dove oggi ormeggiano lussuosi yatch, una volta approdavano tartane dalmate piene di animali vivi, trabaccoli colmi di vini malvasie, olio greco e castradine "sciavone". Ultima opera della Serenissima, completata solo qualche anno prima della caduta, lunga oltre 500 metri e collegata da quattro splendidi ponti in pietra, la Riva era la vera porta d'ingresso della città. Ripercorrendola, sfila davanti a noi la storia gloriosa di Venezia: i giardini reali dell'imperatrice Sissi, lo scorcio della Piazza e di Palazzo Ducale con le Prigioni e il Ponte dei Sospiri, l'ineguagliabile albergo Danieli (che si visiterà all'interno) frequentato da tutti i divi americani, Jacqueline Kennedy in primis. La splendida passeggiata si snoda attraverso le pericolose avventure vissute dall'esploratore Caboto che qui aveva una casa a forma di nave e si conclude nei giardini di S. Elena.

Data e orario: 7 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.7
LA GIUDECCA STELLE DEL CINEMA E PESCATORI DI GRANCHI

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

Data e orario: 4 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.8
MARIANO FORTUNY E LE SEDUZIONI DELLA MODA

Le intricate vicende del Palazzo Pesaro degli Orfei diventato all'inizio del '900 l'atelier dell'eclettico artista Mariano Fortuny y Madrazo, scenografo, pittore e sperimentatore che creò una fabbrica di tessuti pregiati ancora attiva (con sede alla Giudecca). Aiutato dalla sua musa ispiratrice Henriette Nigrin, Mariano brevettò due tecniche di stampa e realizzò una delle sue creazioni più note: il Delphos, una tunica in seta di forma essenziale, ispirata alla statuaria ellenistica, caratterizzata da finissima plissettatura e arricchita da perle di vetro di Murano. Tutte le donne importanti dell'epoca ne andarono pazze. La sua casa diventata museo è riaperta al pubblico da appena un mese con un allestimento di altissimo livello che ripercorre l'opera del geniale artista.

Data e orario: 24 novembre 2022, 10.00-13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.9
CANNAREGIO TRA LEGGENDE MORESCHE E GIARDINI DEGLI SPIRITI

Un sestiere ancora autentico, ricco di monumenti, chiese, conventi ma anche di laboratori, tra cui quello in cui un tempo si raffinava lo zucchero, nonché di attività artigiane legate ai costumi, alle tessere dei mosaici e alla fusione di bronzetti. La nostra passeggiata ha inizio dalla Fondamenta degli Ormesini, il cui nome deriva dalla città di Ormuz, con la quale Venezia commerciava stoffe pregiate. Si arriva alla Casa del Tintoretto, abitazione e allo stesso tempo bottega del famoso pittore, e ci si immerge nell'atmosfera della Casa col cammello, dove ancora si aggirano i fantasmi dei Mastelli. Si prosegue per il giardino segreto "degli spiriti", il complesso della Misericordia e il palazzo da Lezze per finire sull'unico ponte senza spalliera.

Data e orario: 7 marzo 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.10
SANT'ERASMO, TRA CARCIOFAIE, ORTICHE E PROSECCO SALMASTRO

Sant'Erasmo, un paradiso di silenzio e di quiete, scandito di tanto in tanto da qualche Ape che trasporta ortaggi. In questo tempio della genuinità, dove si coltivano con successo castraure e verdure di incomparabile gusto, si stanno attuando progetti eco sostenibili di grande impatto: come il recupero delle ortiche per fare cappelli e indumenti, e la coltivazione di un prosecco salino, senza dimenticare il recupero della vigna Dorona, i nascenti uliveti, e un vigneto di Trebbiano e Fiano, impiantato da un francese che ha fatto scuola. Un walking tour per l'isola in cui visiteremo anche la Torre Massimiliana e la chiesa per ripercorrerne la storia e la recente rinascita.

Data e orario: 14 marzo 2023, 10.00-15.00
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.11
CHIOGGIA: UNA SCOPERTA DELL' AMERICA

Città d'acqua e di ponti, Chioggia dispiega la sua bellezza a partire dalla Cattedrale di Santa Maria, del Longhena, alla Torre di Sant'Andrea, un campanile di circa 30 metri, costruito (X-XI secolo) con funzione difensiva e di controllo sul porto, tant'è che dall'alto si domina un panorama senza eguali. Ma il cuore della città è senza dubbio il mercato del pesce, il più grande del nord-est, al quale si accede attraverso l'ingresso monumentale, il Portale a Prisca, dedicato all'omonima bambina, scomparsa in tenera età. Conclude la nostra camminata lo splendido Palazzo Granaio, per finire a Ponte Vigo, col suo famoso leone, detto "el gato" per le dimensioni ridotte. Tra storia e leggende, tra arte e vita quotidiana di un popolo di marinanti talmente pittoresco da ispirare le Baruffe Chiozzotte del Goldoni, un modo nuovo di scoprire la città anche attraverso il racconto della sua ricca cucina, fatta di zucche, torte "smegiasse", brodetti di pesce e bussolà.

