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

GAIA FEDERCAMPING NORDEST

FEDERALBERGHI VENETO

fiavet veneto

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

23-24X

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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

AUTUNNO - INVERNO
2023/2024

ebt.ve.it

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2023						
Corso operativo Revenue Management Focus strutture ricettive all'aria aperta	16	16/17 ottobre 2023 - 1°ed. 18/19 ottobre 2023 - 2° ed.	9.00/18.00	in presenza	Cavallino Treporti	144
Laguna Experience	6	18 ottobre 2023	10.00-16.00	itinerario	Chioggia	138
Tour E-Bike: giro laguna di Venezia patrimonio mondiale Unesco	10	19/20 ottobre 2023	9.00-13.00/8.30-14.30	in presenza/itinerario	Jesolo Cavallino Treporti	136
Tour E-Bike: Piave la bonifica e la laguna del Mort	9,5	19/27 ottobre 2023	9.00-13.00/8.30-14.00	in presenza/itinerario	Jesolo/Eraclea	137
I Greci, il Levante, la Serenissima. Culture in osmosi tra Oriente e Occidente	4	23 ottobre 2023	9.00-13.00	itinerario	Venezia	122
Canva come strumento grafico	18	23/24/25 ottobre 2023	9.30-16.30	in presenza	Mestre	50
Le erbette aromatiche in cucina: il gusto della semplicità	14	24/25 ottobre 2023	9.30-17.00	in presenza	Martellago	85
Pasta e basta: la pasta fresca in tutte le sue declinazioni	24	24/25/26 ottobre 2023	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	89
Business Manager	3	25 ottobre 2023	9.30-12.30	in presenza	Jesolo	44
Il savoir faire dell'accoglienza	12	25/26 ottobre 2023	9.30-16.30	in presenza	Mestre	33
Corso di avvicinamento al vino	15	26 ottobre, 2/8/15 novembre 2023	15.00-18.00	in presenza	Martellago	63
Tour delle ville e degli alberghi liberty del Lido	2	30 ottobre 2023	10.00-12.00	itinerario	Lido di Venezia	127
L'armonia dei numeri primi. La leadership nella direzione d'orchestra e nella jazz band come modelli per la gestione dei team aziendali	6,5	30 ottobre 2023	9.30-17.00	in presenza	Venezia	30
Antichi mestieri: Murano isola del fuoco tra fornaci e bisati sull'ara	7	31 ottobre 2023	9.30-16.30	itinerario	Murano	129

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2023						
Creazione di un piano editoriale per i Social	3	2 novembre 2023	9.30-12.30	ONLINE		48
Analisi delle performance delle aziende turistico ricettive: la lettura del bilancio di esercizio	6	6/13 novembre 2023	9.00-12.00	ONLINE		57
Il servizio delle piccole colazioni con stile	16	6/7/8/9 novembre 2023	14.00-18.00	in presenza	Venezia	79
Per un pugno di spezie	5	7 novembre 2023	10.00-15.00	in presenza	Martellago	133
Corso operativo Revenue Management	16	7/8 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	143
Il professionista del bar: dal cocktail al caffè	32	7/8/9/10 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Caorle	75
Corso per governante d'albergo	80	7/8/14/15/22/23/28/29 novembre e 5/6 dicembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	96
La disputa felice. Gestire il dissenso e i conflitti di comunicazione nelle interazioni online e offline	8	8 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Venezia	36
Social media marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	8	8 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	41
Differenza tra Revenue, Yield e Profit Management: dal Revpar alla compravendita di un hotel, formula Rent To Buy	8	9 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	145
Patriziato e palazzi di Venezia (1). Palazzo Mocenigo e manifattura Bevilacqua	6	9/10 novembre 2023	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	119
L'arte dell'ascolto: ispirazione dalla musica	6,5	13 novembre 2023	9.30-17.00	in presenza	Venezia	31
Recensioni e netiquette	8	13 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Bibione	46
I Social in cucina	4	14 novembre 2023	14.00-18.00	in presenza	Caorle	47
Leadership in azione. Strategie innovative per la crescita del business	16	14/15 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Bibione	39

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2023						
Excel - corso base	16	14/15 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	53
Il reparto piani e il lavoro in team: oltre la pulizia per fare la differenza	8	15 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	99
La panificazione	16	15/16 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Caorle	93
Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	12	15/17/22/24 novembre 2023	9.00-12.00	ONLINE		41
Antichi mestieri: l'ultimo creatore della foglia d'oro	3	16 novembre 2023	9.30-12.30	itinerario	Venezia	130
Dessert al piatto	4	16 novembre 2023	9.00-13.00	in presenza	Martellago	81
Tecniche di housekeeping: nuove competenze e prospettive del reparto piani	14	16/17 novembre 2023	9.00-17.00	in presenza	Bibione	98
Atelier Russia	4	17 novembre 2023	9.30-13.30	in presenza	Venezia	35
Antichi mestieri: il mago delle forcole	3	20 novembre 2023	10.00-13.00	itinerario	Venezia	130
Corso per cameriera ai piani	40	20/21/22/23/24 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Caorle	97
La dinamica finanziaria di un'impresa turistico ricettiva: analisi dell'equilibrio finanziario e della sostenibilità del debito	6	20 novembre e 4 dicembre 2023	9.00-12.00	ONLINE		58
Abbinamento cibo-vino	12	20/27 novembre e 4/11 dicembre 2023	15.00-18.00	in presenza	Martellago	64
ABC della birra. Conoscere, degustare, abbinare la birra	8	22/23 novembre 2023	9.00-13.00	in presenza	Mestre	68
Patriziato e palazzi di Venezia (2). Splendori dell'età barocca e rococò: Ca' Rezzonico e Ca' Zenobio	6	22/24 novembre 2023	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	120
A ognuno il suo dessert	4	23 novembre 2023	9.00-13.00	in presenza	Martellago	81

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2023						
Lo spritz questo intramontabile aperitivo	6	24 novembre 2023	9.00-14.00	in presenza	Chioggia	73
Pizza in pala/teglia	16	27/28 novembre 2023	9.00-17.00	in presenza	Caorle	95
I menù dogali	4	28 novembre 2023	10.00-14.00	in presenza	Martellago	133
Il laboratorio della sostenibilità	4	28 novembre 2023	14.00-18.00	in presenza	Mestre	142
Excel - corso intermedio/avanzato	16	28/29 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	54
Luxury Guest Experience	13	28/29 novembre 2023	9.30-17.00	in presenza	Venezia	146
L'artigiano del Breakfast	16	28/29 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Caorle	80
Snack, preparazione appetizers, utilizzo piastre	8	29/30 novembre 2023	10.00-14.00	in presenza	S. Donà di Piave	76
ChatGPT per il marketing	3	30 novembre 2023	9.00-12.00	ONLINE		40
Tecniche di servizio dei vini	8	30 novembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	66
Patente nautica entro le 12 miglia	24	da novembre 2023	da definire	in presenza	Caorle	100
Assistente ai bagnanti "mip"	3 mesi	da novembre 2023	da definire	in presenza	Jesolo	100
DICEMBRE 2023						
Tutti i modi di bere il caffè	7	1 dicembre 2023	9.00-17.00	in presenza	Jesolo	71
Antichi mestieri: la gondola e lo squero di San Trovaso	3	1 dicembre 2023	10.00-13.00	itinerario	Venezia	131
Atelier Paesi Arabi	4	1 dicembre 2023	9.30-13.30	in presenza	Venezia	35
Patriziato e palazzi di Venezia (3). Nel sestiere di Cannaregio: palazzo Vendramin, palazzo Labia	6	4/5 dicembre 2023	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	121

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2023						
La gestione dello stress	8	4/5 dicembre 2023	9.30-13.30	in presenza	Mestre	37
Formaggi che passione!	14	5/6 dicembre 2023	9.30-17.00	in presenza	Martellago	85
Stories e Reels	6	6 dicembre 2023	9.30-16.30	in presenza	Mestre	49
Scrivere per il web in modo efficace	8	11 dicembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	45
Il tè: la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua	4	12 dicembre 2023	14.00-18.00	in presenza	Venezia	70
Cotture a freddo, bassa temperatura e rigenerazione dei cibi	24	12/13/14 dicembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	90
Sotto pressione: trasforma l'ansia in successo	6	13 dicembre 2023	9.30-16.30	in presenza	Mestre	38
La politica degli acquisti nella ristorazione	8	14 dicembre 2023	9.00-18.00	in presenza	Mestre	61
GENNAIO 2024						
La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità	6	11 gennaio 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	33
Whatsapp for Business: la chat per la gestione del cliente	3	12 gennaio 2024	9.00-12.00	ONLINE		40
Laboratorio di Event Management nel settore turistico	28	15/16/17/18 gennaio 2024	9.30-17.30	in presenza	Venezia	150
Corso per pizzaiolo – Entry Level	40	15/16/17/18/19 gennaio 2024	9.00-17.00	in presenza	Caorle	94
Analisi dei costi e controllo di gestione nelle aziende alberghiere	6	15/22 gennaio 2024	9.00-12.00	ONLINE		59
Piaceri nascosti in un baccello: i generi "coloniali"	3	16 gennaio 2024	9.30-12.30	ONLINE		134

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2024						
Il vantaggio competitivo del Neuromarketing nella comunicazione online. Come capire e orientare le decisioni d'acquisto del turista - corso base	2	16 gennaio 2024	10.00-12.00	ONLINE		147
Cyber Security. Come difendersi dai criminali informatici	4	16 gennaio 2024	9.30-13.30	in presenza	Mestre	51
La cucina dei 5 continenti	24	16/17/18 gennaio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	90
Meta Ads: campagne di comunicazione su Facebook e Instagram	6	17 gennaio 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	48
Le piace Brahms? L'intelligenza musicale come modello e risorsa nei processi di self-empowerment	6,5	17 gennaio 2024	9.30-17.00	in presenza	Venezia	32
Yes è ora dell'aperitivo	16	17/18 gennaio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	74
Veneto: terra millenaria da vino. Storia del vino di Venezia	3	18 gennaio 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	65
Google Moduli - corso base	3	18 gennaio 2024	9.00-12.00	ONLINE		55
Torte in miniatura, le monoporzioni	4	18 gennaio 2024	9.00-13.00	in presenza	Martellago	82
Google Moduli - corso avanzato	3	19 gennaio 2024	9.00-12.00	ONLINE		56
Corso di Alta Ristorazione - secondo livello	40	22/23/24/25/26 gennaio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	88
Il vantaggio competitivo del Neuromarketing nella comunicazione online. Come capire e orientare le decisioni d'acquisto del turista - corso avanzato	2	23 gennaio 2024	10.00-12.00	ONLINE		147
Metti ko i tuoi concorrenti: il marketing a 4 mani e 2 guantoni	21	23/24/25 gennaio 2024	9.30-17.30	in presenza	Mestre	149
Dolci al bicchiere	8	24 gennaio 2024	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	84
SEO – Search Engine Optimization	3	25 gennaio 2024	9.00-12.00	ONLINE		44

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2024						
Atelier Giappone	4	26 gennaio 2024	9.30-13.30	in presenza	Venezia	35
Il Carnevale prima del Carnevale. La Festa delle Marie tra storia e attualità	6	29/30 gennaio 2024	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	124
I macinati di carne: non solo ragù e hamburger	14	29/30 gennaio 2024	9.30-17.00	in presenza	Martellago	86
Intelligenza generativa per il turismo online: creare esperienze uniche attraverso la tecnologia AI	4	30 gennaio 2024	9.30-13.30	in presenza	Mestre	148
Pianificazione strategica e Business Planning nelle imprese turistiche	9	30 gennaio e 6/20 febbraio 2024	9.00-12.00	ONLINE		60
Disintermediazione: elementi di base per avviare un processo di disintermediazione dalle OTA	18	31 gennaio e 1/2 febbraio 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	49
Assistente ai bagnanti “mip”	3 mesi	da gennaio 2024	da definire	in presenza	Chioggia	100
FEBBRAIO 2024						
Veneto: terra millenaria da vino. Amarone, principe della Valpollicella	3	1 febbraio 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	65
Un museo da bere e la storia dello spritz	4	1 febbraio 2024	9.00-13.00	itinerario	Venezia	132
Mi parli di lei...la scelta del candidato ideale: dall’analisi del cv alla gestione del colloquio	6	1 febbraio 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	34
Ristorante 4.0: ottimizzazione del Food Cost & Menu Engineering con intelligenza aritificiale	24	14/15/16 febbraio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	62
Crearsi la propria APP. Sviluppo friendly no-code di web app e mobile app	24	14/15/16 febbraio 2024	9.0-18.00	in presenza	Mestre	52
Veneto: terra millenaria da vino. Prosecco, ambasciatore del "Made in Italy" nel mondo	3	15 febbraio 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	65
Atelier Cina	4	16 febbraio 2024	9.30-13.30	in presenza	Venezia	35

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2024						
Masterclass di pasticceria salata moderna	16	19/20 febbraio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	83
Quando i muri parlano. Graffiti, simboli, rilievi, preziose testimonianze del passato	6	19/20 febbraio 2024	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	123
Cucina gourmet	24	20/21/22 febbraio 2024	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	92
La reception centro nevralgico dell'albergo	8	21 febbraio 2024	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	152
Hotel Breakfast. Le proposte ideali per soddisfare i clienti nel momento più delicato della giornata	8	21/22 febbraio 2024	10.00-14.00	in presenza	S. Donà di Piave	78
L'olio da olive "in tre mosse"! Conoscere, degustare, abbinare l'olio da olive.	8	21/22 febbraio 2024	9.00-13.00	in presenza	Mestre	69
Hotel Trend Innovation	8	22 febbraio 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	151
Le botteghe da caffè	4	23 febbraio 2024	9.00-13.00	itinerario	Venezia	132
Web and Social Advertising	12	26/28 febbraio 2024	9.00-16.00	in presenza	Jesolo	43
La carta veneziana: una tradizione da custodire	2	27 febbraio 2024	10.00-12.00	itinerario	Venezia	129
Cucina sostenibile e riduzione degli sprechi	14	27/28 febbraio 2024	9.30-17.00	in presenza	Martellago	87
La cucina di emergenza	24	28/29 febbraio e 1 marzo 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	91
Mestre e Marghera, la Venezia contemporanea di terraferma	6	28/29 febbraio 2024	15.00-17.00/9.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	125
Veneto: terra millenaria da vino. Il Veneto, una regione dai primati	3	29 febbraio 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	66

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
MARZO 2024						
Sulle orme del Casanova tra avventure immorali e cibi afrodisiaci	4	1 marzo 2024	9.00-13.00	itinerario	Venezia	131
Dai vini naturali ai vitigni resistenti	8	4 marzo 2024	9.00-18.00	in presenza	Bibione	67
Archeologia, territorio e arte della Venetia perilagunare romana e tardoantica: Altino	5	5/6 marzo 2024	15.00-17.00/9.30-12.30	itinerario	Altino	126
Tecniche di decorazione buffet & banchetti	24	5/6/7 marzo 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	77
Latte Art	20	6/7/8 marzo 2024	9.00-17.00	in presenza	Jesolo	72
Eccellenze agroalimentari. L'ortofrutticoltura del territorio veneziano	3	11 marzo 2024	9.30-12.30	in presenza	Ceggia	134
Social Media Marketing - secondo livello	16	11/12 marzo 2024	9.00-18.00	in presenza	Bibione	42
San Marco, Venezia e Bisanzio	5	12/13 marzo 2024	15.00-17.00/18.00-21.00	ONLINE e itinerario	Venezia	118
Ville venete: un viaggio dei sensi, tra storia e natura	17,5	14/20/27 marzo 2024	14.00-18.30 9.00-16.30/14.00-21.00	itinerario	Riviera del Brenta	128
Veneto: terra millenaria da vino. La cantina ideale	3	14 marzo 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	66
I luoghi amati da Hemingway: i casoni e l'isola dei pescatori	2,5	22 marzo 2024	10.00-12.30	itinerario	Caorle	135

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2023							
Il tedesco per tutti - livello A2 elementary	30	10 ottobre 2023	Martedì/giovedì	9.00-11.00	in presenza	Caorle	110
Il tedesco per tutti - livello A1 base	30	11 ottobre 2023	Mercoledì	9.00-12.00	ONLINE		109
Il tedesco per tutti - livello A2 elementary	30	11 ottobre 2023	Mercoledì	9.00-12.00	ONLINE		110
Welcome in English! L'inglese per la Reception livello A2 elementary	30	16 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	17.00-19.00	in presenza	Jesolo	104
Il tedesco per tutti - livello A1 base	30	17 ottobre 2023	Martedì/giovedì	10.00-12.30	in presenza	Jesolo	109
Konversation Null Problem Auf Deutsch livello B1 intermedio base	30	17 ottobre 2023	Martedì/giovedì	14.00-16.30	in presenza	Jesolo	112
Corso di lingua francese - livello A1 base	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		106
Corso di lingua francese livello A2 elementary	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		107
Corso di lingua francese livello B1 intermedio base	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		107
Corso di lingua spagnola - livello A1 base	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		108
Corso di lingua spagnola livello A2 elementary	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		108
Corso di lingua spagnola livello B1 intermedio base	30	23 ottobre 2023	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		109
Corso Mysmart English livello A2 elementary	24	24 ottobre 2023	Martedì/giovedì	10-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		104
Corso di lingua inglese livello B1 intermedio base	30	24 ottobre 2023	Martedì/giovedì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	in presenza	Mestre	105
Corso di lingua italiana per stranieri livello B1 intermedio base	30	24 ottobre 2023	Martedì/giovedì	16.00-18.00	in presenza	Mestre	115

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2023							
Full Immersion di lingua tedesca per il Front Office livello A1/A2 base/elementary	28	30 novembre 2023	Martedì/giovedì	9.00-12.30	in presenza	Jesolo	111
Deutsche Grammatik? Kein Problem! Grammatica tedesca applicata al turismo livello A2/B1 elementary/intermedio	28	30 novembre 2023	Martedì/giovedì	14.00-17.30	in presenza	Jesolo	111
Lingua tedesca: corso settimanale intensivo residenziale a Berlino	20	novembre 2023	Da lun. a ven.	9.00-12.30	in presenza	Berlino	115
GENNAIO 2024							
Corsi di lingua francese livello A1 base	30	8 gennaio 2024	Lunedì/mercoledì	9.00-11.00	in presenza	Jesolo	106
Il tedesco per tutti - livello A2 elementary	30	10 gennaio 2024	Mercoledì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	110
Herzlich Willkommen! Il tedesco per la reception livello A2 elementary	25	10 gennaio 2024	Mercoledì	9.00-11.30	in presenza	Bibione	110
Il tedesco per tutti livello B1 intermedio base	30	11 gennaio 2024	Giovedì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	112
Corso pratico di lingua e cultura russa per il turismo livello A1 base	30	15 gennaio 2024	Lunedì/mercoledì	17.00-19.00	in presenza	Mestre	114
Corso pratico di lingua e cultura cinese per il turismo livello A1 base	30	15 gennaio 2024	Lunedì/mercoledì	17.00-19.00	in presenza	Mestre	114
Corso di lingua inglese livello A2 elementary	30	16 gennaio 2024	Martedì/giovedì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	in presenza	Mestre	105
Corso Mysmart English livello B1 intermedio base	24	16 gennaio 2024	Martedì/giovedì	10-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		105
Corso Mysmart English livello B2 intermedio avanzato	24	16 gennaio 2024	Martedì/giovedì	10-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		106

