EBT

Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

**PER FORMARE,
AGGIORNARE,
APPROFONDIRE.**

CGIL FILCAMS

FISASCAT CISL

UILTuCS

aepe associazione esercenti pubblici esercizi Venezia

Associazione Veneziana Albergatori
Venetian Hoteliers Association

FAITH NORDEST

FEDERALBERGHI VENETO

fiavet veneto

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO

EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

24-25X

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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

AUTUNNO - INVERNO
2024/2025

ebt.ve.it

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2024						
Laguna Experience: Pellestrina e il Piccolo Museo della Laguna Sud	7	15 ottobre 2024	9.30-16.30	itinerario	Pellestrina	134
Bike Hotel Innovation: specializzare l'offerta per far correre il fatturato	4	17 ottobre 2024	9.00-13.00	ONLINE		159
Opera Venezia. La musica e il Teatro La Fenice	3	21/22 ottobre 2024	15.00-16.30/10.00-11.30	ONLINE e itinerario	Venezia	125
Il vino servire, degustare, abbinare	24	23/30 ottobre, 6/13/20 novembre, 4 dicembre 2024	14.30-18.30	in presenza	Mestre	65
La comunicazione integrata di Marketing per aumentare il fatturato	8	24 ottobre 2024	9.00-18.00	ONLINE		160
Bike Tour - Il giro dei Forti del litorale di Cavallino Treporti	6	25 ottobre 2024	9.30-15.30	itinerario	Jesolo-Cavallino Treporti	141
Alla scoperta delle piante officinali	3	28 ottobre 2024	9.30-12.30	in presenza	Jesolo	143
Automotivazione: accrescere l'autostima attraverso l'autotutela al femminile	6	29 ottobre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	43
I luoghi amati da Hemingway: i casoni e l'isola dei pescatori	2,5	29 ottobre 2024	10.00-12.30	itinerario	Caorle	135
La magia della villeggiatura: le ville della Riviera del Brenta	28	30 ottobre, 13/20 novembre 2024 e aprile 2025	9.30-17.30	itinerario	Riviera del Brenta	136
Revolution Time: come l'IA sta trasformando il turismo	3	30 ottobre 2024 EVENTO	9.30-12.30	in presenza	Venezia	44
Le parole sono importanti: tecniche di comunicazione efficace	4	31 ottobre 2024	9.30-13.30	in presenza	Mestre	35
Alla scoperta di Chioggia, tra leggende di pescatori e storie di mare	3	31 ottobre 2024	10.00-13.00	itinerario	Chioggia	135

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2024						
Excel - Corso BASE 1° edizione	16	4/5/11/12 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Mestre	54
Excel - Corso BASE 2° edizione	16	4/5/11/12 novembre 2024	14.00-18.00	in presenza	Mestre	54
Corso di Alta Ristorazione da Commis di cucina a moderno Capo Partita	160	dal 4 al 29 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	90
Guida completa al menù senza glutine	7	5 novembre 2024	9.30-17.00	in presenza	Martellago	86
Tecniche di disosso delle carni	24	5/6/7 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	91
Corso per Governante d'albergo	80	5/6/12/13/19/20/26/27 novembre e 3/4 dicembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Mestre	100
ChatGPT: le applicazioni dell'intelligenza artificiale per il settore turismo	6	6 novembre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	45
Pasticceria di base: pasta frolla, pan di spagna e bignè	4	6 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Martellago	84
Atelier India	4	7 novembre 2024	9.30-13.30	in presenza	Venezia	38
Dimore patrizie (1) Il Palazzo Querini Stampalia e il futuro di Venezia	6	7/8 novembre 2024	15.00-17.00/10.00-14.00	ONLINE e itinerario	Venezia	126
La Reception 2.0: dall'accoglienza dell'ospite alla gestione delle recensioni online	16	7/8 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	154
L'evoluzione del Family Hotel: nuove famiglie, nuovi bisogni, nuovi servizi	4	11 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Jesolo	156
L'evoluzione della domanda turistica: gli stili di vita, la psicologia del cliente moderno e i nuovi modelli di acquisto	4	12 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Caorle	155
Corso operativo Revenue Management	16	12/13 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Mestre	150
Masterclass di caffetteria e Latte Art	32	12/13/14/15 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	78
Biscotteria da tè: vari tipi di biscotti per il tè o la colazione	4	13 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Martellago	84