Data e orario: 27 gennaio 2023, 9.00-14.00
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Chioggia

Chi è l'esperto

Storica della gastronomia e autrice di guide di viaggio, ha pubblicato numerosi libri con i più importanti editori italiani: Venezia in cucina e Venezia Quotidiana (Laterza), Cucine mediorientali (Sonda), Venezia Bisanzio Costantinopoli Istanbul (Corbo e Fiore), Nel segno del Baccalà e Sua maestà il Maiale (Marsilio), Harem (Arsenale Editrice). Ha fondato il movimento "Cucine Corsare" ed è ideatrice degli Itinerari enogastronomici veneziani "Cotture & Culture".

3.12
LAGUNA EXPERIENCE

Un tour nella laguna, con partenza da Chioggia-Isola dell'Unione, alle ore 10:00 e navigazione in direzione di Pellestrina. Il percorso sarà occasione per conoscere le nuove modalità di allevamento dei mitili: si alterneranno diversi produttori-esperti della laguna. In barca si raggiungeranno i vecchi allevamenti di cozze per poi procedere in mare aperto verso le nuove sedi della produzione moderna. Qui, affiancati dalla barca del produttore si conosceranno le varie fasi di lavorazione e di crescita delle cozze. A seguire, l'intervento di un altro esperto del territorio, coltivatore delle ostriche affinate nell'oasi protetta di Ca' Roman. Infine concluderà l'excursus il rappresentante del Consorzio di tutela della vongola, che illustrerà la produzione delle vongole in tutte le fasi: dall'impianto alla semina. Seguirà una degustazione dei prodotti ittici presentati.

Data: 21 ottobre 2022, 9.30 alle ore 13.30
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Chioggia

Chi è l'esperto

Si alterneranno vari testimonial, produttori locali di cozze, ostriche e vongole, conosciuti in Italia e all'estero per la loro capacità di innovazione nelle esperienze produttive, divenute oggi esempi virtuosi nel mondo.

3.13
FARM E BIKETOUR IN RISAIA

Bike tour in risaia alla scoperta della biodiversità e della storia che circonda la produzione del riso. L'agronomo aziendale accompagnerà i partecipanti attraverso le risaie per raccontare come la tecnica colturale si sta innovando per aumentare sostenibilità e qualità nella produzione.
Al termine del tour verrà offerta una degustazione con prodotti del territorio.

Data e orario: sono previste due edizoni, la prima il 7 ottobre 2022 10.00-12.30, la seconda il 10 marzo 2023 10.00-12.30
Durata del corso: 2,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Eraclea

Chi è l'esperto

Agronomo responsabile dei processi produttivi.

3.14 I LUOGHI AMATI DA HEMINGWAY

3.14.1
Walking tour del centro storico di Caorle

Un tour a piedi per approfondire la conoscenza della cittadina di Caorle, accompagnati da una guida turistica. L'itinerario mira a percorrere i luoghi apparentemente usuali, per conoscerli sotto un profilo nuovo e più approfondito.
Punto di ritrovo in Piazza Papa Giovanni XXIII (rotonda adiacente vicino a centro Storico), visita al Duomo e Campanile, con prosecuzione per la Diga foranea e "Scogliera Viva" fino al Santuario della Madonna dell'Angelo e spiaggia di Levante. Il percorso di snoda poi verso Rio Terrà e Calle Lunga per poi raggiungere il Porto Peschereccio.

Data e orario: 1° dicembre 2022, 10.00-11.30
Durata: 1,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

Chi è l'esperto
Guida turistica autorizzata IAT.

3.14.2
I casoni e l'isola dei pescatori

Una passeggiata lungo la via ciclopedonale che costeggia la laguna di Caorle, con partenza da Porto Falconera, alla fine di viale dei Casoni e arrivo all'isola dei pescatori, con il ritorno per la medesima via.
Lungo il percorso si osserveranno gli ambienti tipici lagunari e i casoni dall'esterno.
Un pescatore ci permetterà una visita anche all'interno di uno di essi.
Grazie alla presenza di una guida ambientale il percorso offrirà informazioni e dettagli sulla fauna e la flora locale.

Data e orario: 24 ottobre 2022, 10.00-12.30
Durata: 2,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

Chi è l'esperto
Guida ambientale autorizzata.

3.15 FILIERA CORTA E SOSTENIBILITÀ: I PRODOTTI DEL TERRITORIO

La sfida della **sostenibilità** – oggi più che mai parola chiave per tutto il settore turismo - trova un alleato nel settore agroalimentare non solo al fine di garantire la sicurezza alimentare attraverso il processo di tracciabilità e rintracciabilità della materia prima, ma anche per puntare ad una filiera corta in grado di offrire più trasparenza, sostenendo l'economia delle piccole realtà locali e, nl contempo, valorizzando il territorio.
Privilegiare prodotti freschi e di alta qualità, che rappresentano il patrimonio naturalistico e la cultura locali del nostro territorio, consente infatti di tutelare l'area geografica nativa del prodotto dall'entroterra alla barena, fino alla laguna Veneziana e alle sue isole.