CORSO	DURATA	DATE	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2024							
Il tedesco per tutti livello A2 elementary	30	16 gennaio 2024	Martedì/giovedì	10.00-12.30	in presenza	Jesolo	110
Il tedesco per tutti livello B1 intermedio base	30	16 gennaio 2024	Martedì	9.00-12.00	ONLINE		112
Deutsch? Kein Problem. Il tedesco problem solving - livello B1/B2	30	16 gennaio 2024	Martedì/giovedì	14.00-16.00	in presenza	Jesolo	113
Corso pratico di lingua e cultura russa per il turismo - livello A1 base	30	16 gennaio 2024	Martedì/venerdì	9.00-11.00	in presenza	Cavallino Treporti	114
Il tedesco per tutti - livello A1 base	20	da gennaio 2024	da definire	da definire	in presenza	Chioggia	109
FEBBRAIO 2024							
Lingua inglese: corso settimanale intensivo residenziale a Londra	20	febbraio 2024	Da lun. a ven.	9.00-12.50	in presenza	Londra	115
MARZO 2024							
Full Immersion di lingua tedesca per il Food & Beverage livello A2 elementary	28	5 marzo 2024	Martedì/giovedì	14.00-17.30	in presenza	Jesolo	111
Full Immersion di lingua tedesca per il Front Office livello B1 intermedio base	28	5 marzo 2024	Martedì/giovedì	9.00-12.30	in presenza	Jesolo	113

ESSERE PROFESSIONISTI

(ESSERE PROFESSIONISTI)

CEPPO:
#vita
#rinnovamento
#storia

LENTE:
#professionalità
#raggiungere
#obiettivi

23-24X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO

1.1

L'ARMONIA DEI NUMERI PRIMI
La leadership nella direzione d'orchestra e nella jazz band come modelli per la gestione dei team aziendali

Scopo del workshop è esplorare le strategie adottate dai direttori d'orchestra e dai jazz band leader, per comprenderne i punti di forza e capire come applicarle in ambito aziendale. Così come accade ai leader e manager nelle aziende, anche i direttori d'orchestra si trovano in solitudine totale sul podio a gestire svariate complessità, avendo di fronte un insieme di persone animate dai bisogni più disparati e dalle problematiche più diversificate. Punto di forza è la loro capacità di generare armonia in un ambiente caotico e turbolento, prendere decisioni veloci che tengano conto dei bisogni di tutti, creare forti relazioni interdipendenti, gestire con naturalezza gli errori e gli imprevisti. Ciò che lo caratterizza è il suo saper stare nel momento presente, mantenendo simultaneamente la connessione con sé (il leader), i musicisti (i collaboratori), la musica (il prodotto), l'ambiente (il contesto economico), il pubblico (i clienti). Le attività del corso alterneranno momenti di condivisione di contenuti (attraverso lo storytelling, la visione di filmati, la realizzazione di attività ed esercizi) con attività musicali di gruppo di facile realizzazione, con la voce, con strumenti musicali o attraverso attività di bodypercussion.

CONTENUTI
La leadership nella direzione d'orchestra
- A cosa serve la musica? Punti di forza dell'intelligenza musicale
- La performance musicale della direzione d'orchestra
- Diverse tipologie di direttori d'orchestra: qual è la più efficace?
  Riccardo Muti – direzione autoritaria
  Carlos Kleiber – direzione supportiva
  Leonard Bernstein – direzione "complice"
  Gustavo Dudamel – "engaging" conducting
- L'importanza della sorgente da cui si opera: mente, cuore, volontà
- Strategie manageriali per applicare in ambito aziendale le skill dei direttori d'orchestra

La jazz band leadership
"Il jazz non è né un repertorio specifico, né un esercizio accademico...ma uno stile di vita."
Lester Bowie
- Punti di forza del modello della jazz band
- Strategie jazzistiche nella gestione dei team e punti chiave nella leadership

Data e orario: 30 ottobre 2023, 9.30-17.00
Durata: 6,5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.2

L'ARTE DELL'ASCOLTO: ISPIRAZIONE DALLA MUSICA

Il corso è rivolto a coloro che intendono potenziare una competenza fondamentale per lo sviluppo della propria professionalità: l'arte dell'ascolto. Prendendo spunto dai musicisti e dalle dinamiche di interazione da essi adottate durante le esecuzioni orchestrali, o dalle modalità di comunicazione nella direzione d'orchestra e nelle improvvisazioni delle jazz band, il corso mostra come applicare l'ascolto consapevole e la comunicazione efficace nelle competenze professionali nelle quali è richiesta una elevata capacità di relazionarsi con il pubblico. Il corso offre una prospettiva innovativa, portando i partecipanti a esplorare e sperimentare le modalità con le quali i musicisti si ascoltano reciprocamente, creando un'armonia perfetta tra le diverse voci e strumenti.

CONTENUTI
- Fondamenti dell'ascolto consapevole: Come sviluppare una presenza mentale, che elimini le distrazioni e consenta di cogliere appieno ciò che viene comunicato
- Ascolto empatico: Come sviluppare la capacità di mettersi nei panni degli interlocutori, comprendendo le loro esigenze e creando connessioni autentiche che favoriscono una comunicazione efficace
- Comunicazione non verbale: Come divenire consapevoli dell'importanza dei gesti, dell'espressione facciale e del linguaggio del corpo nell'ascolto attivo
- Collaborazione e fiducia: Come applicare le dinamiche di gruppo all'interno delle orchestre e delle jazz band, comprendendo come la fiducia reciproca e la capacità di ascolto contribuiscano a creare risultati di efficacia nella comunicazione
- Risoluzione dei conflitti: Come affrontare in modo costruttivo i conflitti e le divergenze di opinioni, utilizzando l'ascolto come strumento per trovare soluzioni comuni e raggiungere una collaborazione condivisa
- Esercizi pratici

Data e orario: 13 novembre 2023, 9.30- 17.00
Durata: 6,5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.3
LE PIACE BRAHMS?
L'intelligenza musicale come modello e risorsa nei processi di self-empowerment

Platone, già duemila anni fa, sosteneva che "la musica, occupando tra le arti un posto preminente, non deve mirare al divertimento, ma a formare armoniosamente le personalità dei futuri cittadini".
Le moderne neuroscienze dimostrano la fondatezza dell'assunto di Platone: oggi sappiamo che otteniamo risultati di eccellenza quando sappiamo far lavorare in armonia le risorse logico-razionali insieme a quelle emozionali, quando sappiamo utilizzare consapevolmente il potenziale di entrambi gli emisferi cerebrali, quando sappiamo integrare armonicamente i processi controllati e quelli automatici.
Osservare come si comportano musicisti e compositori nella loro performance artistica, e sperimentare come funziona il linguaggio musicale offre conoscenze e strategie efficaci anche nei processi di formazione personale e professionale, che hanno come fine ultimo risvegliare la genialità che risiede nella mente di ognuno, per poter facilitare il raggiungimento dei propri obiettivi e la realizzazione dei propri compiti.
Il corso prende come modello specifiche performances nelle opere di quattro grandi geni della musica ricavando da ognuna efficaci strategie ed **esplora le suddette tematiche in modo esperienziale e giocoso, coinvolgendo i partecipanti in attività musicali con la voce, il corpo, e/o con l'uso di strumenti musicali di facile utilizzo.**

CONTENUTI
- Bach, lo specialista – Genio MonoMind
- Mozart, l'esploratore – Genio MultiMind
- Brahms, l'innovatore trasformista – Genio OverMind
- Charlie Parker, l'inventore – Genio OpenMind

Date e orario: 17 gennaio 2024, 9.30-17.00
Durata: 6,5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Attivo come musicista e direttore d'orchestra, oltre che come formatore, career coach e TEDx speaker, da anni tiene corsi per Aziende e Università, proponendo un modello formativo basato sull'intelligenza musicale, vincitore nel 2017 del Premio Adriano Olivetti per l'eccellenza nella formazione. Direttore per 13 anni dei Conservatori di Musica di Adria e di Ferrara, ha pubblicato il volume "Come un'orchestra", Ed. Franco Angeli 2010. La sua storia è raccontata in "Sii gentile e abbi coraggio – Dodici storie per ispirare team leader e sognatori", di A. Bettini e K. Bertelle, Ed. Franco Angeli 2022.

1.4
IL SAVOIR FAIRE DELL'ACCOGLIENZA

Saper riconoscere le caratteristiche del nostro ospite e imparare a relazionarsi nel modo giusto è un'arte che determina il nostro stile e che ci rappresenta. Saper usare le parole giuste, padroneggiare la gestualità anche in un contesto internazionale, comprendendo la differenza tra gentilezza e cortesia, tra simpatia ed empatia ci rende professionisti dell'accoglienza.
Per porre in sintonia i partecipanti con ogni tipo di interlocutore, il corso fornirà gli strumenti per poter adottare un comportamento che crei consenso in ogni situazione.

CONTENUTI
- Individuazione delle aspettative e interpretazione dei bisogni dell'ospite
- Dimmi come ti muovi e ti dirò chi sei: cosa comunica l'ospite e cosa comunichiamo noi
- Lo stile comunicativo efficace da adottare: la scelta delle parole giuste
- Paese che vai, usanza che trovi, il savoir faire internazionale e i codici comunicativi dell'interculturalità
- Come evitare fraintendimenti

Data e orario: 25/26 ottobre 2023, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.5
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 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.6

MI PARLI DI LEI...
La scelta del candidato ideale: dall'analisi del cv alla gestione del colloquio

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

CONTENUTI
- Differenza tra conoscenze, abilità e attitudini
- Criteri del processo di selezione
- Definizione della job description
- Screening dei cv
- Tipologie di colloquio
- Le fasi del colloquio
- Check-list di valutazione
- Simulazioni e role-playing

Data e orario: 1 febbraio 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperta di tecniche di comunicazione interpersonale, 26 anni di esperienza, ha fondato EBT LAB, spazio di confronto, dialogo e crescita che dal 2007 a oggi ha coinvolto oltre 6000 operatori del settore turistico in un costante processo di sviluppo delle competenze relazionali.

1.7

TUTTO IL MONDO È PAESE?
La comunicazione interculturale

Quando si incontrano persone provenienti da altre parti del mondo il fraintendimento è dietro l'angolo. Usi e costumi diversi possono, infatti, essere all'origine di *gaffes* e malintesi tali da compromettere la relazione.
Abbiamo pensato a 4 approfondimenti tematici ricchi di informazioni utili per comunicare più efficacemente in contesti multiculturali e internazionali. I partecipanti, accompagnati da esperti della cultura del luogo, intraprenderanno un "viaggio" affascinante utile a conoscere le attese degli ospiti e ad adottare i giusti comportamenti per superare gli stereotipi e sviluppare una vera ospitalità *taylored-made*.

1.7.1
Atelier Russia
Data e orario: 17 novembre 2023, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.7.2
Atelier Paesi Arabi
Data e orario: 1 dicembre 2023, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.7.3
Atelier Giappone
Data e orario: 26 gennaio 2024 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.7.4
Atelier Cina
Data e orario: 16 febbraio 2024 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8

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

Data e orario: 8 novembre 2023, 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".

1.9

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

Data e orario: 4/5 dicembre 2023, 9.30-13.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

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

1.10
SOTTO PRESSIONE: TRASFORMA L'ANSIA IN SUCCESSO

Imparare a gestire efficacemente la pressione e lo stress e sviluppare le strategie mentali per superare i limiti e concentrarsi sul raggiungimento degli obiettivi migliora la capacità di prendere decisioni rapide e precise anche in contesti di alta tensione. Il corso sarà strutturato per fornire un'esperienza interattiva e coinvolgente, con attività pratiche e discussioni che aiuteranno i partecipanti a sviluppare le abilità necessarie per affrontare la pressione in modo positivo e costruttivo. Il background appreso apporterà una prospettiva unica e ispiratrice per aiutare i partecipanti a raggiungere il loro pieno potenziale.
Il corso permetterà ai partecipanti dii apprendere tecniche di visualizzazione per focalizzarsi sugli obiettivi e affrontare le sfide con fiducia costruendo una mentalità vincente, superando l'ansia e sfruttando la pressione come spinta motivazionale.

CONTENUTI
- Introduzione alla gestione sotto pressione: comprensione del ruolo della pressione nelle prestazioni e nell'ansia
- Rimuovere i limiti mentali: esercizi e discussioni per identificare e superare le convinzioni limitanti
- Lavorare sul pensiero positivo: tecniche per coltivare una mentalità resiliente e ottimistica
- Azioni di successo: identificazione e pratica delle azioni chiave che portano al successo
- Focalizzarsi sugli obiettivi: utilizzo della visualizzazione per rinforzare la determinazione e la fiducia
- Decision-making sotto pressione: strategie per prendere decisioni rapide ed efficaci
- Superare ansia e stress: tecniche di gestione dell'ansia e del nervosismo
- Esercizi di role-play: simulazione di situazioni ad alta pressione per mettere in pratica le strategie apprese.

Data e orario: 13 dicembre 2023, 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.

1.11
LEADERSHIP IN AZIONE
Strategie Innovative per la crescita del business

Per essere sempre un passo avanti, è necessario essere proattivi e pionieri. Il corso si propone di fornire strumenti preziosi per raggiungere l'eccellenza nel proprio business. Grazie alle soluzioni fornite, e agli approcci nuovi e stimolanti che prevedono un'attività di coaching, i partecipanti avranno una guida per affrontare le sfide del settore, e superare i confini tradizionali esplorando nuove opportunità nel mercato turistico.

CONTENUTI
- Leadership e gestione del team
- Gestione del tempo e prioritá
- Motivazione e benessere personale
- Sviluppo soft skills
- Innovazione e cambiamento
- Risoluzione dei conflitti e gestione delle difficoltá

Data e orario: 14/15 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi è l'esperto

Business Coach, Formatrice e fondatrice Academy ZHÔTELLERIE: 14 anni di esperienza nel settore alberghiero e della ristorazione. Si è diplomata al MICAP (Master Internazionale in Coaching ad alte prestazioni), il programma che certifica i Real Result Coach. Coach e responsabile delle specialistiche all'interno del Micap, facendo assistenza a professionisti di alto livello (amministratori delegati e campioni di F1). Certificata in pnl coach, business master practitioner, leadership, negoziazioni complesse, marketing strategico automatizzato.

1.12
CHATGPT PER IL MARKETING

Obiettivo del corso è fornire le informazioni basilari per utilizzare l'intelligenza artificiale, in modo particolare ChatGPT, per aiutare il lavoro di marketing nel mondo del turismo.

CONTENUTI
- Introduzione: come funziona l'AI generativa
- Chat GPT e i suoi campi di applicazione
- Il prompt: come "dialogare" correttamente
- I comandi per guidare la conversazione
- Gli errori da evitare
- Praticamente: prove ed esempi

Data e orario: 30 novembre 2023, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.13
WHATSAPP FOR BUSINESS: LA CHAT PER LA GESTIONE DEL CLIENTE

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 2024, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.14
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 Web 2.0
- 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 instagramer
- La Igers tv
- Monitorare i risultati

Data e orario: 15/17/22/24 novembre 2023, 9.00-12.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

Data e orario: 8 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.15
SOCIAL MEDIA MARKETING - SECONDO LIVELLO

Dopo un'introduzione sugli strumenti utili a promuovere l'azienda turistica attraverso i Social Network, il corso esaminerà il funzionamento dei social stessi dal punto di vista degli algoritmi che regolano le visualizzazioni, per passare sul piano pratico focalizzando l'attenzione su alcuni temi particolari.

CONTENUTI
- Il piano editoriale: è ancora utile?
- Come si scrive un post correttamente
- Post brevi e post parlanti
- La Business Suite: integrare FB e IG, programmare i post e leggere le statistiche
- I link verso l'esterno: quando usarli e come monitorarli
- #: come sceglierli, come usarli, monitorare il traffico
- Whatsapp Business e la sua integrazione con FB e IG
- Meta Advertising: pixel, audience e remarketing
- ChatGPT per la scrittura dei post e i copy dell'adv

Il percorso sarà supportato da esercitazioni pratiche e da rimandi a casi reali, pertanto si svolgerà con l'utilizzo del proprio pc con focus in particolare su Facebook, Instagram e il mondo Meta.

Data e orario: 11/12 marzo 2024, 9.00–18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.16
WEB AND SOCIAL ADVERTISING

Obiettivo del corso è fornire gli strumenti per fare advertising attraverso Facebook, Instagram, Linkedin e Google, sapendo valutare a priori quale sia lo strumento migliore da utilizzare in relazione agli obiettivi da raggiungere.

CONTENUTI
Introduzione: strumenti differenti per obiettivi differenti
Facebook ed Instagram Advertising
- La creazione e la gestione dell'account pubblicitario
- La condivisione dell'account pubblicitario
- La creazione della campagna – gruppi di inserzione – annunci
- La scelta dell'obiettivo della campagna
- La creazione dell'audience: nuovo pubblico, pubblico personalizzato, etc..
- Il contenuto creativo
- I differenti formati
- Il posizionamento dell'adv
- Il pixel di Facebook
- Le metriche di base

Google Ads
- La creazione e gestione dell'account pubblicitario
- La condivisione dell'account
- La creazione della campagna – gruppi di inserzione – annunci
- La scelta dell'obiettivo della campagna e le soluzioni di adv
- La targetizzazione geografica
- La lettura dei risultati

Data e orario: 26/28 febbraio 2024, 9.00–16.00
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.17
SEO – SEARCH ENGINE OPTIMIZATION

Obiettivo del corso è offrire una panoramica sul funzionamento della SEO, dalla selezione delle parole chiave alle specifiche base per poter ottimizzare un sito.

Data e orario: 25 gennaio 2024, 9.00-12-00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.18
BUSINESS MANAGER

Obiettivo del corso è offrire una panoramica sul funzionamento dello strumento messo a disposizione da Meta per la gestione di tutto il mondo Facebook, Instagram e Whatsapp.

Data e orario: 25 ottobre 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Docente e consulente, da 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.

1.19
SCRIVERE PER IL WEB IN MODO EFFICACE

I testi per il web sono regolati da altre modalità che non seguono le tradizionali regole di scrittura su "carta".
Il percorso vuole porre l'attenzione su alcuni aspetti essenziali e regole di base per scrivere correttamente i testi online.

CONTENUTI
- Linee guida di scrittura per web: aspetto contenutistico e aspetto grafico
- E-mail marketing: come gestire la posta elettronica e rispondere correttamente alle e-mail (e-mail di richiesta info, di offerta, e-mail di bentornato, di lamentele)
- Newsletter: gestione e impostazione
- Social Media Marketing: come promuovere la struttura alberghiera nel web (Facebook, Instagram e Pinterest)
- Local marketing e gestione Google My Business
- Il testo più adatto per rispondere alle recensioni
- Casi di studio - esercitazioni a tema

Data e orario: 11 dicembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Esperta in scienza della comunicazione, editoria e giornalismo, svolge l'attività di copywriter, occupandosi della comunicazione nell'ambito del mondo web, con la stesura di testi per siti web, newsletter, articoli per blog e post per i social. Dapprima si dedica a scrivere contenuti riguardanti il mondo del turismo e della gastronomia, in seguito fonda uno studio di comunicazione e consulenza per imprese e professionisti, realizzando testi personalizzati, per la comunicazione e promozione delle aziende stesse sul mercato.