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2024						
Lead Generation con Meta: acquisire contatti profilati con Facebook e Instagram	6	13 novembre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	51
Pricing alberghiero: strategie e strumenti per il successo	8	14 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Mestre	150
La Castradina S'ciavona	5	14 novembre 2024	9.30-14.30	in presenza	Martellago	145
Il granchio blu: da minaccia a risorsa	4	14 novembre 2024	14.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	95
PNL essenziale: le chiavi della Programmazione Neuro Linguistica	12	14/15 novembre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	41
Le Magistrature e le carte della Repubblica. L'archivio di Stato di Venezia	6	18/19 novembre 2024	15.00-17.00/10.00-14.00	ONLINE e itinerario	Venezia	130
La panificazione	16	18/19 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	96
Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	12	22/25/29 novembre e 2 dicembre 2024	9.00-12.00	ONLINE		48
Guida completa al menù senza lattosio	7	19 novembre 2024	9.30-17.00	in presenza	Martellago	86
Creme e cremosi: vari tipi di creme dalle classiche alle moderne	4	20 novembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Martellago	84
84 Tecniche di Housekeeping: prospettive e nuove competenze del reparto	16	21/22 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	102
Tecniche di Housekeeping: camping, glamping, villaggi turistici	16	25/26 novembre 2024	9.30-18.30	in presenza	Bibione	101
Corso Barman: dalle tecniche di preparazione dei cocktail più innovativi all'analisi dei costi	24	25/26/27 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Mestre	73
Dall'accoglienza alla fedeltà: innovazioni nella Customer Care e nel Customer Journey per un servizio di lusso	8	27 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Venezia	32
L'artigiano del Breakfast	16	26/27 novembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Duna Verde di Caorle	83

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2024						
Atelier Corea	4	28 novembre 2024	9.30-13.30	in presenza	Venezia	38
Antichi mestieri: l'ultimo creatore della foglia d'oro	3	29 novembre 2024	9.30-12.30	itinerario	Venezia	139
Assistente ai bagnanti "MIP"	3 mesi	da novembre 2024	da definire	in presenza	Jesolo	103
DICEMBRE 2024						
Excel - Corso INTERMEDIO	16	2/3/9/10 dicembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Mestre	55
Excel - Corso INTERMEDIO	16	2/3/9/10 dicembre 2024	14.00-18.00	in presenza	Mestre	55
Presenze e cultura francescana nella storia di Venezia	5	2/3 dicembre 2024	15.00-17.00/10.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	133
Radicchio della Venezia orientale	3	4 dicembre 2024	9.30-12.30	in presenza	Eraclea	144
Guida completa al menù per diabetici	7	4 dicembre 2024	9.30-17.00	in presenza	Martellago	87
Il galateo moderno	8	4/11 dicembre 2024	9.00-13.00	in presenza	Jesolo	33
Linkedin per la comunicazione aziendale. Profilo, Company Page e ADV: sfruttare Linkedin al 100%	6	5 dicembre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	46
La gestione dei collaboratori: il leader e il suo team	16	5/6 dicembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Mestre	40
Antichi mestieri: il Mago delle forcole	3	6 dicembre 2024	10.00-13.00	itinerario	Venezia	139
Professione cameriera ai piani	16	9/10 dicembre 2024	9.30 -18.30	in presenza	Chioggia	102
Cotture a freddo e bassa temperatura	24	10/11/12 dicembre 2024	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	91
Rum - rhum - ron e un grande classico: l'abbinamento con il cioccolato	3	11 dicembre 2024	15.00-18.00	in presenza	Mestre	72
Il riso fa buon sangue	5	11 dicembre 2024	9.30-14.30	in presenza	Martellago	146