Condividere questo tipo di qualità e attenzioni con chi viene a vistare e a conoscere i nostri luoghi, diventa un'esperienza emozionale irripetibile altrove.

3.15.1
Pesce delle valli da pesca e di laguna

Il litorale Cavallino-Caorle e la Laguna di Venezia rappresentano esempi di eccellenza dei prodotti ittici. Essendo uno dei più importanti elementi del settore agroalimentare, con cui viene identificato e riconosciuto il territorio veneziano, l'allevamento e la pesca in questi luoghi sono frutto di una continua ricerca che mette l'innovazione al servizio della tradizione. Si tratta di un elemento di grande attenzione da parte del turismo internazionale ma anche da parte del turismo di prossimità.

CONTENUTI
- La vallicoltura come esempio di integrazione tra ambiente naturale e attività umana
- Capacità di esclusione degli agenti inquinanti provenienti dall'esterno ed esempi di produzione biologica
- Tipologie e caratteristiche dei pesci, molluschi e crostacei di valle
- La pesca in laguna aperta: sostenibilità e conservazione dell'ambiente naturale
- Tipicità dei pesci di laguna
- Stagionalità del prodotto ittico
- Visita nel luogo di produzione

Data e orario: 20 ottobre 2022, 9.30 – 12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Punta Sabbioni

3.15.2
Cereali e grani storici

I cereali sono alla base della dieta mediterranea per la produzione di pane e pasta e l'entroterra veneziano ben si presta alla loro coltivazione. Grazie al lavoro instancabile di alcuni produttori locali è stato possibile reintrodurre la coltivazione di grani e altri cereali storici, privilegiando produzioni sostenibili e quanto più naturali possibili. Il rispetto per il territorio offre una qualità e una tipicità di prodotto di eccellenza, contribuendo fortemente anche alla salvaguardia paesaggistica delle campagne veneziane costellate da ville antiche e luoghi d'arte.

CONTENUTI
- Cereali moderni e cereali storici: ritorno alle origini
- L'importanza della biodiversità e del recupero delle piante autoctone
- Cereali e grani che si sono adattati spontaneamente al nostro territorio: il valore culturale, storico, paesaggistico e nutrizionale
- L'innovazione a servizio del rispetto dell'ambiente e delle tradizioni: la sfida della coltivazione sostenibile
- La lavorazione del prodotto: chicchi e farine
- La forza delle farine di grani storici nella panificazione
- Visita nei luoghi di produzione

Data e orario: 18 novembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza

3.15.3
"Dalla fattoria al piatto": valorizzazione della sicurezza, della qualità e delle risorse impiegate nella filiera alimentare

Con la prossima entrata in vigore della Nuova PAC (2023), prenderà forma la strategia From Farm to Fork, ovvero "Dalla fattoria alla tavola" per lo sviluppo di una agricoltura europea improntata alla sicurezza alimentare. "Dalla fattoria alla tavola" significa che l'agricoltura continua ad impegnarsi, al pari di tutta la filiera agroalimentare, a garantire al consumatore materie prime sane, buone ed etiche. Una qualità e salubrità del cibo che si porta in tavola (to Fork) fin dal momento in cui è seminato, cresciuto, raccolto e trasformato (from Farm). Un rinforzato impegno per tutti gli attori della filiera a lavorare in sintonia con gli obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU ricavandone, insieme ad una più equa redditività, anche la sicurezza del cibo che arriva sulle nostre tavole.

Questo seminario sulla sicurezza agroalimentare dei prodotti agricoli, dedicato alle aziende impegnate nel turismo e nella ristorazione, mira a trasmettere conoscenze e strumenti che possono essere utilizzati per trasmettere al cliente finale la relazione tra sicurezza e qualità del prodotto proposto evidenziando anche l'impegno che contribuisce configurarne il costo.