1.20
RECENSIONI E 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: 13 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.21
I SOCIAL IN CUCINA

I piatti si ammirano con gli occhi, si gustano con il palato e si mostrano agli amici attraverso i profili social. È proprio questo quello che fa la maggior parte dei clienti del ristorante e dell'albergo quando condivide foto e video dei piatti e del breakfast, senza rendersi conto che sta aiutando la struttura a promuovere la sua offerta sul mercato. Percepire questo processo di generazione di contenuti e di condivisione che ormai è spontaneo nella maggior parte dei clienti e imparare a gestirlo efficacemente, permette alla struttura di comunicare la sua offerta food ad un pubblico potenzialmente molto vasto, incuriosendolo e spingendolo ad avvicinarsi e a convertirsi. L' obiettivo del corso di formazione è quello di sensibilizzare i partecipanti alla corretta creazione e gestione dei contenuti visual legati al food e alla loro diffusione attraverso le diverse piattaforme social con l' obiettivo di aumentare la domanda e il fatturato.

CONTENUTI
- Social e Food: un matrimonio perfetto per far gustare i piatti con gli occhi
- La generazione di contenuti fotografici e video nel settore food
- Strategie e tecniche di social media marketing per il food
- Food blog, web marketing e profili social: l' effetto amplificatore dei contenuti
- Foodyes, influencers e food bloggers: perchè sono importanti, come sceglierli e gestirli
- Casi studio dall' Italia e dal mondo

Data e orario: 14 novembre 2023, 14.00-18.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

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.

1.22
META ADS: CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE SU FACEBOOK E INSTAGRAM

L'obiettivo del corso è comprendere come funziona l'advertising sui social e avere le prime informazioni di base per impostare una campagna.

CONTENUTI
- Modelli di Advertising : Google e Meta
- Tipologie di formati pubblicitari
- Gestione del budget
- Targetizzazione del pubblico
- KPI e risultati attesi
- Landing page
- Lead generation
- Remarketing

Data e orario: 17 gennaio 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.23
CREAZIONE DI UN PIANO EDITORIALE PER I SOCIAL

L'obiettivo del corso è comprendere l'importanza di realizzare un piano programmatico suddiviso per argomenti da pubblicare sui social media.

CONTENUTI
- Panoramica sui principali social : Facebook, Instagram e Linkedin
- Contenuti visuali vs contenuti testuali
- Creare un documento con gli argomenti
- Programmazione dei post
- Analisi delle performance

Data e orario: 2 novembre 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.24
DISINTERMEDIAZIONE: ELEMENTI DI BASE PER AVVIARE UN PROCESSO DI DISINTERMEDIAZIONE DALLE OTA

L'obiettivo del corso è comprendere le basi della disintermediazione utilizzando diversi canali online e strategie di marketing differenti coinvolgendo Content, Revenue e Advertising.

CONTENUTI
- Disintermediazione totale, è possibile?
- Il percorso online del potenziale cliente
- Presenza online
- Posizionamento su Google: SEO, SEM, MyBusiness
- Google ADS e protezione brand
- Sito web: contenuti, velocità, funnel, form contatti e richieste, mobile
- Landing page
- Mappe: Google Maps, Bing Places, Mappe Apple
- Gestione dei canali OTA: come e quando usarli
- Principi di revenue e strategie di vendita
- Creazione report con Excel
- Presenza sui social media e advertising
- Gestionali: Booking engine, channel manager, CRM

Data e orario: 31 gennaio e 1/2 febbraio 2024, 9.30-16.30
Durata: 18 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.25
STORIES E REELS

L'obiettivo del corso è comprendere la differenza tra storie e reels e i loro ambiti di applicazione in un piano di comunicazione e riuscire a crearli nel modo corretto.

CONTENUTI
- Panoramica su Instagram
- Content marketing: dalle storie ai reels
- Creazione e personalizzazione delle storie
- Creazione di un reel partendo da zero
- Sincronizzazione della musica
- Insights e dati statistici

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

1.26
CANVA COME STRUMENTO GRAFICO

L'obiettivo del corso è rendere autonomo anche l'utente che parte da zero per la realizzazione dei progetti grafici di uso comune come menu, PDF, brochure e grafiche social.

CONTENUTI
- Canva e Canva PRO
- Misure e formati
- Testo
- Uso del colore
- Immagini stock e proprietarie
- Modelli grafici
- Impostazioni per la stampa su carta
- Pratica : post social, biglietti da visita, menu, PDF da stampare (con specifiche richieste dalle tipografie)

Data e orario: 23/24/25 ottobre 2023, 9.30-16.30
Durata: 18 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

16 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.

1.27
CYBER SECURITY
COME DIFENDERSI DAI CRIMINALI INFORMATICI

Corso rapido (e divertente, ma non ditelo a nessuno) per imparare a mettersi al riparo dai principali tipi di truffe e attacchi informatici.

CONTENUTI
- Criminale informatico: chi è e come ragiona
- Principali tipologie di truffe informatiche
- Principali tipologie di attacchi informatici
- Strumenti di difesa
- Cosa fare quando si cade in trappola

Data e orario: 16 gennaio 2024, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperto di fama internazionale nel campo delle analisi forensi su dispositivi elettronici, software e telefonia. Consulente Tecnico d'Ufficio e Consulente Tecnico della difesa (CTP e CTPO), ha maturato oltre 15 anni di esperienza, operando su svariati casi in Italia e all'estero. Autore di oltre 30 libri, con più di 300.000 copie vendute in Italia. È fondatore di un'agenzia di cyber-security e informatica forense.

1.28
CREARSI LA PROPRIA APP
Sviluppo friendly no-code di web app e mobile app

Durante le ore di lezione verranno esplorati i concetti fondamentali per sviluppare una propria APP anche senza avere nozioni di programmazione ma utilizzando un metodo che si definisce friendly no-code, offrendo una panoramica completa delle tecnologie, degli strumenti e delle piattaforme disponibili. Attraverso lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche e attività di gruppo, i partecipanti avranno l'opportunità di acquisire competenze che potranno applicare immediatamente nel loro contesto lavorativo. Infine i partecipanti lavoreranno in gruppo per sviluppare un progetto di app no-code. Questo consentirà loro di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante il corso e di presentare i loro progetti, ricevendo un prezioso feedback.

CONTENUTI
Introduzione al mondo del lavoro 4.0 e 5.0
Concetti di base sullo sviluppo di app
- Differenza tra sviluppo tradizionale e no-code
- Vantaggi e limiti dello sviluppo no-code
- Panoramica degli strumenti e delle piattaforme no-code disponibili

Introduzione alla progettazione di app
- Concetti di progettazione dell'esperienza utente (UX)
- Come creare prototipi di app e progettare l'interfaccia utente dinamici senza usare codice.
- Strumenti e risorse per la progettazione di app no-code
- Esempi di buone pratiche nella progettazione di app
- Sviluppo di web app no-code

Panoramica delle piattaforme no-code per lo sviluppo di web app e mobile app ibride
- Creazione di una web app utilizzando un'interfaccia visuale
- Personalizzazione dell'aspetto e delle funzionalità della web app
- Sviluppo di mobile app no-code
- Illustrazione di come potrebbero integrare i dati con API
- Visione delle piattaforme Apple e Android per Test e pubblicazione delle app
- Analisi di un caso di studio reale di sviluppo no-code di un'app

Project Work finale

Data e orario: 14/15/16 febbraio 2024, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.29
IL FOGLIO DI CALCOLO EXCEL

I corsl forniscono ai partecipanti gli strumenti per utilizzare il foglio di calcolo e per 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, i partecipanti 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 (es. contabilità, registrazioni, ecc.), selezionare e stampare i dati.

1.29.1
Excel - Corso Base

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 aritmetiche
- Funzioni di stampa dei dati

Data e orario: 14/15 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.29.2
Excel - Corso Intermedio/Avanzato

CONTENUTI
- Formattare celle, righe e colonne
- Proteggere il foglio di lavoro
- Filtrare dati
- Principali funzioni logiche, aritmetiche e di ricerca
- Operazioni con riferimenti fissi
- Gestione nomi
- Formattazione condizionale
- Convalidare dati
- Creare grafici
- Utilizzare Pivot
- Funzioni di stampa dei dati
- Creare e utilizzare una macro

Data e orario: 28/29 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.30
GOOGLE MODULI

I corsi forniscono ai partecipanti gli strumenti di base per utilizzare i moduli per Google e per personalizzarli 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.

1.30.1
Google Moduli - Corso Base

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
- Visualizzazione delle risposte
- Stampare un modulo

Data e orario: 18 gennaio 2024, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.30.2
Google Moduli - Corso Avanzato

CONTENUTI
- Creazione moduli
- Creazione di percorsi logici
- Analizzare le risposte dei moduli: estrazione in file Excel delle risposte
- Condividere 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: 19 gennaio 2024, 9.00-12.00
Durata: 3 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 online sull'utilizzo di software.

1.31
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

Data e orario: 6/13 novembre 2023, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

1.32
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

Data e orario: 20 novembre e 4 dicembre 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.

1.33
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

Data e orario: 15/22 gennaio 2024, 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.

1.34
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

Data e orario: 30 gennaio, 6/20 febbraio 2024, 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.

1.35
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

Data e orario: 14 dicembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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
RISTORANTE 4.0: OTTIMIZZAZIONE DEL FOOD COST & MENU ENGINEERING CON INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Il corso è dedicato agli operatori del settore della ristorazione che desiderano ottimizzare le performance e rendere la propria attività più sostenibile. I partecipanti utilizzeranno strumenti di intelligenza artificiale per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e massimizzare le revenue stream. Attraverso sessioni di formazione interattiva e utilizzando anche l'IA, il corso fornirà strumenti e conoscenze per incentivare le pratiche di Food Cost, Menu Engineering, Programma Risorse Umane sostenibili.

CONTENUTI
- Introduzione al concetto di Ristorante 4.0 per un'ottimizzazione performante e sostenibile
- Uovo o gallina? Nascono prima i locali con alto margine operativo oppure la definizione del controllo di gestione?
- Moltiplicazione dei pani, dei pesci e delle revenue stream
- Menu Engineering sostenibile e personalizzazione con l'IA
- Il menu come espressione dell'identità del locale
- Analisi dei dati e previsioni di mercato per una gestione accurata
- Miglioramento dell'esperienza del cliente
- Monitoraggio delle performance e azioni future per la sostenibilità
- Conclusioni e pianificazione futura per un ristorante performante

Data e orario: 14/15/16 febbraio 2023, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi sono gli esperti

Già direttore ed amministratore del prestigioso Caffè Pedrocchi, è il primo italiano ad entrare nel Board dei Business Angel Foodtech UK, che riunisce molti dei più attivi e impegnati investitori operanti nel foodtech internazionale. Oggi è attivamente impegnato nello sviluppo di progetti enogastronomici, eventi e marketing territoriale: cura iniziative di co-marketing per importanti maison e brand, promuovendo il made in Italy e le eccellenze del nostro territorio.

Un imprenditore appassionato di ristorazione, innovazione e sostenibilità, fondatore di un'agenzia di eventi che offre esperienze autentiche nella laguna veneziana e di una startup che promuove la Blue Economy. Ha una lunga esperienza nel settore dell'ospitalità, avendo lavorato in 10 paesi come manager nella ristorazione e in club di lusso. Oggi condivide le sue esperienze e competenze, come formatore e consulente nella creazione di startup.

1.37
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 degustazione guidata di due vini.

CONTENUTI
- Cos'è il vino,
- Cenni di enologia e viticoltura
- La figura del Sommelier
- Cenni sulla tecnica della degustazione
- 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
- Visita ad un'azienda vitivinicola
- Ogni appuntamento prevede la degustazione di 2 vini in degustazione

Data e orario: 26 ottobre, 2/8/15 novembre e dicembre 2023 data da definire (visita ad una cantina), 15.00-18.00
Durata: 15 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.38
ABBINAMENTO CIBO-VINO

Vino o cibo? Quale sarà il protagonista a tavola? Quello dell'abbinamento è uno strano gioco di equilibri in cui l'obiettivo principale è la ricerca del piacere. Il vino non deve sovrastare il cibo e viceversa.
Il percorso di abbinamento cibo-vino inizia con l'analisi di tutte le caratteristiche sensoriali percepite per proseguire con la tecnica dell'abbinamento. Saranno introdotti i principi su cui si basa questa tecnica.

CONTENUTI
- L'uomo e il cibo
- Matrimonio di sapori
- I quattro sapori fondamentali
- Le sensazioni tattili
- Le sensazioni gusto-olfattive
- Tipologie di vini, alimenti e preparazioni
- La concordanza cibo e vino
- La contrapposizione cibo e vino
- Gli abbinamenti impossibili
- Scheda di abbinamento cibo-vino

Ogni appuntamento prevede la degustazione di 2 vini.

Data e orario: 20/27 novembre e 4/11 dicembre 2023, 15.00-18.00
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.39
VENETO: TERRA MILLENARIA DA VINO

Il Veneto è la prima regione a livello nazionale per numero di ettolitri prodotti annualmente, la prima regione per ettari vitati, la prima per geo-diversità e anche per export. Una regione dai primati che vale la pena conoscere attraverso la sua storia e le degustazioni guidate da un esperto. Ecco cinque incontri in cui si può approfondire la conoscenza del territorio e la conservazione del vino.

Ogni incontro richiede l'iscrizione. É possibile iscriversi a più di un incontro.
Per ogni incontro sono previsti 2 vini con degustazione guidata.
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.39.1
Storia del vino di Venezia
18 gennaio 2024, 15.00-18.00
Nel periodo della Serenissima Venezia è stato il più grande mercato vitivinicolo. Sarà la grande intuizione di trasformare il vino da genere alimentare a oggetto di culto che porterà la città lagunare a gestire un grande commercio di vino proveniente dalla terra e dal mare e farlo divenire uno status symbol.

1.39.2
Amarone, principe della Valpolicella
1 febbraio 2024, 15.00-18.00
Un incontro per conoscere gli stili, le origini, i vitigni e le caratteristiche sensoriali di un vino divenuto un'icona nazionale che continua a far parlare di sé.

1.39.3
Prosecco, ambasciatore del “made in Italy” nel mondo
15 febbraio 2024, 15.00-18.00
Le origini del Prosecco e il sistema di spumantizzazione, la storia, dove si sviluppa, come si ottiene. Enografia e legislazione. Le zone più vocate e la piramide della qualità. Tipologie, servizio e abbinamento. Conoscere, saper servire ed abbinare.

1.39.4
Il Veneto, una regione dai primati
29 febbraio 2024, 15.00-18.00
Viaggio nelle diverse province per conoscere le peculiarità delle aree più rappresentative dal punto di vista vitivinicolo e paesaggistico del Veneto.

1.39.5
La cantina ideale
14 marzo 2024, 15.00-18.00
Quali sono i vini veneti che non possono mancare in una cantina? Cenni sulla tecnica di servizio, gestione delle bottiglie, temperature di servizio e decantazione, caratteristiche della cantina.

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 AIS Veneto

1.40
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: 30 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.41
DAI VINI NATURALI AI VITIGNI RESISTENTI

Dopo una sintetica introduzione sull'ecosistema vite e sulle caratteristiche qualitative dell'uva, il corso presenta le diverse tecniche e stili dei principali prodotti enologici presi a riferimento (vini naturali, vini biologici, biodinamici, vini da vitigni resistenti, metodo ancestrale, etc..). Dopo un richiamo alla tecnica di degustazione verranno presentati esempi di vini delle categorie sopracitate.

CONTENUTI
- La vite: caratteristiche, composizione dell'uva
- L'ecosistema vite: impostazione e cura del vigneto per produrre uva di qualità
- Vini naturali, vini biologici, biodinamici, vini da vitigni resistenti, metodo ancestrale, etc..
- Etichettatura dei vini
- Criteri per la redazione e l'aggiornamento della "Carta dei vini"
- Richiami sulla tecnica di degustazione dei vini
- Temperatura di servizio dei vini

Data e orario: 4 marzo 2024, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi sono gli esperti
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.

1.42

ABC DELLA BIRRA
Conoscere, degustare, abbinare la birra

Moltissimi sono i microbirrifici sorti in Italia negli ultimi 20 anni. I produttori italiani vincono concorsi internazionali proponendo una produzione di birra che si colloca nell'eccellenza. La birra può essere semplice, complessa, dolce, amara, con o senza schiuma, una bevanda per tutti che si abbina facilmente ai piatti della tradizione.
Per goderne al meglio è indispensabile saperla degustare per poi saperla consigliare, cercando la sua personalità con la tecnica di degustazione alla scoperta della sensibilità del mastro birraio e comprendendo come l'acqua, il malto, il lievito, il luppolo, si intrecciano tra di loro dando vita a una delle bevande più bevute al mondo.
Un percorso essenziale ma completo che parte dalle materie prime, dal ciclo produttivo, fino al servizio per scoprire con la tecnica di degustazione, il piacere degli abbinamenti armonici con la cucina della nostra tradizione.

CONTENUTI
- Storia ed origini della birra
- Materie prime, metodi di produzione
- Cos'è il malto?
- Gli ingredienti della birra
- Come leggere un'etichetta
- Le fermentazioni
- Le principali sensazioni gusto olfattive
- La tecnica di degustazione
- Le temperature di servizio
- Il valore della schiuma, il flavour, la bevibilità
- Gli stili, tipologie e metodi produttivi
- L'analisi sensoriale
- L'abbinamento cibo birra
- Degustazione didattica in aula di 3 birre
- **Visita in birrificio con degustazione**

Data e orario: 22/23 novembre 2023, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.43

L'OLIO DA OLIVE "IN TRE MOSSE"!
Conoscere, degustare, abbinare l'olio da olive

Acquisire i modi per riconoscere un olio di qualità è il primo passo da compiere per scoprire la sua identità, le peculiarità attraverso la conoscenza delle basi della degustazione.
L'olio d'oliva è un alimento "antico", ancora oggi presente nelle nostre tavole, che racchiude storicità, piacevolezza e armonia. L'olio è un alimento benefico con valori nutrizionali di eccellenza in grado di migliorare la qualità della salute ma a volte e circondato da abitudini famigliari, consuetudini e ... piccoli errori nella conservazione. Come scegliere quindi l'olio? Come conservarlo? Quali sono le caratteristiche sensoriali? Come abbinarlo ai piatti della nostra tradizione? Fruttato, debole, piccante, amaro, neutro, i partecipanti percorreranno un viaggio nel mondo dell'olio alla scoperta della bellezza del territorio associato alla tecnica di degustazione.

CONTENUTI
- Geografia dell'ulivo e la sua storia
- Zone di produzione
- Varietà in Italia
- Dop e Igp in Italia e nel mondo
- Forme di "allevamento"
- Dalla pianta al frantoio
- Principali metodi di produzione
- Cenno alla normativa e lettura di un'etichetta
- Il contenitore fondamentale
- Ingrediente o condimento
- Come scegliere l'olio
- Dieci punti per non sbagliare
- Analisi sensoriale e percezione della qualità
- Assaggio: olfatto e gusto
- Tecnica di assaggio
- Consigli a tavola ed in cucina
- Degustazione didattica in aula di 3 oli
- **Visita a un frantoio con degustazione**

Data e orario: 21/22 febbraio 2024, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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".