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2024						
Instagram: contributi organici vs sponsorizzate	12	11/12 dicembre 2024	9.30-16.30	in presenza	Mestre	51
Atelier Brasile	4	12 dicembre 2024	9.30-13.30	in presenza	Venezia	38
Antichi mestieri: la superiorità estetica dei veneziani	3	13 dicembre 2024	10.00-13.00	itinerario	Venezia	140
GENNAIO 2025						
Excel - Corso AVANZATO	16	8/9 gennaio 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	55
Atelier Giappone	4	9 gennaio 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	39
Analisi delle performance delle aziende turistico ricettive: la lettura del bilancio di esercizio	6	9/16 gennaio 2025	9.00-12.00	ONLINE		58
La politica degli acquisti della ristorazione e la scelta dei fornitori	8	13 gennaio 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	63
Eventi in scena	35	13/14/20/21/22 gennaio 2025	9.30-17.30	in presenza	Venezia	98
Canva per Marketing Offline: come creare brochure e materiale cartaceo velocemente	12	14/15 gennaio 2025	9.30-16.30	in presenza	Mestre	52
La carta delle birre: linee guida e nuove idee	4	14 gennaio 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	71
Maestro dell'affumicatura: dal fuoco al fumo	14	14/15 gennaio 2025	9.30-17.00	in presenza	Martellago	87
Dimore patrizie (3) Inseguendo le mode, nelle terre di Tiepolo. Il Museo della Calzatura a Villa Foscarini Rossi di Stra e la Villa Pisani a Stra	6	14/15 gennaio 2025	15.00-17.00/10.00-14.00	ONLINE e itinerario	Venezia	128
La chiave per la ristorazione di successo: implementazione operativa del Food Cost	8	15 gennaio 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	79
Stress Management: strumenti e tecniche per la gestione efficace dello stress	8	15/16 gennaio 2025	9.30-13.30	in presenza	Mestre	42
Corso per pizzaiolo - Entry Level	40	15/16/17/18/19 gennaio 2025	9.00-17.00	in presenza	Caorle	97

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2025						
La fermentazione in cucina: teoria e pratica	16	16/17 gennaio 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	89
Come portare traffico al sito	3	17 gennaio 2025	9.00-12.00	ONLINE		50
Google Moduli - Corso BASE	4	20 gennaio 2025	9.00-13.00	ONLINE		56
Analisi dei costi e controllo di gestione nelle aziende alberghiere	6	20/27 gennaio 2025	9.00-12.00	ONLINE		60
La cucina gourmet senza sprechi	24	21/22/23 gennaio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	93
I Cicheti, lo Street Food dei veneziani	5	21 gennaio 2025	9.30-14.30	in presenza	Martellago	147
Crostate classiche e moderne: varie interpretazioni delle torte più semplici e diffuse	4	22 gennaio 2025	9.00-13.00	in presenza	Martellago	85
Lo spritz: questo intramontabile aperitivo	6	22 gennaio 2025	9.30-16.30	in presenza	Mira	76
Il vino del futuro	4	23 gennaio 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	66
Atelier Cina	4	23 gennaio 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	39
ChatGPT: le applicazioni dell'intelligenza artificiale per il settore turismo	6	24 gennaio 2025	9.00-16.00	in presenza	Caorle	45
In vino veritas: dalla vite al piatto	16	27/28 gennaio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	70
Breakfast d'Hotel	8	27/28 gennaio 2025	10.00-14.00	in presenza	S. Donà di Piave	82
I vestiti degli altri. Riconoscere Turchi, Ebrei, Mamelucchi e altri "foresti" nei dipinti del Rinascimento veneziano	6	27/28 gennaio 2025	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	132
L'arte della vendita in ristorazione	8	29 gennaio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Mestre	64
Marinature magiche: il segreto dei sapori	14	29/30 gennaio 2025	9.30-17.00	in presenza	Martellago	88
Oratori si diventa	16	30 gennaio e 6 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Venezia	31
Bollicine e Champagne	8	30 gennaio e 6 febbraio 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	67

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2025						
Whatsapp for Business: la chat per la gestione del cliente	3	31 gennaio 2025	9.00-12.00	ONLINE		50
Assistente ai bagnanti "MIP"	3 mesi	da gennaio 2025	da definire	in presenza	Chioggia	103
FEBBRAIO 2025						
Fotografia per i Social: trucchi pratici per creare foto WOW con lo smartphone	6	3 febbraio 2025	9.30 -16.30	in presenza	Mestre	52
Let's Party!	14	3/4 febbraio 2025	9.30-17.30	in presenza	Venezia	99
Google Moduli - Corso AVANZATO	8	4 febbraio 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	57
Cucina tradizionale con le eccellenze del territorio	24	4/5/6 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	92
Andiamo a farci un Gin	7	5 febbraio 2025	9.30-17.30	in presenza	Chioggia	77
Dessert al piatto: come ottenere un impiattamento di un dessert da alta ristorazione	4	5 febbraio 2025	9.00-13.00	in presenza	Martellago	85
Social Media Marketing - AVANZATO	8	6 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	49
La dinamica finanziaria di un'impresa turistico ricettiva: analisi dell'equilibrio finanziario e della sostenibilità del debito	6	6/13 febbraio 2025	9.00-12.00	ONLINE		59
Un buon capo si vede quando non c'é: il processo della delega	4	7 febbraio 2025	9.30 -13.30	in presenza	Mestre	36
Le Gallerie dell'Accademia. Storia e capolavori dal 1300 al 1500	6	10/11 febbraio 2025	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	131
Masterclass di pasticceria dolce e salata	40	10/11/17/18/19 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	80
I piatti del Redentore	5	11 febbraio 2025	9.30 -14.30	in presenza	Martellago	145