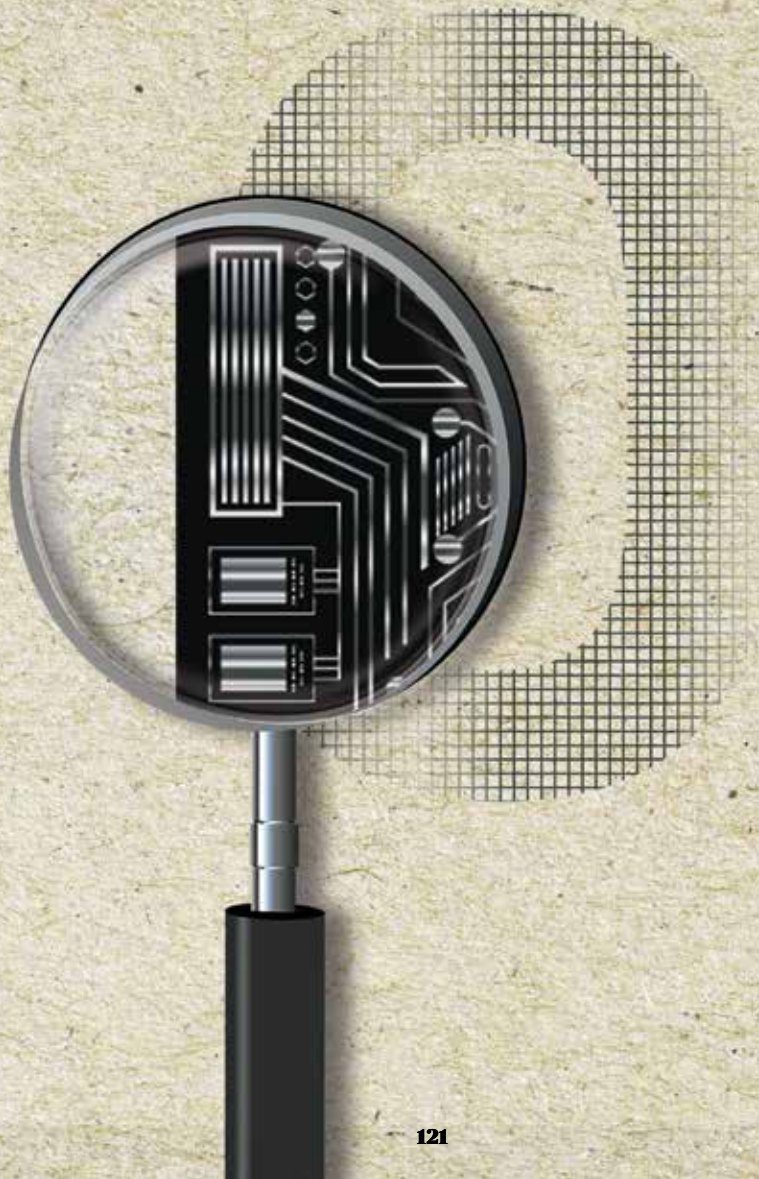
CONTENUTI
- Le fasi della trasformazione del cibo e la tutela della qualità durante tutta la filiera: produzione, commercializzazione, ristorazione
- La sicurezza del prodotto agroalimentare: comincia sul campo, ma arriva integra o anche aumentata sul piatto del consumatore se controllata e garantita lungo tutta la filiera
- Cenni sui disciplinari di produzione, sui sistemi di certificazione in Veneto a tutela della qualità del prodotto e sugli organismi di controllo anti sofisticazioni e frodi (Nas, Icqrf, Gf, Aulss)
- Produzione integrata e produzione biologica: come riconoscere un prodotto di alta qualità
- Elementi divulgabili al cliente finale per contribuire ad una educazione alimentare che valorizzi sicurezza, qualità e risorse impiegate

Data e orario: 14 febbraio 2023, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

ORIENTARSI

(ORIENTARSI)

22-23X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO



4.1 LE TECNOLOGIE DEL FUTURO PROSSIMO

4.1.1
Viaggio nel METAVERSO

Il Metaverso è tutt'altro che una bolla speculativa è una tecnologia destinata a consolidarsi nell'industria turistica, densa di opportunità per le strutture ricettive. Viviamo in un mondo a 3 dimensioni e la trasposizione digitale della nostra realtà è un processo logico e naturale.
Il corso, proprio per il tema trattato, si svolgerà all'interno del Metaverso, dando modo ai partecipanti di esperire questa nuova dimensione al fine di carpirne le potenzialità per il proprio business.

Date e orario: 8 novembre 2022, 10.00-12.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

NO VI TÀ

4.1.2
La rivoluzione dei processi di pagamento

A partire dall'inizio del 2021 sono entrate in vigore una serie di normativa che regolano il processo di pagamento tra ospiti e strutture ricettive.
Abbiamo già avuto occasione di apprezzare come gli automatismi informatici abbiano facilitato il lavoro dello staff, donando più tempo da dedicare agli ospiti.
Questo Trend è ora arrivato ad inglobare le transazioni economiche. Durante il corso analizzeremo come tali tecnologie, le quali oltre a semplificare il lavoro quotidiano garantiscono il rispetto delle normative sia attuali che future, donando agli albergatori semplicità, tranquillità e come accennato tempo, la vera ed unica valuta.

Data e orario: 15 novembre 2022, 10.00-12.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

4.1.3
AR –Realtà aumentata la nuova frontiera dell'esperienza

Gli eventi degli ultimi anni hanno rafforzato nei nostri ospiti il bisogno di vivere durante il loro soggiorno un'esperienza sia all'interno che all'esterno delle mura delle strutture.
Percorsi enogastronomici, arte, sport, guide, interazioni più profonde con la località, soprattutto nelle città d'arte.
Con i nuovi dispositivi di prossima uscita sul mercato da parte di colossi tecnologici quali Apple, Google, Facebook e così via, si sta velocemente delineando l'opportunità per gli albergatori di essere dei veri e propri esperti della destinazione.
Durante il corso evidenzieremo sia l'importanza di essere pronti a tali novità sia le strategie e gli approcci migliori per distinguersi nel mercato del futuro prossimo.