1.44
IL TÈ: LA BEVANDA PIÙ BEVUTA AL MONDO DOPO L'ACQUA

Un corso breve e dinamico di avvicinamento al mondo del tè, che mira a far conoscere questa importantissima bevanda che ha cambiato spesso il corso dalla storia.
Saper acquistare, conservare, preparare e servire correttamente il tè è importantissimo e fa davvero la differenza, così come la fa per il vino.
Bastano alcuni piccoli accorgimenti nella sua preparazione ed ecco che questa bevanda può risultare straordinariamente complessa ed avvolgente, basta conoscere le caratteristiche delle sei categorie di appartenenza ed ecco che la si può abbinare a qualsiasi piatto, basta sapere come estrarre i suoi componenti in modo equilibrato ed ecco che può diventare la soluzione perfetta dalla colazione, all'aperitivo, alla cena al dopo cena.

CONTENUTI
- Cos'è e cosa non è il tè
- Cenni storici e geografici
- Le 6 categorie del tè: assaggio
- Ossidazione e fermentazione
- I benefici del tè sulla salute
- L'acqua per il tè
- La conservazione del tè
- I corretti parametri di infusione
- Accessori per infusione a caldo e a freddo
- Abbinamenti con cibi dolci e salati: assaggio
- Il tè come ingrediente in cucina e nella mixology: assaggio

Data e orario: 12 dicembre 2023, 14.00-18.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Founder di Ar-tea Academy per la divulgazione della cultura del tè in Italia, è Tea Sommelier certificata e trainer autorizzata per l'Italia UK Tea Academy. Inoltre, è Tea Evaluator certificata per l'Accademia del governo cinese, Special Member World Green Tea Association (Shizuoka, Giappone),Tea Consultant e Tea Event Specialist con esperienza pluriennale.

1.45
TUTTI I MODI DI BERE IL CAFFÉ

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 macinatura, 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: 1 dicembre 2023, 9.00-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.46
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, realizzati davanti al cliente.

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: 6/7/8 marzo 2024, 9.00–17.00
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.47
LO SPRITZ: QUESTO INTRAMONTABILE APERITIVO

Il corso mira a far conoscere e a divulgare la tradizione veneziana di un aperitivo tradizionale storico oggi in voga in tutte le maggiori capitali mondiali. Dalla storia alle tante varianti, si assaggeranno tutte le diverse tipologie di questa particolare categoria di aperitivi chiamata Sparkling Wine, che sfocia nella tradizione veneta dello Spritz. I drink saranno preparati anche dai partecipanti, rendendo così il corso dinamico e attivo.

CONTENUTI
- Le vere o ipotetiche storie e leggende sulla nascita dello spritz
- Differenze tra ricetta originale e quelle usate attualmente nei bar
- Spritz Vs Spriss
- Le polemiche internazionali sullo spritz
- Il bilanciamento e parte amara
- Varianti dello spritz
- Creazioni di ricette dello spritz con i partecipanti
- L'utilizzo di Vermouth e liquori amari nella composizione
- L'ulizzo del caffè nello spritz
- Assaggi e stuzzichini

Data e orario: 24 novembre 2023, 9.00–14.00
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.48
YES È ORA DELL'APERITIVO

Il corso si propone come un format divertente, ma formativo per tutti gli appassionati del rito dell'aperitivo. Permette di imparare nuove tecniche di composizione dei drink con l'approfondimento anche del mondo della mixology. Il percorso proporrà idee originali su come creare aperitivi abbinati anche a dei finger food deliziosi, preparati in modo semplice e veloce, passando attraverso la storia dei cocktails, le tecniche di lavoro e gli strumenti da utilizzare.

CONTENUTI
- La storia dell'aperitivo
- Cenni storici, origini e curiosità
- Come nasce lo spritz
- I derivati dello spritz
- I Vermouth e i Bitter
- I componenti di un aperitivo
- Attrezzatura e tipologia di bicchieri piu' appropriati nei momenti giusti
- Tecniche mixology di preparazione per aperitivi
- Il ghiaccio a cubetti e la nuova tendenza dei pezzettoni
- Aperitivi alcolici e analcolici
- Sferificazioni di liquidi alcolici
- Aperitivi basici
- Remake di aperitivi classici alcolici e analcolici

Data e orario: 17/18 gennaio 2024, 9.00–18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.49
IL PROFESSIONISTA DEL BAR: DAL COCKTAIL AL CAFFÈ

Il corso è orientato alla formazione della figura professionale del barman: una figura in grado di svolgere mansioni nel settore della caffetteria e nel mondo della miscelazione, che sa creare aperitivi per l'happy hour e cocktail per tutte le ore e il dopocena, offrendo al cliente drink classici, innovativi e con ricette anche a base di caffè, sia alcolici che analcolici. Negli ultimi anni si sono sperimentate tecniche alternative e più veloci per la composizione ed il servizio dei drink: spettacolari per il cliente e non convenzionali nello stile e nelle strumentazioni usate da parte del barman (cocktail con le bolle, schiume, ecc.). Allo stesso modo nel mondo del caffè si realizzano proposte particolari, legate all'estrazione del caffè espresso e alla conoscenza approfondita, sia teorica che pratica, delle tecniche di preparazione dell'espresso e del cappuccino, secondo la migliore tradizione italiana.

CONTENUTI
- Storia del barman e storia dell'alcol; storia dell'Aibes e i coktail uffciali IBA
- Come sono strutturati i cocktail
- Differenze tra liquori e distillati
- Misure e quantificazioni; come utilizzare i metal pour versatori in acciaio calibrati
- Come utilizzare il Jigger in maniera corretta
- Tecniche di lavoro: i premix e i pre-batch
- Le arie, le schiume e le spume; la sferificazione; le bolle fumose; gli smoked
- Gli infusi e le tinture: come crearle
- I vermouth e i bitter: differenze e metodi di preparazione
- Tutto il mondo della macchina del caffè: mantenerla in uso in modo impeccabile (pulizia e manutenzione)
- L'estrazione perfetta; drink a base espresso e assaggi
- La crema di latte per il cappuccino a regola d'arte

Data e orario: 7/8/9/10 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 32 ore
Modalità: in presenza
Sede: 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).

1.50
SNACK, PREPARAZIONE APPETIZERS, UTILIZZO PIASTRE

L'obiettivo del corso è quello di realizzare il maggior numero possibile di Snack differenti, sia caldi che freddi, utilizzando prodotti low cost ma di qualità.
La formazione si distingue per il taglio prettamente pratico. Infatti, i partecipanti avranno l'opportunità di conoscere tutte le tecniche di preparazione di snack direttamente da Barman e Chef esperti del settore e impareranno ad utilizzare le attrezzature e gli utensili da lavoro, l'affettatrice, le piastre, a gestire il servizio e prepara il banco bar, selezionare e conoscere gli ingredienti base per la preparazione degli snack e aperitivi, quali salumi, salse, verdure e formaggi.

CONTENUTI
- Come utilizzare al meglio spazi ed attrezzatura realizzando un menù completo
- L'organizzazione alla base della velocità di esecuzione dello snack
- Come usare la Piastra ed il forno per una perfetta gestione delle pietanze
- Suddivisione dello snack in Caldo e Freddo
- Le ultime tendenze

Data e orario: 29/30 novembre 2023, 10.00-14.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: S. 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.

1.51
TECNICHE DI DECORAZIONE BUFFET & BANCHETTI

Il corso si propone di creare strutture, basi, supporti e tutti quegli elementi indispensabili nell'allestimento di buffet e banchetti. Alla parte tecnica si unirà anche la preparazione di una parte scenografica, legata alla decorazione con vegetali e frutta. Si procederà quindi all'intaglio di vegetali e frutta, nell'ottica di dare vita ad un buffet visivamente elegante e ben organizzato nella struttura formale.

CONTENUTI
- Costruzione di basi e supporti in polistirolo, cartone o materiali idonei
- Tecniche di intaglio di base sui vegetali e frutta
- Regole di base per una presentazione efficace
- Tecniche di esposizione dei prodotti sul buffet
- Stoviglie, piatti, tovaglie e tutto quanto fa "buffet"

Data e orario: 5/6/7 marzo 2024, 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 una prestigiosa struttura alberghiera di Caorle.

1.52

HOTEL BREAKFAST

Le proposte ideali per soddisfare i clienti nel momento più delicato della giornata

I continui cambiamenti nel settore turistico/alberghiero legati alle esigenze del mercato stanno modificando abitudini e strategie degli albergatori, molti dei quali optano per un servizio non più di pensione completa o mezza pensione, ma bensì un servizio di camera e colazione.
Questo sta a significare che il servizio di prima colazione potrebbe essere l'unico servizio ristorativo e di conseguenza quello più importante.
Il corso è rivolto ai responsabili delle colazioni che devono essere in grado di gestire gli acquisti, creare importanti buffet dolci e salati, saper gestire i collaboratori, ai quali daranno dei compiti ben precisi, organizzare e gestire le attrezzature, gli sprechi, ma la cosa più importante, saper accogliere e coccolare il cliente in qualsiasi situazione.

CONTENUTI
- Come stupire i clienti con semplici ed innovative tecniche di pasticceria base
- Come elaborare prodotti già pronti rendendoli unici ed appetitosi
- La giusta predisposizione del Buffet delle Colazioni
- Come ottenere l'effetto Wow gestendo i costi
- Gestione dei tempi di realizzazione di un Buffet completo
- Le recensioni sulla nostra Colazione

Data e orario: 21/22 febbraio 2024, 10.00-14.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: S. 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.

1.53

IL SERVIZIO DELLE PICCOLE COLAZIONI CON STILE

Se è vero che il buongiorno si vede dal mattino, gli addetti alle piccole colazioni hanno una grande responsabilità nei confronti dell'ospite. A loro spetta il compito di dare un tono elegante e di stile al servizio creando la giusta atmosfera per cui l'ospite si senta benvenuto e trattato con attenzione, personalizzazione
Il corso fornirà ai partecipanti le conoscenze sul servizio del Breakfast, con la possibilità di sviluppare le loro abilità pratiche in un ambiente attrezzato e tecnicamente idoneo.
Verranno trattati argomenti quali Qualità, Tecnica e Comunicazione, per una crescita professionale personale e dell'azienda in cui si opera.
Vivranno, inoltre, un'experience diretta di che cosa significa un servizio di alta qualità.

CONTENUTI
- Il Buongiorno si vede dal mattino
- I vari tipi di breakfast
- La Mise en Place
- Il Buffet Breakfast: allestimento e servizio
- La Qualità del servizio
- L'arte dell'accoglienza
- Il rapporto con l'Ospite
- Tecnica pratica di servizio

Data e orario: 6/7/8/9 novembre 2023, 14.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Diplomato alla scuola alberghiera, ha iniziato a lavorare in albergo già all'età di 14 anni iniziando il suo percorso lavorativo in alberghi cinque stelle lusso nella zona del lago di Garda ed in Svizzera (Saint Moritz, Arosa).
Le esperienze continuano negli Stati Uniti e a bordo delle navi da crociera.
Arrivato in CIGA a Venezia, cresce professionalmente percorrendo l'intera scala gerarchica del servizio, da Commis de Rang a Primo Maître, diventando responsabile dei servizi di sala, banchetti/eventi e room service.
Prende parte alla StartUp di hotel 5 stelle in qualità di Food&Beverage Manager.
Attualmente è consulente presso prestigiose aziende alberghiere e ristorative e formatore presso centri e scuole alberghiere.

1.54
L'ARTIGIANO 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: 28/29 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

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.

1.55
DESSERT AL PIATTO

Il corso coinvolgerà i partecipanti nella preparazione di dessert dalle consistenze contrastanti e colorate che stupiranno gli ospiti a tavola avvolgendoli in una melodia di sapori.

CONTENUTI
- Preparazione delle varie componenti che formeranno i dessert
- Modalità di stoccaggio e conservazione degli elementi
- Possibili variabili per declinare ogni dessert in più versioni
- Montaggio e presentazione dei dolci al piatto

Data e orario: 16 novembre 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.56
A OGNUNO IL SUO DESSERT

Sempre più clienti hanno necessità speciali legate a questioni di salute o a scelte alimentari specifiche ma non vogliono rinunciare a un dolce di qualità. Per venire incontro ad ogni esigenza il corso proporrà ricette di alta pasticceria che rispondono alle necessità dei clienti con intolleranze, diabete e vegani.

CONTENUTI
- Come sostituire nel limite del possibile gli elementi che causano intolleranze o allergie
- Preparazione delle basi da utilizzare per il montaggio dei dolci
- Montaggio e abbattimento
- Decorazione e presentazione

Data e orario: 23 novembre 2023, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.57
TORTE IN MINIATURA: LE MONOPORZIONI

Durante il corso i partecipanti impareranno a realizzare – come nelle migliori pasticcerie - nuovissime ed eleganti monoporzioni, caratterizzate da gusti originali, tecniche e ricette innovative. Da poter stoccare a -20° e utilizzare la bisogno.

CONTENUTI
- Preparazione delle varie componenti per le monoporzioni
- Montaggio e abbattimento
- Finiture e decorazioni dei dessert
- Modalità di stoccaggio e utilizzo

Data e orario: 18 gennaio 2024, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

Chi è l'esperto

Formato nelle migliori scuole di pasticceria in Italia, nel 2005 si confronta con Frederic Bau uno dei più grandi pasticceri Francesi e continua la sua formazione presso l'Ecole du Grand Chocolat di Valrhona in Francia dove ha il privilegio di incontrare le punte di diamante della Pasticceria Internazionale acquisendo tecniche e nozioni innovative che gli permettono di creare dolci di ispirazione francese e moderna, sempre caratterizzati da un'attenta selezione delle materie prime di alta qualità portando nel 2006 il suo locale a essere indicato nelle migliori guide di pasticceria. Nel 2008 un altro importantissimo traguardo: l'apertura di un laboratorio di produzione che gli ha dato la possibilità di diventare fornitore ufficiale per la pasticceria di grandi nomi della ristorazione veneziana. A completare la sua formazione la frequenza di master con Iginio Massari, Pierre Herme, Emanuele Forcone e altri pasticcieri di fama.

1.58
MASTERCLASS DI PASTICCERIA SALATA MODERNA

Il percorso formativo vuole rappresentare un focus sul mondo della pasticceria salata moderna, fornirà pertanto al corsista tecniche e competenze specifiche per realizzare un'ampia gamma di prodotti, partendo dalle basi fino al prodotto finito, con proposte originali per snack da aperitivo o buffet, finger e piccoli bocconcini, accompagnati da un'accattivante presentazione.

CONTENUTI
- I lievitati: pan brioche, focacce, panini creativi
- Le sfoglie: pasta brisè, pasta sfoglia
- Frolle salate: frolla al parmigiano, frolla agli spinaci
- Rustici innovativi
- Finger food
- Mousse salate
- Il fritto da riciclo
- Proposte vegetariane e vegane

Data e orario: 19/20 febbraio 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.59
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: 24 gennaio 2024, 9.00– 18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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 un suo laboratorio di pasticceria, svolge attività di docenza a tutti i livelli per privati e professionisti.

1.60
LE ERBETTE AROMATICHE IN CUCINA: IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ

Le erbette aromatiche, di orto o di prato, danno aromi capaci di arricchire di nuovi profumi e sapori molte pietanze, esaltandone il gusto e diminuendo, in molti casi, l'uso del sale. Durante il corso verranno realizzati una varietà di piatti e dessert utilizzando proprio le erbette di molte delle quali si è dimenticato o addirittura non si conosce l'utilizzo ma che riservano tante sorprese per dare una svolta originale ai piatti.

CONTENUTI
- Le erbette aromatiche: tipologie, utilizzo e abbinamento ai piatti
- L'uso delle erbette aromatiche nel dolce e salato
- Cucina creativa a base di pesce e carne

Data e orario: 24/25 ottobre 2023, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.61
FORMAGGI CHE PASSIONE!

Un cuoco ha a disposizione centinaia di tipologie di formaggio, patrimonio inimitabile della nostra storia alimentare e delle nostre golosità mediterranee. Dagli antichi Greci ai giorni nostri, secoli di saggezza casearia hanno infatti moltiplicato questo prodotto che nasce dal latte, influenzando e arricchendo le gastronomie territoriali fino a incontrare il gusto dei clienti internazionali.
Il corso ha l'obiettivo di insegnare il modo per valorizzare il formaggio a tavola, declinando ricette che spaziano dall'antipasto al dolce.

CONTENUTI
- Come sfruttare al meglio le potenzialità del formaggio sul piatto e la sua resa
- Esempi di realizzazione di due tipi di ricotta con latte vaccino e latte vegetale
- Ricette originali dall'antipasto ai primi e ai secondi
- Il formaggio nella realizzazione dei dolci

Data e orario: 5/6 dicembre 2023, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.62
I MACINATI DI CARNE: NON SOLO RAGÙ E HAMBURGER

Il macinato di carne è un prodotto estremamente versatile che può spaziare dal Carpaccio alla tartara, dal ragù alle polpette e agli hamburger. In base al piatto da preparare è necessario sceglierne il taglio e bilanciarne la parte di grasso.
I partecipanti impareranno a realizzare piatti gustosi e dal sapore caratteristico e verranno proposte ricette che appartengono da secoli alle gastronomie locali o che si sono aggiunte in tempi più recenti strizzando l'occhio alla cucina internazionale.

CONTENUTI
- La scelta della carne e la sicurezza alimentare
- Ad ogni ricetta, il suo taglio di carne: come ricomporre la carne tritata in cucina anche in forme innovative
- Ricette creative: dal finger food agli antipasti passando per i primi e i secondi piatti

Data e orario: 29/30 gennaio 2024, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.63
CUCINA SOSTENIBILE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Le abitudini e gli stili di vita stanno cambiando e uno sguardo al futuro del pianeta trasforma la cucina in un laboratorio di sostenibilità applicata, di riduzione degli sprechi, di coltivazioni a Km 0 e prodotti green.
In questo corso verranno creati piatti di alta cucina partendo da quegli alimenti che solitamente vengono eliminati e utilizzando anche avanzi del giorno prima.
I partecipanti avranno l'occasione per scoprire come coniugare, gusto, estetica, comportamenti virtuosi e risparmio economico.

CONTENUTI
- Valutazione di alimenti noti e meno noti, comunissimi e non costosi nella preparazione dei piatti
- La cucina sostenibile e *green*
- L'utilizzo degli avanzi e la riduzione degli sprechi
- Ricette di alta cucina a basso costo

Data e orario: 27/28 febbraio 2024, 9.30-17.00
Durata: 14 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.

1.64
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

Data e orario: 22/23/24/25/26 gennaio 2024, 9.00–18.00
Durata del corso: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.65
PASTA E BASTA:
LA PASTA FRESCA IN TUTTE LE SUE DECLINAZIONI

Il corso mira ad esplorare il mondo della pasta, piatto nazionale riconosciuto nel mondo, in tutte le sue declinazioni e sfaccettature. I partecipanti avranno modo di acquisire le tecniche necessarie per la produzione di pasta fresca, di ogni tipologia di formato, con particolare attenzione ai prodotti che caratterizzano le diverse regioni. Si approfondiranno gli ingredienti da utilizzare, l'uso dell'uovo nella pasta e il metodo di lavorazione dell'impasto. Un focus riguarderà anche le diverse proposte di sughi e condimenti vegetali, vegani, a base di pesce, di carne, nonché le principali tecniche di impiattamento e presentazione al cliente.

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

Data e orario: 24/25/26 ottobre 2023, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.66
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. Verrà trattata inoltre la rigenerazione degli alimenti, un processo il cui scopo è quello di mantenere la qualità del cibo, cercando di portare alla temperatura di consumo gli alimenti abbattuti, surgelati o confezionati rapidamente. La rigenerazione dei prodotti confezionati sottovuoto, precedentemente cotti e abbattuti porta a coloro che si occupano di ristorazione grandi vantaggi: questi procedimenti garantiscono una migliore organizzazione della produzione, minor sprechi, maggiore flessibilità nei menu e sicurezza alimentare, con il miglioramento della qualità del cibo, ecc.