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2025						
Dal mercato al piatto: Master sul pesce	24	11/12/13 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Chioggia	93
Il ruolo del colore nell'Interior Design	4	12 febbraio 2025	9.30 -13.30	in presenza	Mestre	153
La carta dei vini	4	13 febbraio 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	68
Discutere senza litigare	8	13 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Venezia	30
Le botteghe da caffè	4	13 febbraio 2025	9.00 -13.00	itinerario	Venezia	138
Google Analytics (GA4) e Google Looker Studio (base)	3	14 febbraio 2025	9.00-12.00	ONLINE		47
Quanto vale un like sui nostri post: Content Marketing per i Social	6	17 febbraio 2025	9.30 -16.30	in presenza	Mestre	53
Venezia sacra. La Basilica della Salute e l'Osservatorio astronomico del Seminario Patriarcale	6	17/18 febbraio 2025	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	129
Intelligenza Artificiale per agenti di viaggio	6	18 febbraio 2025	9.30 -16.30	in presenza	Mestre	46
La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità	6	19 febbraio 2025	9.30 -16.30	in presenza	Mestre	34
Il conto economico della ristorazione	8	19 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Mestre	62
Ospitalità Pet-oriented: specializzare l'offerta per soddisfare i clienti a quattro zampe e i loro accompagnatori umani	4	19 febbraio 2025	9.00 -13.00	in presenza	Jesolo	157
Atelier Paesi Arabi	4	20 febbraio 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	39
Pianificazione strategica e Business Planning nelle imprese turistiche	8	20 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Mestre	61
Le parole del vino: come presentare un vino in modo efficace	4	20 febbraio 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	69
Management, organizzazione e comunicazione dello stabilimento balneare	8	20 febbraio 2025	9.00 -18.00	in presenza	Jesolo	161

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2025						
Digital Marketing per il campeggio: trasformare le conversazioni online in vendita	4	21 febbraio 2025	9.00 -13.00	in presenza	Jesolo	162
Il laboratorio della Sostenibilità	4	21 febbraio 2025	9.30 -13.30	in presenza	Mestre	152
Hospitality Wellness & Spa: puntare al benessere del cliente per specializzare l'offerta	4	24 febbraio 2025	9.00 -13.00	in presenza	Chioggia	158
Corso snack, preparazione appetizers, utilizzo piastre	8	24/25 febbraio 2025	10.00-14.00	in presenza	S.Donà di Piave	74
Gli orti salati della pianura liquida	5	25 febbraio 2025	9.30 -14.30	in presenza	Martellago	146
MARZO 2025						
Il professionista del bar: dal cocktail al caffè	32	4/5/6/7 marzo 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	75
L'artigiano del Breakfast	16	5/6 marzo 2025	9.00-18.00	in presenza	Bibione	83
Time Management	4	6 marzo 2025	9.30 -13.30	in presenza	Mestre	37
Dimore patrizie (2) Palazzo Pesaro - Venezia contemporanea: Città, architettura, arti e collezionismo	6	6/7 marzo 2025	15.00-17.00/10.00-14.00	ONLINE e itinerario	Venezia	127
Pasticceria salata	16	11/12 marzo 2025	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	81
Gli Armeni a Venezia: monaci, libri, confetture di rose	4	13 marzo 2025	10.00-14.00	itinerario	Venezia	138
I segreti della griglia	16	18/19 marzo 2025	9.00-18.00	in presenza	Bibione	94
Il giardino veneziano. Storia, elementi compositivi e botanici	5	19/20 marzo 2025	10.00-12.00/10.00-13.00	ONLINE e itinerario	Venezia	124
Antichi mestieri: un leone per amico	3	21 marzo 2025	14.00/17.00	itinerario	Venezia	140
APRILE 2025						
Bike Tour - La laguna di Caorle e Ca' Corniani	7	2 aprile 2025	9.30-16.30	itinerario	Caorle	142
Le insalate estive	8	3 aprile 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	92