Date e orario: 22 novembre 2022, 10.00-12.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Passando per compagnie alberghiere internazionali attraverso Booking.com, BookingSuite, Expedia, fondatore di PriceUp, oggi la sua missione si concretizza nell'aiutare gli albergatori condividendo la propria esperienza, al fine di ottimizzare le strategie di Revenue Management e renderli indipendenti.

4.2
EVENT PLANNER:
COME PIANIFICARE E GESTIRE UN EVENTO DI SUCCESSO

Obiettivo del corso è fornire una panoramica estesa sulle diverse tipologie di evento, sulle modalità e le tecniche di ideazione, gestione e report di eventi sia aziendali che privati al fine di integrare l'offerta e la promozione dei servizi, dei prodotti e delle stesse strutture ricettive e di intrattenimento. L'analisi approfondita di business case e un approccio partecipativo e interattivo consentiranno di fornire ai partecipanti una serie di veri e propri "tools" utili per poter organizzare in prima persona gli eventi o per avere un perfetto (e consapevole) coordinamento con fornitori esterni (Agenzie e/o Event Manager) nel caso la struttura decida di affidarsi in outsourcing per la realizzazione dell'evento stesso.

CONTENUTI
- Le tipologie di evento e i differenti approcci nella ideazione, gestione e report
- L'analisi dei pubblici a cui vogliamo rivolgerci con l'evento ("target profiling")
- Il processo creativo
- Il "paper" di presentazione progetto dell'evento
- La formulazione del budget a tre variabili
- La gestione dello staff organizzativo
- La selezione dei fornitori, dei collaboratori esterni e degli artisti
- Gli aspetti burocratici ed amministrativi
- Il ruolo della comunicazione e dei social media
- Il report dell'evento
- La massimizzazione in termini di immagine e di ROI dell'evento stesso

Data e orario: 23/24/25/30/31 gennaio e 1° febbraio 2023, 9.30-17.30
Durata: 42 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

NO
VI
TÀ

4.3
L'EFFETTO WOW NEL TRAVEL
Il ruolo strategico dello stupore nelle Experiences

Il viaggiatore moderno è acculturato, segue i social e le tendenze, si informa su Internet. In una parola, per l'operatore turistico sta diventando sempre più difficile accontentarlo. Quello che chiede realmente il viaggiatore è di essere "stupito". Di vivere un'esperienza "accrescitiva", il che non vuol certamente dire fare cose già viste e riviste centinaia di volte, da decine di migliaia di turisti. Molti analisti concordano che sia l'"experience" il vero driver motivazionale nella scelta di una destinazione turistica, specialmente nel settore alto di gamma, nei viaggi luxury. In questo seminario si analizzerà come poter "stupire" i clienti regalando loro emozioni memorabili e "trasformative".

CONTENUTI
- La psicologia del traveller e lo "stampo dei bisogni"
- Il "profiling" del viaggiatore che abbiamo attualmente, e quello del traveller che vorremmo
- Il ruolo della creatività e dello stupore nel Travel Designing, la creazione delle "esperienze"
- Le marginalità nel proporre esperienze "non monitorabili" preventivamente dal cliente
- I canali e le modalità di comunicazione delle nostre offerte esperienziali
- Business Cases (anche con video) di esperienze italiane ed estere

Data e orario: 16 novembre 2022, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Consulente marketing e comunicazione, con specializzazione in hotellerie-turismo ed eventi. CEO di un tour operator esperienziale nel segmento luxury, con focus sul prodotto Italia. Oltre 25 anni di esperienza nella ideazione e gestione di eventi corporate ed eventi al pubblico in Italia e all'estero. Ideatore di una piattaforma software per il settore luxury leisure vincitrice del Global Startup Award UK 2021.
Docente e keynote speaker presso workshops, seminari e fiere di settore travel/events.

4.4
CREATIVE RESTAURANT BRANDING®
Identità vincente e cultura della felicità

Per quanto le imprese dell'ospitalità possano rendere affascinanti e funzionali i propri ristoranti e hotel, la vera differenza è ancora rappresentata dalle persone. L'incontro con il luogo e le persone, deve diventare per l'ospite una vera e propria esperienza immersiva e memorabile che va oltre il prodotto e il servizio. Questo corso addestra il personale di contatto a essere motivato, consapevole ed efficace nella comunicazione del Brand. Attraverso l'esperienza di mentoring, i corsisti faranno un'esperienza di crescita personale acquisendo una maggiore consapevolezza di sé nella gestione del proprio ruolo in azienda e con il pubblico.