Data e orario: 12/13/14 dicembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.67
LA CUCINA DEI 5 CONTINENTI

Il corso offrirà una panoramica sui piatti più rappresentativi di ciascun continente, avvicinando così i partecipanti alle differenti culture locali. L'arte culinaria, le usanze e gli "ingredienti indigeni" di ogni paese ne caratterizzano fortemente la proposta gastronomica, anche con notevoli variazioni tra una regione e l'altra. Pertanto il corso sarà l'occasione per conoscere le realtà gastronomiche più diverse, offrendo alternative tra ingredienti, culture, metodi di cottura e filosofie di cucina provenienti da ogni parte del mondo.

Data e orario: 16/17/18 gennaio 2024, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.68
LA CUCINA DI EMERGENZA

Il corso si propone come una sorta di "manuale di sopravvivenza", nel caso in cui la cucina si trovi momentaneamente sguarnita del personale necessario; l'obiettivo quindi è la preparazione di piatti semplici senza rinunciare all'effetto wow !
Corso rivolto a tutti coloro che vogliono cimentarsi in cucina per essere pronti a qualsiasi evenienza.

CONTENUTI
- Antipasti facili per ogni occasione (presentazioni efficaci per proporre un carpaccio, un affettato o un entrèe o ...)
- I segreti di un buon primo piatto (arricchire una semplice pasta con sugo ad effetto, un risotto impeccabile, un'insalata di riso o una lasagna che risolvono "la crisi")
- Secondi piatti facili da preparare in anticipo, efficaci e di sicuro risultato
- Contorni: come cucinare una verdura veloce, bella e buona
- Dessert al piatto o al bicchiere, soluzioni a portata di mano per inesperti
- Guarnizioni, topping sì o no? Piccoli trucchi per non cadere in errore e presentare un piatto confuso

Data e orario: 28/29 febbraio e 1 marzo 2024, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.69
CUCINA GOURMET

Il corso si propone di orientare i partecipanti nella preparazione di piatti di alta cucina, di entrèe, primi, secondi piatti e dessert che presuppongono una produzione elaborata e complessa, ma che tengono in grande considerazione i costi di produzione ed il recupero del prodotto.

CONTENUTI
- Un ingrediente e molti piatti: recupero del prodotto ed elaborazione di piatti diversi
- Produzione e conservazione dei piatti e delle materie prime: tecniche all'avanguardia per contenere i costi
- Tecniche e segreti di impiattamento per un piatto gourmet
- Non si butta nulla: decorazioni con parti e scarti di vegetali
- La lunga vita degli ingredienti: fondi di cottura e brodi
- Il costo piatto e le sue molteplici sfumature

Data e orario: 20/21/22 febbraio 2024, 9.00–18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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 una prestigiosa struttura alberghiera di Caorle.

1.70
LA PANIFICAZIONE

Il pane, qualunque sia la sua forma, deve essere un complemento discreto che accompagna tutti i piatti con gusto ma senza coprire le loro caratteristiche.
Il corso affronta le basi per una corretta procedura di lavorazione, descrivendo gli ingredienti che le compongono e come agiscono all'interno degli impasti. Verranno affrontate le tecniche di lavorazione per la panificazione da ristorante, con la realizzazione di diverse tipologie di pane.
Verranno preparati pani con impasti diretti ed indiretti e si valuterà 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: 15/16 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

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.

1.71
CORSO PER PIZZAIOLO – ENTRY LEVEL

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 della produzione della pizza.

CONTENUTI
- I cereali: il grano e la farina
- Produzione; grado di raffinazione, le informazioni del sacco, metodo di 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: caratteristiche e 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 ed indiretto (poolish e biga)
- La Gestione degli impasti a controllo refrigerato
- I condimenti
- Pratica di stesura, farcitura e di cottura e impiattamento

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

Data e orario: 15/16/17/18/19 gennaio 2024, 9.00–17.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

IN COLLABORAZIONE CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Scuola di alta formazione professionale.

1.72
PIZZA IN PALA/TEGLIA

Il corso consente di approcciarsi alla conoscenza ed alla preparazione della pizza in pala ed in teglia. Dopo una parte teorica che consentirà di conoscere cio' che concerne le due tipologie di pizza, gli ingredienti da utilizzare, le attrezzature per la preparazione e la cottura, etc.. la parte pratica farà immergere il partecipante nella preparazione e cottura del prodotto.

CONTENUTI
- La pizza in teglia con le sue declinazioni: alta e soffice o bassa e croccante. La sua diffusione territoriale, l'evoluzione e come proporla al pubblico anche ripiena
- La pizza in pala, leggera e croccante. Le dimensioni corrette ed il peso appropriato per la pizza in pala.
- Descrizione delle attrezzature e minuterie necessarie per la pizza in teglia e per la pala
- Introduzione sui cerali e le loro differenze: il grano tenero e duro, le loro caratteristiche e i fattori che ne determinano la qualità
- Le farine più adatte per la pizza in teglia e in pala: caratteristiche chimico/fisiche e reologiche, proteine, carboidrati, tipologie di abburattamento.
- Introduzione ai prefermenti: differenze, farine adatte e metodi di conservazione
- Il lievito: morfologia, tipologie di lieviti in commercio, il suo ruolo nell'impasto, azione del lievito in relazione alle temperature e loro percentuali di utilizzo
- Ottimizzazione degli impasti: come realizzare più prodotti con lo stesso impasto

CONTENUTI PARTE PRATICA
- Impasto diretto a breve lievitazione per la realizzazione di pizza in teglia e pala
- Impasto indiretto per diverse tipologie di teglia, pala e focacce
- Preparazione prefermenti a differenti temperature
- Utilizzo di farine alternative
- Ottimizzazione degli impasti realizzando più prodotti
- Lievitazioni e stesura
- Taratura del forno per le precotture e cotture finali
- Gestione delle farciture e sviluppo di ricette tradizionali e innovative.

Data e orario: 27/28 novembre 2023, 9.00-17.00
Durata del corso: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

IN COLLABORAZIONE CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Scuola di alta formazione professionale.

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 piu' 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.

1.73
CORSO PER GOVERNANTE D'ALBERGO

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

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

CONTENUTI
- Organizzazione aziendale e del reparto Piani
- La gestione e l'organizzazione delle camere
- Tecniche di pulizia delle camere
- Igiene e sanità
- Postura e ergonomia
- Merceologia
- Tecniche di comunicazione interna e di relazione con gli ospiti
- La gestione del personale
- Gestione degli approvvigionamenti: acquisti, contabilità e controllo
- Etichetta e bon ton

Data e orario: 7/8/14/15/22/23/28/29 novembre e 5/6 dicembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 80 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.

1.74
CORSO PER CAMERIERA AI PIANI

Il corso parte da un presupposto fondamentale: oggi la cameriera riveste un ruolo fondamentale nel far sentire l'ospite a casa sua, assecondandone bisogni e aspettative. Pertanto il percorso formativo mira a porre l'accento sugli aspetti essenziali per la gestione e pulizia delle camere, nonché delle parti comuni delle strutture alberghiere, ma anche sulle corrette modalità di lavoro in team.

CONTENUTI
- Il reparto piani e il suo ruolo nella moderna gestione alberghiera
- L'importanza della pulizia: pulito percepito e pulito effettivo
- Esercitazione e rifacimento del letto: diverse modalità
- Come si entra e si esce da una camera
- Camera in fermata, camera in partenza, servizio couverture
- Tipologia di pulizie: giornaliere, settimanali, mensili, periodiche e occasionali.
- Pulizia in Deep Cleaning delle stanze
- Sistemazione del materiale di lavoro: preparazione e presentazione carrelli di lavoro
- Tipologia di biancheria e modalità di sistemazione negli office e nelle camere
- Linea cortesia e welcome gift
- Tipologia di preparazione e vestizione delle camere per i clienti (anniversario, completo, matrimonio, etc.)
- Le attrezzature e gli strumenti di lavoro del reparto housekeeping
- La gestione delle camere DND (do not disturb)
- Il lavoro in team: sinergie e importanza del lavoro di squadra
- La comunicazione e il rapporto col cliente: la gestione del reclamo

Data e orario: 20/21/22/23/24 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.75
TECNICHE DI HOUSEKEEPING: NUOVE COMPETENZE E PROSPETTIVE DEL REPARTO PIANI

Il corso è orientato ad ottimizzare il lavoro ai piani, perfezionando competenze di base già acquisite e con approfondimento di alcuni aspetti di particolare rilevanza per il reparto piani.

CONTENUTI
- Il reparto piani e la sua organizzazione
- Lavorare insieme e fare squadra: il reparto piani verso un obiettivo comune
- Il buongiorno si vede dal pulito: strumenti, tecniche ed accorgimenti
- Una camera per ogni occasione (diverse modalità di presentazione della camera)
- Rifare il letto a regola d'arte: gli errori da evitare
- Gestione dell'office e preparazione del carrello: prodotti e strumenti
- Rapidità ma sempre con sicurezza
- Dritti al cuore del cliente: i dettagli che fanno la differenza
- Tecniche di comunicazione, approccio al cliente e gestione del reclamo

Data e orario: 16/17 novembre 2023, 9.00–17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.76
IL REPARTO PIANI E IL LAVORO IN TEAM: OLTRE LA PULIZIA PER FARE LA DIFFERENZA

Il corso è orientato a valorizzare il team che si occupa del reparto piani, sottolineandone il ruolo fondamentale nell'accoglienza e nella cura del cliente, a partire dell'organizzazione del lavoro.

CONTENUTI
- Il pulito percepito e il pulito effettivo: dettagli che fanno la differenza.
- Il buongiorno si vede dal pulito, prodotti, strumenti e metodi
- Piccoli accorgimenti per coccolare il cliente: la stanza per le occasioni speciali
- Acquisire nuove competenze per crescere nella professione: esempi di buone prassi da copiare
- Il lavoro in team e i principi della comunicazione per il reparto piani
- Anche le cameriere parlano: comunicazione tra colleghi e rapporto col cliente
- Il grooming: sempre in ordine e.. non dimenticarti di sorridere!
- Lavorare in sicurezza con un occhio ai tempi di esecuzione

Data e orario: 15 novembre 2023, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

La docente in seguito ad una pluriennale esperienza post laurea, ha maturato grandi competenze in diversi ambiti dell'hotellerie. Dapprima nel ruolo di prima governante e in seguito come Executive Housekeeper Manager Hotel presso diverse aziende alberghiere a Milano e in Toscana. E' stata responsabile della formazione aziendale in un grande Hotel 5 stelle lusso di Milano e ha avuto in seguito numerose esperienze in qualità di responsabile della formazione e del recruitment presso diverse strutture.

1.77
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

Data e orario: da novembre 2023 - calendario da definire
Durata: 24 ore di teoria
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.78
ASSISTENTE AI BAGNANTI "MIP"

Conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in mare, acque interne e piscine.
Accesso al corso riservato a soggetti idonei a livello psico-fsico 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 di ammissione dinnanzi al fiduciario della Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto: la prova è incentrata sulla valutazione della capacità di praticare differenti stili di nuoto.

Data e orario: da novembre 2023 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Data e orario: da gennaio 2024 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

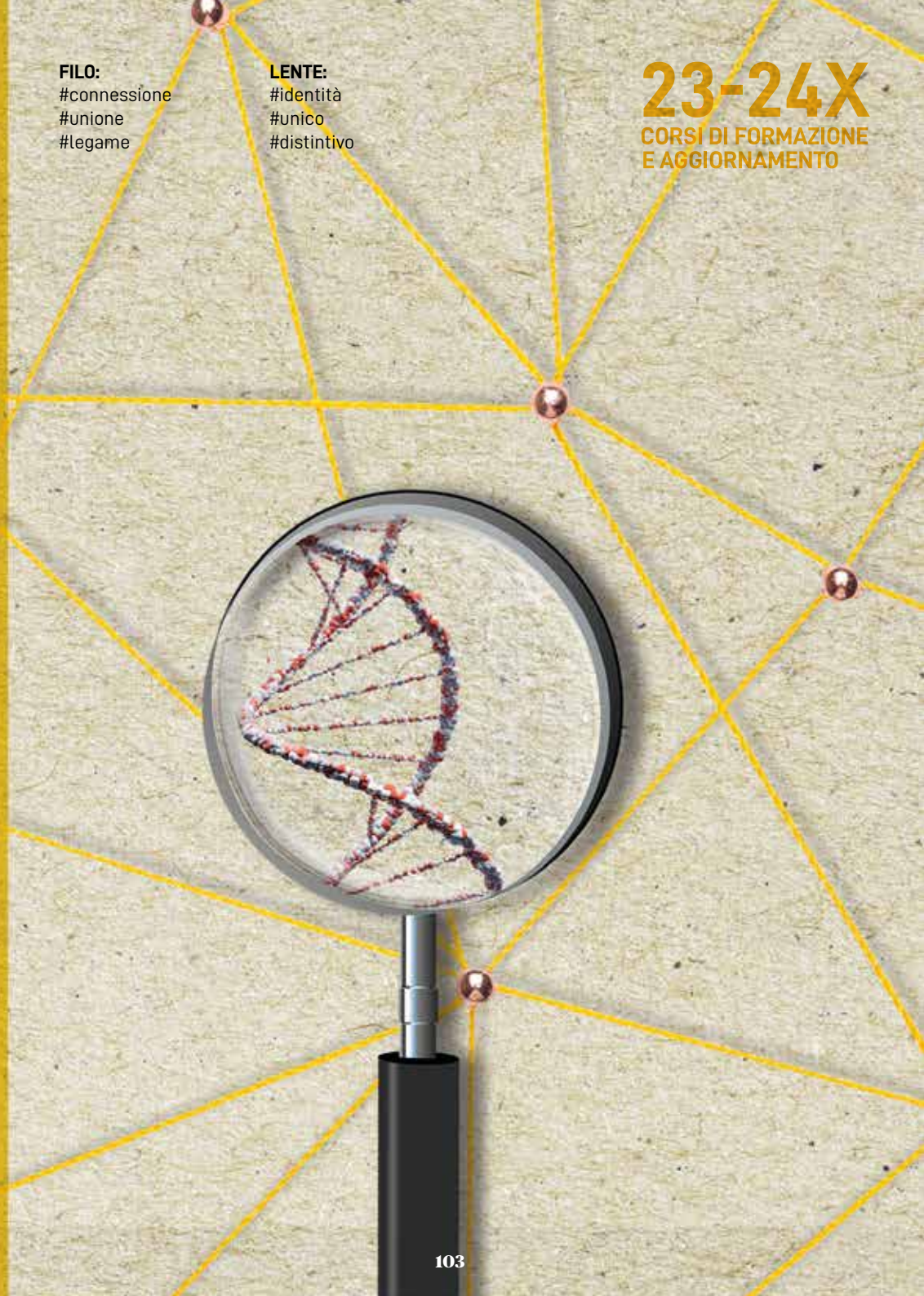
COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

(COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA)

FILO:
#connessione
#unione
#legame

LENTE:
#identità
#unico
#distintivo

23-24X
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.

NON É POSSIBILE FREQUENTARE CONTEMPORANEAMENTE LIVELLI DIVERSI DELLA STESSA LINGUA.

INGLESE

2.1
WELCOME IN ENGLISH! L'INGLESE PER LA RECEPTION- LIVELLO A2 ELEMENTARY

Corso di lingua inglese specifico per il settore turistico del front office. Si affronteranno le situazioni tipiche della reception: dalla prenotazione al check-in.

Data e orario: 16/18/23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre e 4/6 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.2
CORSO MYSMART ENGLISH – LIVELLO A2 ELEMENTARY

Corso di livello base di inglese in cui si affronta un linguaggio semplice relativo ad argomenti personali, di viaggio e lavorativi. Il corso prevede l'introduzione e l'approfondimento delle abilità linguistiche con approfondimenti grammaticali per parlato e scrittura, sviluppo della capacità di comprensione, espressione e comunicazione. Il metodo utilizzato è quello comunicativo, attraverso l'uso di simulazioni di conversazione e role-play.

Data e orario: 24/26/31 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre, 5/7/12/14/19 dicembre 2023
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 11.30 o dalle 17.00 alle 18.30
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

2.3
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.

Data e orario: 16/18/23/25/30 gennaio, 6/8/15/20/22/27/29 febbraio, 5/7/12 marzo 2024
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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.

Data e orario: 24/26/31 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre, 5/7/12/14 dicembre 2023
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.5
CORSO MYSMART ENGLISH – LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Corso di livello intermedio che segue un approccio dell'apprendimento della lingua di tipo comunicativo con nuovi approfondimenti di elementi di grammatica e lessicali, ampliamento del vocabolario e miglioramento della comprensione e del parlato introducendo lessico di argomenti familiari potendo esprimersi al passato e al futuro utilizzando comparativi e superlativi. Introduzione di argomenti business, legati al mondo lavorativo, come e-mails, telephoning and meetings.

Data e orario: 16/18/23/25/30 gennaio, 6/8/15/20/22/27/29 febbraio, 5/7/12/14 marzo 2024
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 11.30 o dalle 17.00 alle 18.30
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

2.6
CORSO MYSMART ENGLISH LIVELLO B2 INTERMEDIO AVANZATO

Corso di livello avanzato che abilita a sostenere una conversazione (piena autonomia linguistica) esprimendo opinioni, seguire le notizie, conversare con linguaggio chiaro e dettagliato descrivendo anche vantaggi svantaggi di differenti punti di vista. È rivolto a persone che vogliono ampliare il proprio vocabolario, capire argomenti e deduzioni. L'obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti gli strumenti, il linguaggio tecnico appropriato e la fluidità linguistica adeguata al mondo lavorativo e non.

Data e orario: 16/18/23/25/30 gennaio, 6/8/15/20/22/27/29 febbraio, 5/7/12/14 marzo 2024
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 11.30 o dalle 17.00 alle 18.30
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

FRANCESE

2.7
CORSO DI LINGUA FRANCESE - LIVELLO A1 BASE

Il corso propone un primo approccio alla lingua francese, orientato alla specificità del settore del turismo con particolare attenzione alla grammatica di base ed alla terminologia specifica e consentirà al partecipante di formulare delle frasi semplici per poter comunicare con l'ospite di lingua francese.

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Data e orario: 8/10/15/17/22/24/29/31 gennaio e 5/7/12/14/19/21/26 febbraio 2024
Lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

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.

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.9
CORSO DI LINGUA FRANCESE LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

L'obiettivo del corso è quello di rafforzare e migliorare le competenze a livello grammatico-lessicale ampliando il vocabolario con miglioramento della comprensione e del parlato. Il corso seguirà un approccio dell'apprendimento della lingua di tipo comunicativo con skills di lavoro adatti alle esigenze dei partecipanti.

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

SPAGNOLO

2.10
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)*

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.11
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.

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.12
CORSO DI LINGUA SPAGNOLA LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

L'obiettivo del corso è quello di rafforzare e migliorare le competenze a livello grammatico-lessicale ampliando il vocabolario con miglioramento della comprensione e del parlato. Il corso seguirà un approccio dell'apprendimento della lingua di tipo comunicativo con skills di lavoro adatti alle esigenze dei partecipanti.