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2024							
Corso di lingua Francese Livello A2 Elementary	30	14 ottobre 2024	Lunedì/mercoledì	9.00-11.00	in presenza	Jesolo	116
Il Tedesco per tutti Livello A1 Base	30	15 ottobre 2024	Martedì/giovedì	9.00-11.00	in presenza	Jesolo	112
Il Tedesco per tutti Livello A2 Elementary	30	15 ottobre 2024	Martedì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	112
Corso di Tedesco esperienziale Livello B1 Intermedio base	30	15 ottobre 2024	Martedì	14.00-17.00	in presenza	Jesolo	114
Il Tedesco per tutti Livello A1 Base	30	16 ottobre 2024	Mercoledì	9.00-12.00	ONLINE		112
Corso MySmart English Livello A2 Elementary	24	22 ottobre 2024	Martedì/giovedì	10.00-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		106
Corso di lingua Italiana per stranieri Livello B1 Intermedio base	30	22 ottobre 2024	Martedì/giovedì	16.00-18.00	in presenza	Mestre	120
Il Tedesco per tutti Livello A1 Base	30	22 ottobre 2024	Martedì/giovedì	17.00-19.00	in presenza	Mestre	112
Corso di lingua francese Livello A1 Base	30	23 ottobre 2024	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		116
Corso di lingua Spagnola Livello A1 Base	30	23 ottobre 2024	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		117
Corso di lingua Inglese Livello A2 Elementary	30	23 ottobre 2024	Lunedì/mercoledì	17.00-19.00	in presenza	Mestre	106
Conversazione in lingua Inglese Livello B1 Intermedio base	30	28 ottobre 2024	Lunedì	15.00-18.30	in presenza	Jesolo	107
Lingua Tedesca per Housekeeping Livello A1 Base	12	31 ottobre 2024	Giovedì	9.00-12.00	in presenza	Bibione	111

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2024							
Corso pratico di lingua e cultura Ungherese per il turismo - Livello A1 Base	7,5	novembre 2024	da definire	16.30-19.00	ONLINE		119
Workshop l'Inglese per il Front Office Livello B1/B2 Intermedio	6	4 novembre 2024	Lunedì	15.30-17.00	ONLINE		109
Workshop il Tedesco per il Front Office Livello B1 Intermedio	12	5 novembre 2024	Martedì	14.30-17.30	ONLINE		110
Full Immersion di lingua Tedesca per il Front Offi Livello A2 Elementary	24	27 novembre 2024	Mercoledì/giovedì	14.30-17.30	in presenza	Jesolo	113
GENNAIO 2025							
Corso di lingua Francese Livello A2 Elementary	30	13 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		116
Corso di lingua Francese Livello B1 Intermedio base	30	13 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		117
Corso di lingua Spagnola Livello A2 Elementary	30	13 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		118
Corso di lingua Spagnola Livello B1 Intermedio base	30	13 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	10.00-12.00 o 17.00-19.00	ONLINE		118
Corso MySmart English Livello B1 Intermedio base	24	14 gennaio 2025	Martedì/giovedì	10.00-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		108
Corso MySmart English Livello B2 Intermedio avanzato	24	14 gennaio 2025	Martedì/giovedì	10.00-11.30 o 17.00-18.30	ONLINE		108
Il Tedesco per tutti Livello A2 Elementary	30	14 gennaio 2025	Martedì/giovedì	9.00-11.00	in presenza	Jesolo	112
Il Tedesco per tutti Livello B1 Intermedio base	30	14 gennaio 2025	Martedì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	114
Il Tedesco per il turismo: Problem Solving e Customer Satisfaction Livello B1 Intermedio base	30	14 gennaio 2025	Martedì	14.00-17.00	ONLINE		115