CONTENUTI
Fare Branding: analizza, crea e comunica, per far emergere l'identità distintiva del tuo locale
- Dall'ideazione delle linee guida (brand strategy), alla costruzione della brand identity, individuando la personalità del locale e il potere della relazione e dell'empatia con i clienti acquisiti e futuri (brand communication).

Internal Brand e cultura della felicità: Identità e emozioni positive
- Gestione specifica dell'esperienza del cliente (internal branding) per comunicare valori e identità della struttura
- Esercizi per sviluppare il pensiero creativo e per migliorare il proprio stile di servizio

Comunicazione del Brand e Relazione Digitale
- La comunicazione digitale e social sulle principali piattaforme e sugli spazi web più importanti del brand ristorante.
- L'arte del gesto e della parola, esercizi sul racconto del brand e del menu

Data e orario: 12/13/14 dicembre 2022, 9.30-16.30
Durata: 18 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Digital & Brand Food Strategist e consulente digitale. Formatore certificato ParoleOstili, membro del Comitato Scientifico BTM e BTO, docente in percorsi di alta formazione, event speaker e autrice di libri sul digital marketing per la ristorazione, cura la collana DMT Digital Marketing Turismo di Hoepli.

Brand and Food Designer in ambito Ho.Re.Ca., fondatrice del gruppo I Food Designer, è esperta di food design e identità. Coordinatrice del Master in Brand Design and Management for Food, Wine and Tourism per lo IED a Firenze e a Barcellona.

4.5
CREA IL SUCCESSO DEL TUO LOCALE: COME POSIZIONARE SUL MERCATO IL TUO RISTORANTE IN HOTEL E FARLO GUADAGNARE

Il percorso si propone di individuare gli elementi che rendono il format vincente e che contribuiscono a migliorarne l'immagine, organizzando l'attività dal punto di vista operativo e attraverso strumenti di controllo.

CONTENUTI
- Tendenze e format di ristorazione alberghiera innovativi in Italia e nel mondo
- Quanto conta il marketing del tuo ristorante in hotel?
- Come lavorare con la propria unicità, costruirla e comunicarla
- I 3 must per il successo: standardizzazione, ingegneria del menu e controllo di gestione
- Costruire la sostenibilità economica del tuo ristorante: casi pratici

Durata e orario: 8 febbraio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Esperto di Management, Marketing del Turismo e della Ristorazione, è consulente per importanti aziende del settore Horeca, strutture ricettive, catene alberghiere, start up della ristorazione e holding internazionali, per le quali, con il suo staff, cura il marketing strategico, il business plan e la formazione del personale.
Formatore con oltre 21.000 ore di aula, svolge la sua attività in tutta Europa, collaborando con aziende, Università e Istituti professionali di Alta Formazione.
Nel 2001 fonda una società specializzata nella consulenza e formazione per il Marketing turistico internazionale e la ristorazione, le cui attività si sviluppano in ambito globale.
E' autore di svariati testi professionali e cura una sua rubrica su Turismo d'Italia, organo ufficiale di Federalberghi Italia.

4.6
TURISMO ACCESSIBILE: VINCOLO O OPPORTUNITÀ PER LE STRUTTURE TURISTICHE?

Anche attraverso l'analisi di casi di successo, il seminario affronterà le regole per costruire un' Ospitalità Accessibile spiegando in modo concreto come rispondere con competenza alle esigenze specifiche degli ospiti con disabilità per realizzare un' Accessibilità Trasparente utilizzando il linguaggio corretto e le parole giuste.

Data e orario: 27 febbraio 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

CEO di Village for all, ha coordinato progetti operativi e strategici nazionali ed internazionali che l'hanno portato a sviluppare un'esperienza nel settore di ormai da 30 anni. Ha particolare interesse per la formazione, sia dei tecnici come Architetti, Ingegneri e Geometri, che dei manager del mondo del turismo. Ha contribuito a sviluppare progetti come il portale Superabile di INAIL e ha collaborato con importanti Tour Operator italiani.

4.7
SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ: due parole chiave per il turismo del futuro

L'evoluzione dei bisogni del turista sempre più attento ai temi green e al futuro del pianeta, l'overtourism e l'impatto della crisi climatica devono portare gli operatori del turismo a ripensarsi in una chiave necessariamente sostenibile e responsabile.
Ma cosa significa sostenibilità per le imprese turistiche? Quali sono le azioni da intraprendere per essere sostenibili? Come comunicarlo ai propri ospiti? E come tradurlo in un vantaggio competitivo?
Il seminario si propone di rispondere a queste domande, illustrando buone pratiche e casi studi di eccellenza.

Data e orario: 10 febbraio 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

4.8
A 4 MANI E 2 GUANTONI: DIFENDI IL TUO SPAZIO COMPETITIVO

Un modo diverso e coinvolgente per parlare di marketing, di competizione, di strategie e di conseguimento dei risultati aziendali: paragonare le sfide che affronta l'impresa con le sfide sportive, e in particolare quelle della "nobil arte", il pugilato.
Passando dagli obiettivi alla strategia del match, dallo studio dell'avversario alle tattiche di gara, dalle motivazioni personali all'affiatamento con il team, l'obiettivo è quello di ragionare insieme - con scambi di prospettive tra professionisti e sportivi - su come individuare il proprio target e i propri concorrenti, come definire l'arena competitiva, come fare squadra e come salire sul ring del mercato turistico.