Data e orario: 23/25/30 ottobre, 6/8/13/15/20/22/27/29 novembre, 4/6/11/13 dicembre 2023
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

TEDESCO

2.13
IL TEDESCO PER TUTTI - LIVELLO A1 BASE

Il corso si propone come un primo approccio alla lingua tedesca, mirata al settore del turismo con particolare attenzione alla grammatica di base ed alla terminologia specifica e consentirà al partecipante di formulare delle frasi semplici per poter comunicare con l'ospite di lingua tedesca.

Data e orario: 11/18/25 ottobre, 8/15/22/29 novembre, 6/13/20 dicembre 2023
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Data e orario: 17/19/24/26/31 ottobre e 2/7/ 9/14/16/21/23 novembre 2023
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Data e orario: calendario da definire (da gennaio)
Giorni e orario
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

2.14
IL TEDESCO PER TUTTI - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso 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 customer care, con particolare attenzione alla grammatica di base.

Data e orario: 10/12/17/19/24/26/31 ottobre e 2/7/9/14/16/21/23/28 novembre 2023
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

Data e orario: 11/18/25 ottobre, 8/15/22/29 novembre, 6/13/20 dicembre 2023
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Data e orario: 10/17/24/31 gennaio, 7/14/21/28 febbraio, 6/13 marzo 2023
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

Data e orario: 16/18/23/25/30 gennaio e 1/6/8/13/15/20/22 febbraio 2024
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.30
Durata: 30 ore
Modalità in presenza
Sede: Jesolo

2.15
HERZLICH WILLKOMMEN! IL TEDESCO PER LA RECEPTION LIVELLO A2 ELEMENTARY

Un corso per un primo approccio alla lingua tedesca mirata al settore del turismo con particolare attenzione alla grammatica di base e alla comunicazione nell'ambito della reception.

Data e orario: 10/17/24/31 gennaio, 7/14/21/28 febbraio e 6/13 marzo 2024
Mercoledì dalle 9.00 alle 11.30
Durata: 25 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

2.16
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FRONT OFFICE - LIVELLO A1/A2 BASE/ELEMENTARY

Il corso affronterà alcune semplici situazioni di interazione con l'ospite di lingua tedesca: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali, con particolare attenzione alla grammatica di base, con l'obiettivo di comunicare al meglio con l'ospite di lingua tedesca.

Data e orario: 30 novembre e 5/7/12/14/19/20/21 dicembre 2023
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 12.30
Durata: 28 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.17
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FOOD & BEVERAGE - LIVELLO A2 ELEMENTARY

Il corso affronterà alcune semplici situazioni di interazione con l'ospite di lingua tedesca con una vocabolario mirato all'ambito del servizio di ristorazione/bar e con una particolare attenzione alla grammatica di base, per consentire una miglior approccio con l'ospite straniero.

Data e orario: 5/7/12/14/19/21/26/28 marzo 2024
Martedì e giovedì dalle 14:00 alle 17:30
Durata: 28 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.18
DEUTSCHE GRAMMATIK? KEIN PROBLEM! GRAMMATICA TEDESCA APPLICATA AL TURISMO LIVELLO A2/B1 ELEMENTARY/INTERMEDIO

Un corso di lingua tedesca con focus sull'aspetto grammaticale per ridurre al minimo gli errori più comuni. L'obiettivo del corso è acquisire sicurezza nella grammatica per una conversazione più efficace con i turisti di lingua tedesca.

Data e orario: 30 novembre e 5/7/12/14/19/20/21 dicembre 2023
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 17.30
Durata: 28 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.19
KONVERSATION NULL PROBLEM AUF DEUTSCH LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Il corso ha come obiettivo principale il miglioramento dell'approccio alla lingua tedesca, in particolare della conversazione, per una efficace gestione dei rapporti col cliente. Grazie ad insegnanti di madrelingua, verrà impostato un percorso fortemente orientato alla comunicazione in vista della successiva stagione estiva.

Data e orario: 17/19/24/26/31 ottobre e 2/7/9/14/16/21/23 novembre 2023
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 16.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.20
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.

Data e orario: 11/18/25 gennaio, 1/8/15/22/29 febbraio, 7/14 marzo 2024
Giovedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

Data e orario: 16/23/30 gennaio, 6/13/20/27 febbraio, 5/12/19 marzo 2024
Martedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.21
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FRONT OFFICE - LIVELLO B1 INTERMEDIO BASE

Il corso affronterà alcune semplici situazioni di interazione con l'ospite di lingua tedesca: dalla prenotazione, al check-in, alle indicazioni stradali con particolare attenzione alla grammatica di base, privilegiando l'approccio con il cliente straniero al front office.

Data e orario: 5/7/12/14/19/21/26/28 marzo 2024
Durata: 28 ore
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 12.30
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.22
DEUTSCH? KEIN PROBLEM. IL TEDESCO PROBLEM SOLVING LIVELLO B1/B2 INTERMEDIO

Le situazioni più delicate richiedono un linguaggio specifico e corretto. Il corso si propone di offrire gli strumenti per affrontare le situazioni più difficili e di emergenza in lingua tedesco, utilizzando i termini più appropriati.

Data e orario: 16/18/23/25/30 gennaio e 1/6/8/13/15/20/22 febbraio 2024
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 16.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

RUSSO

2.23
CORSO PRATICO DI LINGUA E CULTURA RUSSA
PER IL TURISMO - 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 arricchendo il vocabolario e introducendo le situazioni comunicative più articolate.
Il corso approfondirà i principali aspetti storico-culturali della civiltà russa, usi e costumi del popolo russo e come rapportarsi con il cliente di lingua russa.

Data e orario: 15/17/22/24/29/31 gennaio, 5/7/19/21/26/28 febbraio, 4/6/11 marzo 2024
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Data e orario: 16/19/23/26/30 gennaio, 2/6/9/13/16/20/23/27 febbraio, 1/5 marzo 2024
Martedì e venerdì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

CINESE

2.24
CORSO PRATICO DI LINGUA E CULTURA CINESE
PER IL TURISMO - LIVELLO A1 BASE

Il corso prevede un primo approccio alla lingua cinese, specifica per il settore turistico. Si affronteranno le situazioni comunicative elementari con introduzione all'alfabeto cinese ed alla grammatica di base.
É prevede inoltre una panoramica sugli aspetti culturali e sulle usanze del Paese con particolare attenzione alle regole di base del "Galateo cinese" con le differenze culturali che potrebbero dar luogo a fraintendimenti o a situazioni sgradevoli, imbarazzanti se non addirittura offensive.

Data e orario: 15/17/22/24/29/31 gennaio, 5/7/19/21/26/28 febbraio, 4/6/11 marzo 2024
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

ITALIANO

2.25
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.

Data e orario: 24/26/31 ottobre, 2/7/9/14/16/23/28/30 novembre, 5/7/12/14 dicembre 2023
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.26
CORSI DI LINGUE INTENSIVI RESIDENZIALI ALL'ESTERO

Per tutte le destinazioni l'Ente finanzierà interamente il corso di lingua in loco, mentre le restanti spese convenzionate di viaggio e soggiorno saranno a carico dei partecipanti.
I corsisti saranno inseriti nei diversi percorsi in base al livello di conoscenza della lingua, dopo un test di ingresso cui verranno sottoposti il primo giorno di lezione.
L'Ente finanzierà il corso esclusivamente ai lavoratori dipendenti; i titolari/collaboratori familiari/soci potranno usufruire invece di tariffe convenzionate.Per questi corsi é prevista una cauzione di ***200,00 euro*** *che verrà restituita al rientro del soggiorno all'estero.*

2.26.1
Lingua TEDESCA:
corso settimanale intensivo residenziale a Berlino

Corso di tedesco generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.
Le lezioni si terranno al mattino dal lunedì al venerdì in orario 9.00/12.30.
Massimo 12 studenti per classe.
Partenze: indicativamente dal 12 al 25 novembre 2023

2.26.2
Lingua INGLESE:
corso settimanale intensivo residenziale a Londra

Corso di inglese generale di 20 lezioni da 50 minuti ciascuna.
Le lezioni si terranno al mattino dal lunedi al venerdi in orario 9.00/12.50.
Massimo 14 studenti per classe.
Partenze: indicativamente dal 17 febbraio al 2 marzo 2024

CONOSCERE IL TERRITORIO

(CONOSCERE IL TERRITORIO)

FOGLIA:
#crescita
#evoluzione
#vitalità

LENTE:
#tessutourbano
#territorio
#appartenenza

23-24X
CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

3.1 ITINERARI NELLA STORIA

3.1.1
San Marco, Venezia e Bisanzio

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».*

Data e orario:
12 marzo 2024, 15.00-17.00 Lezione online. Venezia e Bisanzio: la Basilica, l'area marciana e Costantinopoli
13 marzo 2024, 18:00-21:00 Lezione in visita serale: Basilica di San Marco e itinerario marciano
Durata: 5 ore

3.1.2
Patriziato e palazzi di Venezia (1): Palazzo Mocenigo e Manifattura Bevilacqua

Tra le famiglie di più antico e alto lignaggio, i Mocenigo contribuirono come poche alle fortune politiche e diplomatiche di Venezia. Il palazzo di San Stae – fino agli anni '70 di proprietà privata dell'ultima discendente e oggi patrimonio del Comune – rappresenta un esempio emblematico di edilizia patrizia. I Musei Civici Veneziani ne hanno fatto una casa museo dove, peraltro, vi si trova un Centro Internazionale di Documentazione per la Storia del Costume, del Tessuto e della Moda.
L'allestimento, curato da Pierluigi Pizzi e altri scenografi, espone abiti antichi che periodicamente vengono montati su manichini: il palazzo sembra così 'abitato' da figure che evocano i fasti e l'accoglienza di palazzo. Nei percorsi espositivi la ricostruzione di un laboratorio da profumiere e delle essenze che, attraverso Venezia, arrivavano in Europa dall'Oriente. La lezione sul campo, sarà arricchita da una visita esclusiva alle manifatture Luigi Bevilacqua dove i corsisti potranno integrare quanto visto al Museo di Palazzo Mocenigo con ciò che, ancora oggi, si realizza nelle manifatture con le tecniche e i telai tradizionali.

Data e orario:
9 novembre 2023, 15.00-17.00 Lezione online. La politica, il potere, l'arte. I Mocenigo, storia di una grande dinastia dogale
10 novembre 2023, 9.00-13.00 Lezione in visita a Palazzo Mocenigo di San Stae e alla Manifattura Bevilacqua
Durata: 6 ore

3.1.3
Patriziato e palazzi di Venezia (2): Splendori dell'età barocca e rococò. Ca' Rezzonico e Ca' Zenobio

Nel Settecento, non molto prima della caduta della Serenissima, a Venezia alcune famiglie straniere tentano la scalata sociale e politica accedendo al Patriziato. L'acquisto, di fatto, del diritto di inserimento, fu uno degli strumenti più ricorrenti per rimpinzare le casse dello Stato e, con ciò, consentire una rigenerazione dell'alta aristocrazia veneziana.
Il caso dei Rezzonico o dei Labia sono particolarmente celebri e interessanti perché testimoniano dinamiche e modalità speciali. Palazzo Rezzonico, prima Bon, fu inizialmente progettato da Baldassarre Longhena e poi completato Giorgio Massari quando, appunto, i Rezzonico acquistarono l'edificio per farne uno strumento di rappresentanza ed esaltazione dinastica. Contestualmente alla elezione di un membro della famiglia al pontificato, il palazzo dovette assumere un carattere magnificente: vi lavorano i massimi artisti del tempo.

Data e orario:
22 novembre 2023, 15.00-17.00 Lezione online. Nel sestiere di Dorsoduro: i Rezzonico e gli Zenobio, due casi, due visioni culturali e artistiche.
24 novembre 2023, 9.00-13.00 Lezione in visita a Palazzo Rezzonico e a Palazzo Zenobio
Durata: 6 ore

3.1.4
Patriziato e palazzi di Venezia (3): Nel Sestiere di Cannaregio. Palazzo Vendramin, Palazzo Labia

Questi due straordinari palazzi hanno storie diversissime e pure accumunate dal fatto che, entrambe – prima Palazzo Vendramin e poi, ancora oggi, Palazzo Labia – furono la sede della Televisione Italiana. Nel 1945 infatti, infatti, Palazzo Vendramin Calergi che oggi è sede del Casinò di Venezia, fu dato in affitto alla Rai che nel 1970 lo lascerà per prendere possesso di Palazzo Labia dove tuttora si trova.
Le vicende più recenti di entrambi questi palazzi faranno da cornice all'avvicendarsi di dinastie patrizie antiche o di nuovo accesso al patriziato. La famiglia Loredan – una delle più notevoli della nobiltà rinascimentale fece costruire da Mauro Codussi il Palazzo che poi passò ai Calergi, ai Grimani, ai Vendramin e, poi ancora a Carolina Borbone delle Due Sicilie, ai Duchi di Grazia e ai Volpi di Misurata: uno straordinario esempio, tra i più alti, dell'architettura residenziale della fine del Quattrocento.

Palazzo Labia invece segna con magnificenza il trionfo della famiglia che, di antiche nobili e ricche origini spagnole, contribuendo con grande apporto finanziario alla Guerra di Candia, entrò nel patriziato veneziano nel 1646. La famiglia si fece subito notare per lo sfarzo e la pomposità delle feste e della vita principesca che conduceva: le stanze del palazzo furono affrescate dai massimi pittori del tempo. Giambattista Tiepolo eseguì le storie di Cleopatra per il salone principale e tantissime opere decoravano gli altri ambienti. Nel XIX secolo la famiglia visse il declino e il palazzo passò ai Testolini che ne fecero uno showroom per la loro produzione di mobilia di lusso. Dopo diverse compravendite, come abbiamo detto, il palazzo divenne sede della RAI.

Data e orario:
4 dicembre 2023, 15.00-17.00 Lezione online. Dinastie e potere a Cannaregio: il caso Loredan-Vendramin-Calergi e il caso Labia
5 dicembre 2023, 9.00-13.00 Lezione in visita. Due casi di rigenerazione: Palazzo Loredan-Vendramin-Calergi e Palazzo Labia
Durata: 6 ore

3.1.5
I Greci, il Levante, la Serenissima. Culture in osmosi tra Oriente e Occidente

I rapporti tra Venezia e il mondo greco bizantino sono nell'anima della Serenissima. Venezia nasce bizantina e nel solco della sua tradizione bizantina fonda miti, costruisce dialoghi diplomatici ed economici, fa guerre e addirittura vorrà sostituirsi a Costantinopoli. La cultura bizantina avrà un ascendente forte su quella veneziana, dai mosaici della Basilica di San Marco fino a Paolo Veneziano nel '300. Quando i turchi conquisteranno Costantinopoli nel 1453, Venezia accoglierà signori, nobili, principi, sapienti, potenti e esuli da Bisanzio. I greci si aggregano in comunità, a pochi passi da San Marco ma solo nel XVI secolo potranno costruire una meravigliosa chiesa che davvero rappresenta l'osmosi tra la cultura levantina e quella veneziana. Il museo delle icone poi, raccoglie tesori inestimabili – non solo antiche icone donate da devotissime principesse bizantine – ma anche icone rinascimentali e seicentesche, fondamentali per comprendere i rapporti con la Grecia veneziana, con Creta soprattutto: tra l'isola e Venezia si formerà infatti una straordinaria scuola di pittura venetocretese dalla quale proverrà anche il grande genio di El Greco.

Data e orario:
23 ottobre 2023, 9:00-13:00 Lezione in visita. I Greci a Venezia, la chiesa di San Giorgio e il Museo delle Icone
Durata: 4 ore

3.1.6
Quando i muri parlano. Graffiti, simboli, rilievi, preziose testimonianze del passato

La storia, la società, la satira, i dolori, le gioie, le ingiurie, le preghiere, la vita e la morte, la politica, le denunce, la quotidianità, i veneziani e gli stranieri... insomma, i muri e le pietre di Venezia parlano. Su di loro si scrive e si disegna. Per dire cose importanti ed anche sciocchezze. Si può fare una storia della mentalità attraverso i graffiti che raccontano la Venezia di un tempo. Spesso è il desiderio di memoria ma anche, spesso, è la protesta e l'ingiuria che spingono a segnare la città. Documentare la propria presenza in un luogo santo, per devozione e in ricordo del proprio passaggio; oppure per sfregiare le belle case dei signori che fanno affari per mare incuranti dei pericoli dei marinai.
Il corso racconta la società da una prospettiva diversa che si esprime spesso in forme spontanee e sregolate, e per questo più vere e intime.

Data e orario:
19 febbraio 2024, 15:00-17:00 Lezione online. Pietre e muri che parlano: Venezia graffita dal medioevo all'età moderna
20 febbraio 2024, 09:00-13:00 Lezione in visita. I graffiti nel sestiere di San Marco
Durata: 6 ore

3.1.7
Il Carnevale prima del Carnevale. La Festa delle Marie tra storia e attualità

Racconta la storia, o forse la leggenda, che nel 1296 il doge proclamò la festa del Carnevale a circa duecento anni di distanza dalla vicenda del rapimento delle Marie veneziane.
Si racconta infatti che durante i festeggiamenti mariani dell'anno 973 dodici ragazze veneziane, in procinto di sposarsi, vennero rapite davanti alla Chiesa di San Pietro di Castello da un gruppo di pirati dalmati. Il doge in persona con il corteo ducale raggiungerà i pirati a Caorle dove le ragazze saranno riscattate per poi ricondurle gloriosamente a Venezia. Ai festeggiamenti che ne derivarono, nel tempo sempre più lunghi e coinvolgenti, si legano le origini del Carnevale veneziano.
Questo corso vuole svolgere un'indagine sui rapporti tra leggenda e storia, osservando come attraverso i secoli i festeggiamenti, i riti e le usanze popolari si siano evolute. Ma anche sarà occasione per ancorare la storia ai luoghi che fanno da sfondo.

Data e orario:
29 gennaio 2024, 15:00-17:00 Lezione online. Alle origini del Carnevale di Venezia. La storia delle Marie
30 gennaio 2024, 09:00-13:00 Lezione in visita. Itinerario nella contrada di Santa Maria Formosa
Durata: 6 ore

3.1.8
Mestre e Marghera, la Venezia contemporanea di terraferma

Terminata la dominazione austriaca sul Lombardo Veneto, Venezia vivrà un ennesimo contraccolpo economico e sociale fortissimo dopo quello già subito agli inizi dell'Ottocento per mano francese. La città deve rigenerarsi e pensare il suo futuro non più all'ombra della Serenissima o dell'Impero ma nella nuova compagine nazionale Italiana. La laguna, entro la fine dell'Ottocento, intercetta già i primi segnali del turismo europeo d'élite, ma si rende necessario riorganizzare l'economia per far sopravvivere la città. Ai primi del Novecento Venezia diventa una sorta di laboratorio industriale e urbanistico: si installano nuove manifatture, si interviene nella logistica e si inizia a ragionare del potenziamento industriale dell'area perilagunare mestrina. La cosa avverrà con più slancio dopo la Seconda Guerra Mondiale quando Mestre assumerà le forme di una città nuova industriale e di servizi moderni. La costruzione dei blocchi industriali e portuali di Fusina e Marghera attireranno molta popolazione dalle campagne e dal resto d'Italia: l'industrializzazione pesante farà da contrappunto alla rivoluzione turistica di massa di Venezia centro storico.
Dagli anni '60 Mestre è un vero e proprio laboratorio sociale e urbanistico. Intere parti della città sono progettate da importanti architetti che spesso dovranno scontrarsi con il caos generato dalla speculazione edilizia. Tuttavia la città è un caso interessantissimo di sperimentazione che merita di essere indagato anche per ragionare sul futuro di Venezia.