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2025							
Il Tedesco per tutti Livello A2 Elementary	30	16 gennaio 2025	Giovedì	14.00-17.00	ONLINE		112
Corso pratico di lingua e cultura Russa per il turismo Livello A1 Base	30	20 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	9.00-11.30	in presenza	Cavallino Treporti	119
Traduzione dei menù in lingua Tedesca Livello A2 Elementary	12	22 gennaio 2025	Mercoledì	9.00-12.00	ONLINE		111
Corso di lingua Spagnola Livello A1 Base	25	22 gennaio 2025	Lunedì/mercoledì	14.00-16.30	ONLINE		117
FEBBRAIO 2025							
Workshop l'Inglese per la Ristorazione-Bar Livello A2 Elementary	6	3 febbraio 2025	Lunedì	15.30-17.00	ONLINE		109
Workshop il Tedesco per la Ristorazione-Bar: come spiegare il menù e valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio Livello A2 Elementary	12	5 febbraio 2025	Mercoledì	9.00-12.00	ONLINE		110
MARZO 2025							
Full Immersion di lingua Inglese per il Front Office Livello A2 Elementary	27	10 marzo 2025	Lunedì/mercoledì/venerdì	14.00-17.00	in presenza	Jesolo	113
Full Immersion di lingua Tedesca per il Front Office Livello B1 Intermedio base	27	11 marzo 2025	Martedì/mercoledì/giovedì	9.00-12.00	in presenza	Jesolo	115
Full Immersion di lingua Tedesca Livello A2 Elementary	21	12 marzo 2025	Mercoledì/giovedì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	113

ESSERE PROFESSIONISTI

(ESSERE PROFESSIONISTI)

SASSI:
#unicità
#equilibrio
#armonia

LENTE:
#gestione
#rete
#struttura

24-25X
CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

1.1
DISCUTERE SENZA LITIGARE

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

Data e orario: 13 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.2
ORATORI SI DIVENTA
Come migliorare la propria capacità di **parlare in pubblico**

Dire la tua e dirla bene. Saper convincere e coinvolgere gli altri. Essere brevi, ma intensi. Sono le qualità della buona oratrice e del buon oratore quando parlano davanti a un pubblico. Come si fa a rendere i nostri discorsi più efficaci?
Ecco un corso di **public speaking** per lavorare sul contenuto di ciò che diciamo e sulla forma: come esprimiamo i nostri concetti con i gesti, con la voce, con le espressioni del viso. Oratori non si nasce, si diventa con l'allenamento. E si impara a stare di fronte a un pubblico senza paura né ansia.

CONTENUTI
- Cosa rende un discorso efficace?
- I 5 passi per preparare un intervento efficace
- Le espressioni del viso, i gesti, il tono e il volume della voce
- Saper argomentare e saper coinvolgere con le parole
- Come essere persuasivi e convincenti

Data e orario: 30 gennaio e 6 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 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".

1.3

DALL'ACCOGLIENZA ALLA *FEDELTÀ*: INNOVAZIONI NELLA *CUSTOMER CARE* E NEL *CUSTOMER JOURNEY* PER UN SERVIZIO DI LUSSO

Il corso permetterà ai partecipanti di comprendere le dinamiche di connessione e contatto con l'ospite al di là dei principi di accoglienza. Sapranno così riconoscere i momenti in cui l'interazione si trasforma in *engagement* e i vari processi che portano l'ospite a vivere l'esperienza.

CONTENUTI
- Focus sull'importanza della *Customer Care* e *Customer Journey*
- Differenze chiave tra *Customer Journey* in un contesto di lusso
- Attenzione ai dettagli e personalizzazione
- Strumenti per conoscere meglio le preferenze degli ospiti
- Sorprendere, ingaggiare e deliziare l'ospite
- Creare un piano d'azione per migliorare la *Customer Care* basato su feedback

Data e orario: 27 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 8 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 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.

1.4

IL GALATEO MODERNO

Saper accogliere un ospite facendolo sentire a suo agio, rivolgersi ad un'autorità rispettando la forma, scrivere una lettera o un invito che parli al di là delle parole, imbandire una tavola per un importante pranzo di lavoro o conviviale. Questi sono solo alcuni degli argomenti di cui si occupa il Galateo. La "forma" è di fatto il biglietto da visita aziendale e della persona, quella che colpisce di più: uno strumento di comunicazione che ne accresce e migliora l'immagine.