CONTENUTI
- Come analizzare il nuovo scenario e i principali concorrenti
- Come individuare i propri target
- Come comunicare i benefici della nostra offerta;
- Strategie di promozione e vendita.

Date e orario: 1/2/3 febbraio 2023, 9.30-17.30
Durata: 21 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Un docente e consulente di marketing turistico, ci illustrerà alcune tecniche per affrontare le dinamiche di mercato.

Un formatore e pugile professionista, campione europeo in carica, ci accompagnerà su di un ring virtuale mostrandoci le analogie tra le competizioni sportive e le sfide aziendali.

Un'operatrice, ricercatrice e formatrice nel turismo calerà questi esempi nella realtà delle aziende turistiche, in modo che operatori e imprenditori trovino soluzioni ...e nuove vittorie.

4.9
IL MONDO DELL'AGENZIA DI VIAGGIO

L'agente di viaggi è una figura in continua evoluzione che, oltre alle attività di Front Office, deve quotidianamente confrontarsi con una realtà complessa fatta di aspetti legislativi, fiscali e assicurativi. Obiettivo del corso è fornire ai partecipanti strumenti per orientarsi e chiavi di lettura per capire e intercettare le nuove tendenze.

Data e orario: 19/20/26/27 gennaio 2023, 9.30-13.30
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON

fiavet veneto

4.10
IL TURISMO ESPERIENZIALE: COME PROGETTARE ESPERIENZE MEMORABILI DA PROPORRE AGLI OSPITI

L'obiettivo principale del corso di formazione è quello di sensibilizzare i partecipanti sull'evoluzione della domanda turistica nazionale e internazionale che senza dubbio si orienta con sempre maggiore decisione alla scelta di prodotti turistici a forte componente esperienziale e alla conseguente necessità di modificare il prodotto offerto per farlo percepire "memorabile". In particolare il corso insegna, strategie e tecniche da seguire per progettare offerte focalizzate sugli elementi immateriali a connotazione emozionale.

CONTENUTI
- Qual è il reale significato di "turismo esperienziale" per i clienti moderni
- Le motivazioni e i bisogni razionali e inespressi dei principali target di clienti
- Il prodotto turistico esperienziale: la strategia di sviluppo in funzione delle specifiche caratteristiche dell'impresa turistica
- Le tecniche per sviluppare prodotti esperienziali: dalla materialità all'emozione
- La comunicazione del prodotto turistico esperienziale: la scelta dei contenuti e dei canali
- L'importanza del prodotto esperienziale nella valutazione delle scelte di riposizionamento di mercato
- Casi studio dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 17 gennaio 2023, 9.00-18.00
Durata del corso: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

4.11
LOVE MARKETING: DAL BENEFIT MARKETING ALL'EMOTIONAL MARKETING, STRATEGIE PER COLPIRE IL CUORE DEL CLIENTE

L'obiettivo principale del corso di formazione è quello di insegnare ai partecipanti l'insieme delle tecniche di comunicazione più efficaci da sviluppare attraverso i canali online e off-line, per generare nel tempo forti relazioni di fiducia con i clienti potenziali e con quelli già nel portafoglio, attraverso lo sviluppo della brand awareness, per trasformarli in testimonial dell'offerta. Il risultato è un aumento del tasso di conversione dei clienti potenziali, l'aumento della ripetizione d'acquisto da parte dei clienti già in portafoglio e, più in generale, l'ottimizzazione del fatturato di vendita nel medio-lungo periodo.

CONTENUTI
- L'evoluzione della comunicazione con il cliente: da approccio "PUSH" a "PULL"
- Il contenuto della comunicazione aziendale: da pubblicità a informazione
- Le tecniche più efficaci per sviluppare un dialogo emozionale con il cliente, fuori e dentro l'albergo
- Gli elementi materiali e immateriali dell'offerta che fanno innamorare i clienti
- Capitalizzare i "sentimenti" positivi dei clienti per aumentare le vendite e il fatturato
- Casi di successo dall' Italia e dal mondo

Data e orario: 14 dicembre 2022, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.12
GESTIRE L'IMPRESA TURISTICA CON SUCCESSO: LE 35 COMPETENZE DI MANAGEMENT CHE NON POSSONO MANCARE

L'obiettivo del corso di formazione è quello di sensibilizzare i partecipanti alla necessità di considerare e gestire l'hotel come un'entità complessa che per funzionare efficacemente ha bisogno di una gestione manageriale competente, efficace, strutturata e dalle performance continuamente misurabili. Il contesto competitivo nel quale l'impresa turistica opera è infatti sempre più complesso ed è per questo che l'improvvisazione e l'abitudine devono dare spazio all'attenta pianificazione strategica e operativa, alla capacità di risolvere rapidamente problemi complessi, all'organizzazione dei ruoli e al problem solving, alla corretta gestione e valorizzazione dei collaboratori, alla misurazione e interpretazione delle performance, e ad altri elementi che determinano il successo.