Data e orario:
28 febbraio 2024, 15:00-17:00 Lezione online. Una Venezia contemporanea di Terraferma? Mestre e Marghera nel Novecento
29 febbraio 2024, 09:00-13:00 Lezione in visita. Itinerario a Mestre e visita al museo M9
Durata: 6 ore

3.1.9
Archeologia, territorio e arte della Venetia perilagunare romana e tardoantica: Altino

Il corso propone un approfondimento sull'evoluzione del paesaggio e del territorio veneto perilagunare tra età antica e medievale, soffermandosi sulle evidenze archeologiche e monumentali, la viabilità storica, la topografia urbana. L'obiettivo è quello di offrire un'analisi della trasformazione dell'ambiente e degli insediamenti del territorio, soffermandosi sull'evoluzione o la scomparsa di centri urbani, tra età romana ed età medievale, tenendo conto delle cause che provocarono il declino e/o la sopravvivenza dei centri. La lezione in visita sarà svolta presso il Museo Archeologico Nazionale di Altino.

Data e orario:
5 marzo 2024, 15.00-17.00 Lezione online. Città, territorio e viabilità tra età romana e medioevo nel comprensorio della Venetia lagunare
6 marzo 2024, 9.30-12.30 Itinerario e lezione in visita: Altino, Museo Nazionale Archeologico
Durata: 5 ore

Chi sono gli 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
TOUR DELLE VILLE E DEGLI ALBERGHI LIBERTY DEL LIDO

Il percorso si snoda da Piazzale Santa Maria Elisabetta, da cui si procederà alla scoperta delle meraviglie architettoniche del Lido, ripercorrendo la splendida stagione del Liberty e del Decò, lungo viali alberati, alla scoperta di ville e grandi alberghi, per tentare una attenta lettura di alcune fra le più significative presenze architettoniche e urbanistiche dell'isola. Il percorso proporrà edifici eleganti ed imponenti che mixano diversi stili dei primi anni del Novecento: dall'eclettico al neobizantino, dal neogotico al moresco. La visita si articolerà alla scoperta delle ville Liberty lidensi con le facciate ispirate al mondo vegetale, floreale e i giardini rigogliosi, separati dall'esterno con imponenti cancelli in ferro battuto e i mosaici applicati alle facciate delle ville che sono testimonianza del momento di splendore di inizio secolo del Lido di Venezia, conosciuta anche con il nome di Isola d'Oro.

Data e orario: 30 ottobre 2023, 10.00–12.00
Durata: 2 ore
Modalità: itinerario
Sede: Lido di Venezia

Chi è l'esperto

Guida autorizzata

3.3
VILLE VENETE: UN VIAGGIO DEI SENSI, TRA STORIA E NATURA

Nel Veneto sono 3.803 le ville venete, imponenti residenze nobiliari veneziane, ma anche piccole ville-fattorie legate allo sviluppo dell'agricoltura della Serenissima Repubblica di Venezia, esse costituiscono un immenso patrimonio culturale e paesaggistico del nostro territorio.

1° INCONTRO - SEMINARIO INTRODUTTIVO E VISITA A VILLA VENIER CONTARINI
Il viaggio in questo meraviglioso mondo prende avvio con una lezione teorica introduttiva, ove verrà illustrata la storia delle ville venete, dei loro contesti paesaggistici, accompagnata dalla visita di Villa Venier Contarini a Dolo, sede dell'Istituto Regionale Ville Venete.
14 marzo 2024, 14.00-18.30

2° INCONTRO - LE VILLE CHE VIVONO
Le ville venete, da dimore gentilizie possono divenire un "brand" distintivo del territorio, far da cornice ad eventi artistici e culturali. Con un itinerario affascinante, oltre alle classiche ville venete monumentali conosciute in tutto il mondo, quali la straordinaria Villa Pisani a Strà e la famosa Villa Foscari detta "la Malcontenta" (Patrimonio dell'UNESCO), si approfondiranno anche esempi di ville recuperate "e vissute" dai proprietari per usi compatibili a servizio dell'ospitalità turistica, quali Villa Badoer Fattoretto a Dolo, sede di una cantina vinicola e di un caratteristico "Museo del Villano".
20 marzo 2024, 9.00 – 13.00/14.30- 16-30

3° INCONTRO - SUGGESTIONI ED EMOZIONI IN VILLA
Sono circa 75 le ville venete situate nel territorio di Mirano: si visiteranno Villa Pomai Muneratti, nel 1° Glamping d'Italia, in un contesto di Villa Veneta immersa nella quiete della campagna, poi Villa Cabrini Moore con la sua suite, le camere in affitto e il piccolo teatrino interno, ricoperto di affreschi. Nei sentieri dei parchi pubblici di Villa Belvedere e Villa Giustinian Morosini XXV Aprile, si svolgerà una suggestiva passeggiata, concludendo il percorso con la visita alle misteriose grotte di Villa Belvedere. Questo straordinario "viaggio dei sensi" si chiuderà con un momento dedicato all'enogastronomia locale, con aperitivo accompagnato da "cicchetti" della tradizione.
27 marzo 2024, 14.00-21.00 con percorso serale nel parco e aperitivo veneziano

Chi è l'esperto
Architetto e funzionario tecnico presso la Regione Veneto, è esperto in materia di pianificazione urbanistica e pianificazione territoriale e paesaggistica.
In collaborazione con altri autori, ha realizzato per la Regione Veneto alcune pubblicazioni in materia di pianificazione territoriale e paesaggistica, pubblicando anche un atlante ove sono censite ed analizzate tutte le ville di Andrea Palladio presenti sul territorio regionale.

3.4
LA CARTA VENEZIANA: UNA TRADIZIONE DA CUSTODIRE

Il legame tra Venezia e la carta risale a tempi molto lontani. È grazie al veneziano Marco Polo e al suo famosissimo libro, Il Milione, che abbiamo scoperto il luogo d'origine della carta: la Cina.
Arrivata in Spagna grazie agli Arabi, la carta giunge in Italia intorno all'anno 1000. A Venezia si diffuse maggiormente nel 1300, dove venne utilizzata in alternanza alla pergamena. Tutt'ora ci sono ancora artigiani veneziani che onorano la carta, la utilizzano per svariati scopi, creando prodotti unici.
I partecipanti saranno condotti in un viaggio eccezionale alla scoperta di un produttore di carta interamente prodotta a mano nel rispetto delle antiche tecniche di fabbricazione medioevali, una carta fatta con cotone a fibre lunghe trattata in modo da poter essere impiegata per usi artistici e per le diverse forme di scrittura.

Data e orario: 27 febbraio 2024, 10.00-12.00
Durata: 2 ore
Modalità: visita guidata
Sede: Venezia

3.5
ANTICHI MESTIERI: MURANO ISOLA DEL FUOCO TRA FORNACI E BISATI SULL'ARA

Il fascino di Murano è racchiuso nell'iridescenza delle sfumature che i maestri vetrai conferiscono ai loro oggetti nati da un soffio, sortilegi di un mondo incantevole sopravvissuto, più o meno immutato, alla globalizzazione e al vetro fatto in serie. Il percorso proposto si snoda attraverso il Museo del Vetro, sede della mostra estemporanea "Cento Anni di Nason Moretti. Storia di una famiglia del vetro muranese", con visita alla fornace omonima. Si vedranno quindi la Basilica dei Santi Maria e Donato, il Canal Grande di Murano, Palazzo Da Mula e si ripercorrera' la storia dei più autentici piatti muranesi, dal bisato o anguilla, cotto sui forni per temperare il vetro, al bussolà forte.

Data e orario: 31 ottobre 2023, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Murano

3.6
ANTICHI MESTIERI: L'ULTIMO CREATORE DELLA FOGLIA D'ORO

L'insegna sulla porta d'ingresso della palazzina rosso veneziano si trova in un campiello dove nel '400 ha vissuto Tiziano. Lavora qui l'ultimo battiloro d'Europa, Marino Menegazzo, erede della pregiata ditta Mario Berta Battiloro. Si respira un'atmosfera magica nel suo piccolo laboratorio, dove si fanno alchimie d'altri tempi, dove i lingotti si trasformano in impalpabili quadratini dorati, così elastici e morbidi da non poter essere toccati neanche con le mani ma con delicate pinze di bambù di legno.
Si tratta di foglie che poi fanno il giro del mondo: è quell'oro che luccica sulla Madonna di Lourdes, sui mosaici della Cattedrale di Marsiglia, sull'Angelo del Campanile di San Marco. La visita ci offrirà lo spunto per parlare della cucina veneziana dell'oro e del lusso, e si concluderà con una passeggiata fino al grande campo dei Gesuiti con la monumentale chiesa.

Data e orario: 16 novembre 2023, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.7
ANTICHI MESTIERI: IL MAGO DELLE FORCOLE

Un'arte, quella del remèr, ovvero il creatore di remi e forcole, portata avanti solo da quattro artigiani, che si tramanda oralmente, da maestro ad allievo. Il capostipite è stato il grande maestro Giuseppe Carli, appartenente a una storica famiglia di reméri.
La forcola è un' opera d'arte: ognuna è un pezzo unico, firmato e numerato, realizzato a mano da un solo pezzo di legno (noce, ciliegio, pero). Per l'originalità e la bellezza del suo design, la forcola è stata anche esposta al MOMA, Museum Of Modern Art di New York, divenendo simbolo di stile italiano nel mondo. Si visiterà la Bottega Pastor, situata nelle vicinanze del Museo Guggenheim.

Data e orario: 20 novembre 2023, 10.00–13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.8
ANTICHI MESTIERI: LA GONDOLA E LO SQUERO DI SAN TROVASO

Lo squero (ossia "cantiere" in veneziano: dalla parola "squara" che indica l'attrezzo adoperato per costruire le imbarcazioni) è il classico cantiere dove si costruivano e riparavano le imbarcazioni di dimensioni piccole come le gondole e altri natanti tipici della tradizione veneziana. Si visiterà lo squero di San Trovaso, uno dei pochissimi ancora in funzione a Venezia che sorge lungo il rio omonimo e risale al Seicento.

Data e orario: 1 dicembre 2023, 10.00–13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.9
SULLE ORME DEL CASANOVA TRA AVVENTURE IMMORALI E CIBI AFRODISIACI

Uomo di mondo, baro, spia, ribelle, provocatore e irriverente, ma anche spirito libero e testimone autentico del suo tempo, Giacomo è uno dei veneziani più famosi nel mondo. Nella lezione si ripercorrono i luoghi della sua infanzia e della giovinezza (Palazzo Malipiero, zona di San Samuele) fino al ridotto di San Moisè (con visita) dove giocava d'azzardo e alle Prigioni di Palazzo Ducale. La ricostruzione (in)fedele dei cibi che amava preparare alle sue amanti, dal famoso punch per Caterina Capretta alle delizie afrodisiache consumate con la monaca M.M per scoprire la vita di uno dei veneziani più illustri, controverso e affascinante, "sconosciuto per eccesso di fama" come ha scritto di lui un suo biografo.

Data e orario: 1 marzo 2024, 9.00–13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.10
UN MUSEO DA BERE E LA STORIA DELLO SPRITZ

Lo spritz nasce a Venezia, e tradizione vuole che siano stati i soldati austriaci ad inventarlo, mescolando acqua e vino perché incapaci di reggere i forti vini nostrani. A colorarlo dandogli un appeal tutto nuovo ci pensa la famiglia Pilla che a Venezia nel 1920 inventa il Select. Le vicende e l'evoluzione di questo marchio veneziano sono racchiuse oggi a Ca' Select, in un ex laboratorio industriale nel sestiere di Cannaregio, dove si concentrano una zona bar/mixology e un percorso espositivo museale che rimanda alla storia delle spezie e dei mercanti/esploratori della Serenissima.

Data e orario: 1 febbraio 2024, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.11
LE BOTTEGHE DA CAFFÉ

Nella capitale del commercio, diventata città del turismo di lusso, si affronta l'ultimo atto di una commedia che dura tutto l'anno. Tra Sei e Settecento, Venezia vive il tempo del piacere che si consuma negli eleganti caffè dove nobili, politici, letterati e avventurieri si incontrano per discutere di politica o fare gossip davanti ad una tazza di caffè fumante, la corroborante bevanda che fa "star l'home svegliato" per dirla col primo veneziano che la provò a Istanbul alla fine del XVI secolo.
Lezione itinerante a Venezia, con partenza da Cannaregio, dove esiste ancora l'antico Caffè della sposa, passando per Rialto (Caffè del Doge) e che si conclude al Caffè Florian, il più antico e prestigioso di Venezia.

Data e orario: 23 febbraio 2024, 9.00–13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.12 ITINERARI NEL GUSTO

3.12.1
Per un pugno di spezie

Una giornata dedicata al tema delle spezie suddivisa in tre parti:
Excursus storico
Cosa sono le spezie, da dove vengono, e perché hanno improntato la cultura, l'economia e la società di tutta Europa a partire dal Medioevo. Già usate in epoca romana, il loro uso si consolida attraverso la Repubblica di Venezia, che diventa monopolista assoluta importandole e quindi rivendendole in tutta la Penisola e nel resto d'Europa. La Serenissima crea un modello di marketing unico nel suo genere e fortemente articolato con lo sviluppo di un sistema di scali, convogli armati, difesa dei suoi mercanti. Ritenute oltremodo benefiche, le spezie erano usate con profusione in cucina. Oggi la scienza moderna ha dimostrato che questo assunto è corretto e, per questa ragione, gli chef le hanno riprese in considerazione.
Laboratorio sensoriale
Un laboratorio sensoriale allestito con circa 40 spezie finalizzato alla conoscenza delle caratteristiche organolettiche e degli usi di ogni singolo prodotto. La presentazione offre anche una panoramica dei prodotti che con esse si realizzano nella liquoristica, in cucina e in pasticceria.
Degustazione di piatti con le spezie
Piatti speziati della cucina veneziana sia della tradizione che rivisitati preparati da uno Chef (quali ad es. il saor antico, il pollo ambrogino, la frittola con lo zafferano etc).

Data e orario: 7 novembre 2023, 10.00-15.00
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza con la partecipazione di uno Chef
Sede: Martellago

3.12.2
I menù dogali

La Serenissima ha alimentato il suo fascino attraverso dei sontuosi banchetti che il doge, attorniato dai nobili più in vista, teneva all'interno del Palazzo Ducale. Questa lezione ne analizza il significato e ne illustra lo svolgimento prendendo in esame i menù delle festività di San Marco, della Sensa, del Redentore e della Madonna della Salute, nonché i rinfreschi a base di soli dolciumi in occasione delle visite di sovrani stranieri o il pranzo che il doge offriva agli abitanti di Poveglia la settimana dopo la Sensa, in ricordo del valore dei loro avi che avevano salvato Venezia.

Data e orario: 28 novembre 2023, 10.00-14.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza con la partecipazione di uno Chef che realizzerà un menu dogale
Sede: Martellago

3.12.3
Piaceri nascosti in un baccello: i generi “coloniali”

Nella sua ricca tradizione Venezia ha sempre saputo utilizzare al meglio tutti i prodotti che arrivavano dall'estero facendoli suoi e utilizzandoli in modo creativo. Una lezione dedicata ai prodotti "coloniali": dal peperoncino che sostituì il più costoso pepe, al cacao degli Aztechi, all'afrodisiaca vaniglia. L'unica ad essere una profumata foglia è il tè, rito sociale e spirituale prima che bevanda, giunta dal Giappone, dove si fa la "cerimonia del tè", che simboleggia il trait d'union tra la vita e l'arte. L'excursus prende in esame quando arrivarono a Venezia i generi coloniali e il loro utilizzo.

Data e orario: 16 gennaio 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

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".

3.12.4
Eccellenze agroalimentari
L' ortofrutticoltura del territorio veneziano

Le Piccole Produzioni Locali (PPL) sono aziende che realizzano e commercializzano prodotti alimentari tradizionali entro le province limitrofe alla propria sede. Queste aziende aderiscono a un progetto della Regione che garantisce la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti venduti. Sono aziende che tramandano il sapere dei nonni coltivando nel rispetto dell'ambiente e di chi lo abita, riconoscendo la terra come valore da amare e rispettare. Il terreno spesso è dedicato in parte alla viticoltura e in parte alla coltivazione degli ortaggi per la vendita diretta e la trasformazione, agli alberi da frutto e alle arnie delle api. I prodotti vengono raccolti rispettando la loro naturale maturazione in campo e trasformati nel piccolo laboratorio con passione, così come si faceva una volta. I corsisti durante la visita impareranno anche a conoscere il rapporto qualità/prezzo di frutta e verdura per acquisire un buon criterio di scelta rispetto alle dinamiche del mercato ortofrutticolo e nel rispetto di stagionalità e km 0.

Data e orario: 11 marzo 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza visita guidata frutteto/orto + degustazione prodotti
Sede: Ceggia

3.13
I LUOGHI AMATI DA HEMINGWAY:
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 sulla flora locale.

Data e orario: 22 marzo 2024, 10.00–12.30
Durata: 2,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

Chi è l'esperto

Guida turistica autorizzata IAT.

3.14
MARKETING TERRITORIALE E CICLOTURISMO

La bicicletta rappresenta il veicolo energeticamente più efficiente e sostenibile, migliora il benessere fisico e genera indubbi benefici ambientali . Quindi a ragione “il pedale” si può considerare una valida modalità di trasporto anche per la fruizione delle destinazioni turistiche. In quest'ottica si orientano i percorsi proposti, con l'obiettivo di creare un focus sul territorio e su una tipologia di turismo che si sta affermando sempre più.
Il cicloturismo si inserisce a pieno titolo nell'ottica di slow travel e di slow experience, portando a vivere pienamente il paesaggio e la natura, ma anche aspetti e valori simbolici del territorio, trasformando l'esperienza turistica in direzione opposta al concetto di “mordi e fuggi”.
I due Tour E-Bike proposti saranno preceduti da un seminario introduttivo in aula che tratterà i seguenti punti:
- Cicloturismo per una vacanza attiva oltre le barriere della stagionalità
- Esplorando il territorio: per un turismo esperienziale outdoor nella Venezia Orientale
- Un'accoglienza a misura di “pedale”: che cos'è un Bike Hotel
- Se lo conosci lo vendi: l'importanza di conoscere e proporre il patrimonio naturalistico e culturale locale
- Turismo leisure: esempi di buone prassi e proposte di “casa nostra”

3.14.1
Tour E-Bike Laguna di Venezia Patrimonio Mondiale Unesco

Durante questa facile escursione si pedalerà attraverso i territori patrimonio mondiale dell'UNESCO, immersi nella natura delle lagune di Venezia. Partenza da Piazza Nember a Jesolo, si seguirà poi la ciclabile fino a Treporti, arrivo a Lio Piccolo attraversando il Casson, Cavallino e la nuova ciclabile a sbalzo sulla laguna di Venezia. Imbarco per attraversata di circa 30 minuti a Lio Piccolo e sbarco a Lio Maggiore e piccolo break. Ripartenza in direzione Jesolo attraverso strada sterrata. Piccola tappa presso un'azienda agricola casearia locale. Rientro attraverso via Cristo Re ed arrivo a Jesolo per la riconsegna delle biciclette.
Luoghi attraversati: Jesolo Lido, Conche del Cavallino, ciclovia del Respiro sospesa, Treporti, Piazza Lio Piccolo, parte della laguna Nord di Venezia,, Lio Maggiore, Torre Caligo, Jesolo Via Cristo re.
Tratti di Percorso facile ed adatto a tutti.

Data e orario:
19 ottobre 2023, 9.00-13.00 seminario introduttivo a Jesolo
20 ottobre 2023, 9.00-15.00 Tour E-Bike (1) Giro Laguna di Venezia
Durata: 10 ore
Modalità: itinerario
Sede: Jesolo/Cavallino Treporti

3.14.2
Tour E-Bike Piave La Bonifica e la Laguna del Mort

Escursione in e-bike per conoscere le bellezze naturalistiche del Piave, della Laguna del Mort e la zona della grande Bonifica. Il tour prevede la partenza da piazza Kennedy Jesolo Paese, e si snoda poi in un percorso verso il fiume Piave sacro alla patria. Si attraverserà poi l'iconico ponte di barche in direzione Torre di Fine, entrando così in un'oasi naturalistica di grande bellezza, la LAGUNA del MORT, originatasi agli inizi del '900 da una piena del fiume Piave. Attraversata la pineta di Eraclea Mare si farà una sosta con un piccolo break. Si ripartirà poi verso Jesolo, proseguendo per Cortellazzo con arrivo a Jesolo e riconsegna delle biciclette.
Luoghi attraversati: Jesolo, Cortellazzo, fiume Piave, laguna del Mort, Eraclea mare e Pineta, Torre di Fine, Revedoli.
Tratti di percorso facile ed adatto a tutti.

Data e orario:
19 ottobre 2023, 9.00-13.00 seminario introduttivo a Jesolo
27 ottobre 2023, 8.30–14.00 Tour E-Bike Piave
Durata: 9,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Jesolo/Eraclea

Chi sono gli esperti

Ex- albergatore, da sempre attento ai temi della sostenibilità, attualmente si occupa di marketing turistico territoriale; è stato Presidente e ideatore di Adriabikeshotel, unico gruppo di bikehotel operativo della costa veneziana. Oggi è business coach certificato e svolge attività di consulente gestionale e organizzativo per hotel.

Imprenditore turistico, bike manager, tecnico istruttore guida cicloturistica sportiva della Federazione Ciclistica Italiana.

3.15
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. Durante una sosta a Pellestrina é prevista la visita del Piccolo Museo della Laguna Sud.
Seguirà una degustazione dei prodotti ittici presentati.

Data e orario: 18 ottobre 2023, 10.00-16.00
Durata: 6 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.

ORIENTARSI

(ORIENTARSI)

CONCHIGLIA:
#protezione
#sviluppo
#trasformazione

LENTE:
#osservare
#capire
#approfondire

23-24X
CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

4.1
IL LABORATORIO DELLA SOSTENIBILITÀ

Il tema della sostenibilità è ormai quotidiano, come richiesta lato B2B, dai consumatori e anche dallo stesso mondo bancario finanziario.
Ma quali sono i criteri di misurazione ESG che riguardano un'azienda?
Quali sono gli elementi centrali del bilancio di sostenibilità?
Nel nostro laboratorio di sostenibilità andremo a vedere in concreto come fare un primo screening in azienda di questi temi.

CONTENUTI
- Scenario e contesto della sostenibilità
- Sostenibilità non è solo "green" e ambiente
- I Criteri ESG
- I 17 obiettivi delle Nazioni Unite connessi agli ESG
- Esercitazione sui criteri ESG
- Il bilancio di sostenibilità
- I punti chiave per fare un buon bilancio di sostenibilità
- Esercitazione sulla creazione della mappatura degli stakeholder
- Esercitazione sulla matrice di materialità

Data e orario: 28 novembre 2023, 14.00-18.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperta di sostenibilità con oltre vent'anni di esperienza, sviluppa grazie a un team di esperti che fanno parte della sua start up innovativa il primo algoritmo di misurazione della sostenibilità integrale basato su strumenti internazionalmente riconosciuti. Con la start up realizza anche progetti di sostenibilità ad hoc e strategie aziendali, bilanci di sostenibilità, misurazioni di impatto, carbon footprint, water footprint, LCA.
Continua parallelamente a ricoprire incarichi di coordinamento scientifico e docenza per varie università e business School tra cui l'università Cattolica, la Business School del Sole 24ore, Fondazione Cuoa e a partecipa come membro a diverse Commissioni Uni per la creazione delle prossime nuove norme ISO al Sustainable Investment Forum a Parigi e alle Conferenze mondiali sul clima.

4.2
CORSO OPERATIVO REVENUE MANAGEMENT

Il corso operativo di Revenue Management mira, con esercitazioni pratiche, a fornire ai partecipanti le conoscenze base della materia, immediatamente spendibili una volta rientrati nella propria struttura. I partecipanti faranno pratica su file Excel molto utili per potenziare un approccio di Revenue Management nel proprio hotel in modo personalizzato. Inoltre, per garantire una formazione innovativa, i partecipanti potranno usare sistemi di Business Intelligence, utilissimi per ottimizzare le proprie strategie tariffarie, prevedere la domanda del mercato, monitorare le strategie di Pricing dei propri competitors e controllare che tutti i canali distributivi del proprio hotel siano "allineati".

CONTENUTI
- Cosa NON è il Revenue Management: definizione e caratteristiche
- Gli Indici Fondamentali ed il loro calcolo
- Business Case e Calcolo degli Indici
- Il PickUp: che cos'è e a cosa serve
- Revenue Management Tool: esercitazione pratica attraverso un vero sistema di Revenue Management in Cloud
- Piani Tariffari: quali sono i piani tariffari fondamentali per una corretta Strategia di Revenue Management
- Il Forecast: che cos'è, a cosa serve, come si calcola
- Massimizzare il Fatturato
- I Competitors: Come sceglierli e come analizzarli
- Rate Shopper Toll: Analisi, programmazione e strategie attraverso uno dei migliori software a livello mondiale di monitoraggio dei competitors
- Individuazione e analisi Macro e Micro Segmenti
- Creazione della Room Segmentation
- Analisi, calcolo ed individuazione delle strategie più efficaci
- Strategie di Posizionamento Prezzo: approccio innovativo alle strategie di Pricing
- OTAs: come poterle sfruttare al meglio
- Legge di Pareto: il Principio di Pareto e la nozione di Assumption
- Budget dei Ricavi: introduzione al concetto
- Creazione di un Budget dei Ricavi: esercitazione a gruppi
- Presentazione a gruppi: presentare alla classe il lavoro svolto, giustificando analisi, scelte e strategie sulla base dei dati a disposizione

Data e orario: 7/8 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: In presenza
Sede: Mestre

4.3
CORSO OPERATIVO REVENUE MANAGEMENT
Focus strutture ricettive all'aria aperta

Il corso operativo di Revenue Management per le strutture ricettive all'aria aperta mira, attraverso esercitazioni pratiche, a fornire ai partecipanti le conoscenze base della materia, immediatamente applicabili una volta rientrati nel proprio campeggio.
I partecipanti faranno pratica su file Excel molto utili per potenziare un approccio di Revenue Management nel proprio campeggio in modo personalizzato. Inoltre, per garantire una formazione innovativa, i partecipanti potranno usare sistemi di Business Intelligence, utilissimi per ottimizzare le proprie strategie tariffarie, prevedere la domanda del mercato, monitorare le strategie di Pricing dei propri competitors e assicurarsi che tutti i canali distributivi del proprio campeggio siano "allineati".

CONTENUTI
- Cosa NON è il Revenue Management: definizione e caratteristiche
- Gli Indici Fondamentali ed il loro calcolo
- Business Case e Calcolo degli Indici
- Il PickUp: che cos'è e a cosa serve
- Revenue Management Tool: esercitazione pratica attraverso un vero sistema di Revenue Management in Cloud
- Piani Tariffari: quali sono i piani tariffari fondamentali per una corretta Strategia di Revenue Management
- Il Forecast: che cos'è, a cosa serve, come si calcola
- Analisi della domanda
- Segmentazione del Mercato
- Strategie di Pricing
- Canali distributivi
- Up-selling e Cross-selling
- Gestione delle recensioni e della reputazione online
- I Competitors: Come sceglierli e come analizzarli
- Creazione della Room Segmentation
- Analisi, calcolo ed individuazione delle strategie più efficaci
- Strategie di Posizionamento Prezzo: approccio innovativo alle strategie di Pricing
- Legge di Pareto: il Principio di Pareto e la nozione di Assumption
- Budget dei Ricavi: introduzione al concetto
- Creazione di un Budget dei Ricavi: esercitazione a gruppi
- Laboratorio/Progetto finale: Creazione di un piano di revenue management per un campeggio immaginario o reale, permettendo agli studenti di applicare quanto appreso durante il corso.

Data e orario:
16/17 ottobre 2023, 9.00-18.00 (prima edizione)
18/19 ottobre 2023, 9.00-18.00 (seconda edizione)
Durata: 16 ore
Modalità: In presenza
Sede: Cavallino Treporti

4.4
DIFFERENZA TRA REVENUE, YIELD E PROFIT MANAGEMENT: DAL REVPAR ALLA COMPRAVENDITA DI UN HOTEL, FORMULA RENT TO BUY

Comprendere a fondo le discipline per capire che una gestione poco attenta del Revenue Management e dello Yield Management possono a volte portare a decisioni che massimizzano i ricavi a breve termine a scapito del profitto o della soddisfazione del cliente a lungo termine. Il Profit Management, d'altra parte, è più probabile che tenga conto degli effetti a lungo termine delle decisioni, poiché l'obiettivo è massimizzare il profitto sostenibile.
I partecipanti Come il Revenue Management può essere utilizzato per aumentare il valore della struttura.
Quando e come le banche decidono di concedere mutui basandosi sul valore netto (equity) di una proprietà. Strategie di acquisto e vendita di proprietà, in particolare il metodo "rent to buy".

CONTENUTI
- Definizione e caratteristiche delle sotto-strategie del Revenue: Yield e Profit Management
- Il Revenue Management: gli indici fondamentali ed il loro calcolo
- Yield Management: Pricing
- Profit Management: Costs
- Il Revenue come strategia per aumentare il valore della struttura ricettiva: l'importanza del RevPar
- Equitity: quando le banche concedono il mutuo
- Rent to Buy: acquistare e vendere con facilità

Date e orario: 9 novembre 2023, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: In presenza
Sede: Mestre

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.

4.5
LUXURY GUEST EXPERIENCE

Obiettivo del corso è definire i principi di discrezione, eleganza e professionalità nel segmento del Lusso per saper accogliere e soddisfare le esigenze dell'Ospite, ponendolo al centro e gestendo le situazioni di recovery in modo da trasformare il momento di potenziale criticità in experience.

CONTENUTI

Il momento di interazione e contatto con l'Ospite
- Riconoscere l'ospite nel segmento Luxury e le sue aspettative
- La prima fase di accoglienza l'importanza della first impression
- I momenti di contatto con l'ospite e l'attenzione ai dettagli
- La conversazione con l'ospite e l'importanza della discrezionalità, dell'eleganza e del comportamento
- Gli standard di servizio e di comportamento nel mondo Luxury

Il momento di servizio all'Ospite
- L'importanza sulla conoscenza dei prodotti proposti
- La multisensorialità e il potere del contatto umano
- La linguistica, l'intelligenza emotiva e le abilità persuasive
- Le fasi di storytelling: quali argomenti e a quale scopo
- Strategie di selling, up-selling e cross selling: quale risultato
- Le fasi emozionali e la Guest Loyalty

Porre l'Ospite al centro
- Misurare l'esperienza dell'ospite
- Le fasi di ascolto attivo nei confronti dell'ospite
- La gestione delle criticità: come gestire un complaint
- Le azioni di problem solving e guest recovery
- Avere un piano B nella gestione delle criticità
- Le opportunità che una fase critica può generare
- L'importanza di analizzare i processi operativi

Data e orario: 28/29 novembre 2023, 9.30-17.00
Durata: 13 ore
Modalità: In presenza
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Consulente, formatore per il mondo dell'ospitalità con esperienza pluridecennale nel lusso sia in Italia che maturata in ambito internazionale, dall'Australia agli Emirati Arabi, dal Portogallo al Belgio, ha ricoperto ruoli di prestigio per Orient Express Hotels, Forte Village, Meridien e Sheraton, fino a diventare Direttore Generale.

4.6
IL VANTAGGIO COMPETITIVO DEL NEUROMARKETING NELLA COMUNICAZIONE ONLINE
Come capire e orientare le decisioni d'acquisto del turista

Obiettivo del corso è acquisire le basi del neuromarketing da applicare alla comunicazione online per aumentare il valore percepito del proprio servizio e generare prenotazioni tramite canali diretti.

4.6.1
Corso Base

CONTENUTI
- Introduzione al neuromarketing: fondamenti del neuromarketing, storia e sviluppo del campo, differenze tra il marketing tradizionale e il neuromarketing
- Cenni di neuroscienze: introduzione alla neuroscienza, emozioni, motivazioni, memoria e processi decisionali
- I bias cognitivi: spiegazione dei bias cognitivi e applicazione nella propria strategia digitale
- Neuromarketing Digitale: utilizzo del neuromarketing nel design di siti web, in social media, email marketing, contenuti video, pubblicità online e UX (User Experience)
- Tendenze future nel Neuromarketing: innovazioni emergenti nel campo, come l'intelligenza artificiale e la realtà virtuale

Data e orario: 16 gennaio 2024, 10.00-12.00
Durata: 2 ore
Modalità: ONLINE

4.6.2
Corso Avanzato

CONTENUTI
- Strumenti di Neuromarketing: tecniche come l'Eye-tracking, l'elettroencefalogramma (EEG), la Galvanic Skin Response (GSR), l'analisi non strumentale
- Neuromarketing e comportamento del consumatore: come i consumatori prendono decisioni d'acquisto, influenze subconscie ed emotive sul comportamento del consumatore.
- Neuromarketing digitale: utilizzo del neuromarketing nel design di siti web, in social media, email marketing, contenuti video, pubblicità online e UX (User Experience).
- Etica e privacy dei dati.
- *Case Studies* di successo

Data e orario: 23 gennaio 2024, 10.00-12.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.7
INTELLIGENZA GENERATIVA PER IL TURISMO ONLINE: CREARE ESPERIENZE UNICHE ATTRAVERSO LA TECNOLOGIA AI

Obiettivo del corso è acquisire la competenza nell'uso degli strumenti di intelligenza artificiale generativa intesa come strumento abilitante per ottimizzare le attività ricorrenti, ricavando del tempo che può essere dedicato a curare altri aspetti dell'ospitalità, come l'accoglienza, la narrazione del territorio, la definizione e applicazione di strategie di vendita.

CONTENUTI
- Introduzione all'intelligenza artificiale
- Da dove nasce l'intelligenza artificiale generativa e le traiettorie di sviluppo
- Touchpoint coinvolti: come l'intelligenza artificiale sta cambiando l'utilizzo di Internet e dei touch point utilizzati dai viaggiatori nella fase di ispirazione, prenotazione, fruizione
- Abilitatore di competenze: come l'utilizzo di questi sistemi permette di aumentare la propria efficienza nelle attività quotidiane, dalla gestione e addestramento dei chatbot alla generazione di testi destinati gli ospiti
- Etica: i risvolti etici nell'uso di queste tecnologie, bias cognitivi e allucinazioni che caratterizzano questi sistemi

Data e orario: 30 gennaio 2024, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Coordinatore area Turismo online dell'Associazione Italiana di neuromarketing. Formatore in ambiti aziendali, associativi, universitari. Autore della prima pubblicazione dedicata all'applicazione del neuromarketing in ambito turistico. Esperto di web marketing per il turismo online.

4.8
METTI KO I TUOI CONCORRENTI: IL MARKETING A 4 MANI E 2 GUANTONI

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

Data e orario: 23/24/25 gennaio 2024, 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
LABORATORIO DI EVENT MANAGEMENT NEL SETTORE TURISTICO

Attraverso una modalità laboratoriale i partecipanti saranno concretamente coinvolti nella costruzione di un evento. A tal fine verranno proposti casi aziendali di eventi privati/corporate e costruiti gruppi di Lavoro ai quali verrà assegnato un briefing sugli obiettivi e i desiderata della committenza, unitamente a un budget da rispettare scrupolosamente Il tal modo i partecipanti potranno cimentarsi in prima persona su casi pratici, dalla cui esperienza potranno poi trarre elementi da trasferire nelle proprie strutture al fine di integrare l'offerta e la promozione dei servizi, dei prodotti e delle strutture stesse.

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
- Analisi di eventi aziendali e di eventi al pubblico
- Analisi degli strumenti di pianificazione e gestione del budget di evento e della timeline di progettazione evento
- Definizione dl budget
- Timeline Management – Role Assignment
- Analisi "Field" e Fine-Tuning

Data e orario: 15/16/17/18 gennaio 2024, 9.30-17.30
Durata: 28 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.

4.10
HOTEL TREND INNOVATION

Conosci veramente i tuoi clienti e quelle che saranno le loro esigenze future? La domanda turistica cambia molto rapidamente e il tuo albergo non può rimanere sempre lo stesso! Conoscere l'evoluzione della domanda turistica dal punto di vista delle motivazioni, dei bisogni espressi e inespressi dagli ospiti potenziali, è il primo passo per capire come puoi modificare l'offerta perché sia sempre percepita come creativa e competitiva. L'obiettivo del seminario è imparare a individuare le potenzialità dell'evoluzione della domanda turistica e analizzare interessanti spunti di benchmark, provenienti dal settore alberghiero italiano e straniero, per sviluppare una strategia focalizzata a garantire il successo futuro dell'albergo.

CONTENUTI
- L'evoluzione qualitativa della domanda turistica nazionale e internazionale
- Analisi dei segmenti turistici più interessanti in funzioni delle caratteristiche della destinazione e della struttura
- La strategia e le azioni operative per individuare il migliore posizionamento di mercato
- La tematizzazione e la specializzazione alberghiera
- Comunicare efficacemente il posizionamento di mercato dell'albergo online e offline
- Analisi di casi di successo in Italia e all'estero

Data e orario: 22 febbraio 2024, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.11
LA RECEPTION CENTRO NEVRALGICO DELL'ALBERGO

Obiettivo del corso di formazione è insegnare a organizzare e gestire correttamente la reception dell'albergo, tenendo in considerazione i delicati ruoli che ricopre questo reparto, ottimizzando lo sviluppo delle sue diverse funzioni. Al di là dell'importanza di sviluppare le corrette tecniche di accoglienza del cliente, della presentazione di tutti i servizi offerti dall'albergo con la possibilità di ottenere marginalità dall'up-selling diretto e della corretta gestione di eventuali insoddisfazione e reclami, ruoli tipici del reparto, si analizzerà nel dettaglio il ruolo strategico del ricevimento quale punto di congiunzione e di coordinamento di tutti gli altri reparti, assicurando all'albergo una gestione snella ed efficiente e anche quello di interfaccia tra l'albergo e gli attori esterni che interagiscono con questo a diverso titolo.

Data e orario: 21 febbraio 2024, 9.00–18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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 18 settembre 2023

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.

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

23-24X

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

PER FORMARE, AGGIORNARE, APPROFONDIRE.

PER EFFETTUARE L'ISCRIZIONE:

COMPILA IL MODULO
D'ISCRIZIONE ONLINE
NEL SITO
www.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
pec: ebtprovinciavenezia@pec.it

www.ebt.ve.it

ebt.ve

ebt.ve.it