CONTENUTI
- Le 5 competenze strategiche
- Le 5 competenze organizzative
- Le 5 competenze emotive
- Le 5 competenze relazionali
- Le 5 competenze legate al problem solving
- Le 5 competenze creative
- Le 5 competenze di analisi
- Analisi di casi studio dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 18 gennaio 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi è l'esperto

Lavora da quasi 20 anni come consulente indipendente per il settore turistico e alberghiero con clienti in Italia, Spagna e in diversi paesi del Latinoamerica. È specializzato nello sviluppo di progetti di marketing strategico per destinazioni turistiche e strutture alberghiere e svolge l'attività di docente in corsi di formazione professionale per proprietari, manager e dipendenti di aziende turistiche. Inoltre lavora come docente a contratto per diverse università italiane e straniere, tra le quali la Universitat de Barcelona e partecipa come speaker invitato in conferenze e convegni nazionali e internazionali.

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni ai corsi saranno aperte a partire dalle ore 9.00 del 19 settembre 2022

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.

Ciascun associato potrà iscriversi ad un **massimo di 5 corsi**. Superato il numero massimo dei 5 corsi, sarà possibile iscriversi in **lista di attesa ad ulteriori 5 corsi**.
Ciascun iscritto riceverà un resoconto dello stato delle iscrizioni prima dell'avvio dei corsi.

Per venire incontro alle esigenze dei partecipanti, si ritiene opportuno per quest'anno non richiedere il versamento della cauzione, eccetto per i corsi di Alta Ristorazione.

Confidiamo nella responsabilità e nell'impegno di ciascun associato a concludere i percorsi formativi per i quali ha dato conferma di partecipazione.

22-23X

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

PER FORMARE, AGGIORNARE, APPROFONDIRE.

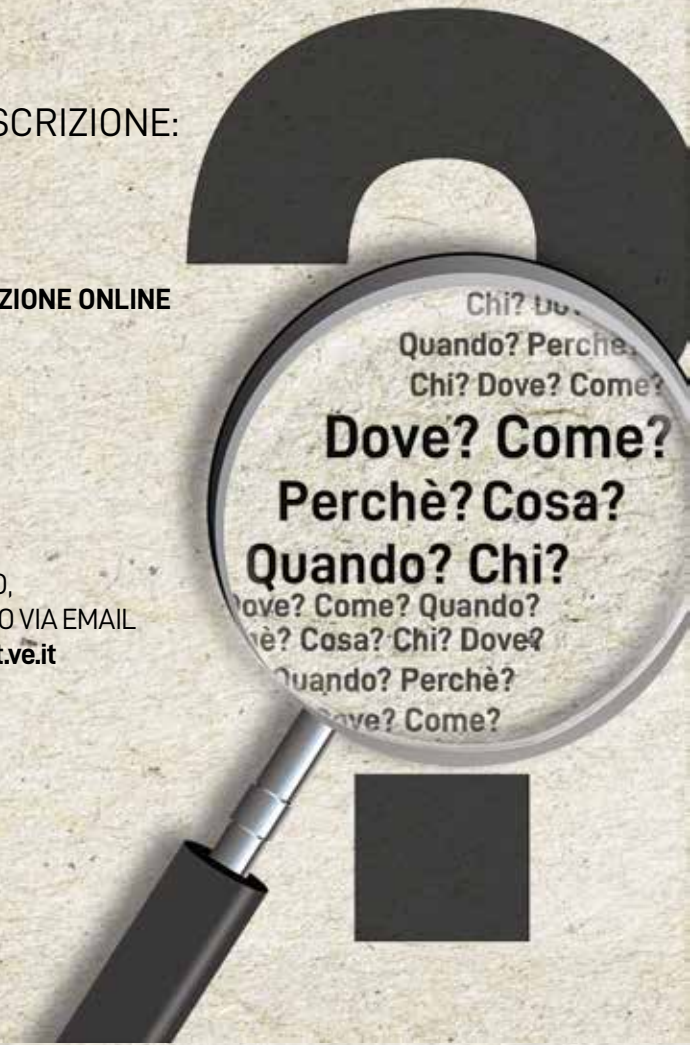
PER EFFETTUARE L'ISCRIZIONE:

1x

COMPILA IL MODULO D'**ISCRIZIONE ONLINE** NEL SITO **www.ebt.ve.it**
(opzione preferibile)

2x

OPPURE SCARICA IL MODULO, COMPILALO E INVIALO FIRMATO VIA EMAIL ALL'INDIRIZZO **formazione@ebt.ve.it**



NOTE

Concept e illustrazioni:
GiulioSoravia Studio

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Venezia

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

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

www.ebt.ve.it

ebt.ve

ebt.ve.it