CONTENUTI
SAPER ACCOGLIERE CON STILE
- Cerimoniale Istituzionale e Galateo Moderno: valori e finalità
- La regola d'oro del Cerimoniale: il posto d'onore, i posti al tavolo di presidenza, i posti in platea, la firma negli inviti congiunti, la posizione delle bandiere e modalità di accoglienza di un'Autorità
- Il saluto e la grammatica delle presentazioni: Il Tu o il Lei; l'uso dei titoli accademici e professionali
- Come preparare un importante incontro di lavoro

LA CORRISPONDENZA FORMALE E LA COMUNICAZIONE MODERNA
- La netiquette, ossia il Galateo della rete
- Come comportarsi al telefono: WhatsApp e messaggi

L'ARTE DI STARE A TAVOLA
- La tavola e il suo "vestito": la mise-en-place e il linguaggio delle posate
- Le 7 regole d'oro del tovagliolo e il vademecum per i cibi "difficili"
- La tavola formale: chi la presiede, il posto d'onore, i posti degli invitati, i segnaposti
- Il servizio a tavola: chi va servito per primo; il menù e il brindisi augurale; come si prende il calice
- Ricevimenti e cocktail, pranzi e ricevimenti all'aperto, la musica in sala da pranzo
- Le religioni e il menù: tradizione ebraica, islamica, induista, giapponese e cristiana

Data e orario: 4/11 dicembre 2024, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Dal 1998 al 2015 è stata responsabile dell'Ufficio del Cerimoniale della Provincia di Treviso, grazie alla specializzazione acquisita frequentando diversi corsi di formazione e il Master in Cerimoniale per la Pubblica Amministrazione e per le Aziende presso la Scuola Superiore di Amministrazione Pubblica e degli enti Locali di Roma. Dal 2015 svolge attività in libera professione sia come Consulente di Cerimoniale per le Pubbliche Amministrazioni e le Aziende, sia come docente per le materie di Cerimoniale e Galateo.

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.

CONTENUTI
- Il reclamo, questo "indesiderato": natura e manifestazione
- Tecniche di gestione dei reclami
- La gestione dell'emotività
- La gestione della conflittualità
- La comunicazione assertiva

Data e orario: 19 febbraio 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.6
LE PAROLE SONO IMPORTANTI: TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE

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

CONTENUTI
- Il linguaggio efficace
- Le barriere alla comunicazione
- La distorsione dei messaggi
- Come trasformare le frasi negative in frasi positive
- La comunicazione assertiva
- La gestione delle obiezioni

Data e orario: 31 ottobre 2024, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.7
"UN BUON CAPO SI VEDE QUANDO NON C'È": IL PROCESSO DELLA DELEGA

Chi fa da sé fa per tre?
Molti sono convinti che chi fa da sé faccia per tre. Eppure arriva per tutti il momento in cui è necessario ottimizzare la distribuzione dei compiti all'interno della propria organizzazione lavorativa. La scelta di cosa e a chi delegare è un processo delicato che va affrontato con adeguati strumenti poiché una delega sbagliata oltre a essere inefficace può portare a delusioni e frustrazioni non facilmente gestibili.

CONTENUTI
- Fasi del processo di delega:
  - la scelta di cosa delegare
  - la scelta del delegato
  - l'assegnazione del compito
  - il controllo
- Le dimensioni psicologiche della delega:
  - i timori del capo
  - i timori del delegato

Data e orario: 7 febbraio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.8
TIME MANAGEMENT

Quelli che impiegano male il loro tempo sono i primi a lamentarsi che passi troppo in fretta
Jean De La Bruyère, ***I caratteri***

Il tempo è una risorsa democratica di cui disponiamo tutti in egual misura: 24 ore al giorno. Eppure abbiamo tutti la sensazione che non sia sufficiente per fare tutto quello che vorremmo o dovremmo fare. Il seminario si propone di aiutare i partecipanti a costruire un modello personalizzato di Time Management utile a ottimizzare il tempo a disposizione. Questo perché per imparare a gestire il tempo bisogna imparare a gestire se stessi.

CONTENUTI
- I ladri di tempo: come riconoscerli ed aggirarli
- Strategie di gestione del tempo
- Metodi efficaci per valorizzare il tempo a disposizione
- La definizione di priorità: criteri di urgenza e di importanza
- La definizione degli obiettivi
- Costruire il proprio metodo di gestione del tempo

Data e orario: 6 marzo 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto
Esperta di tecniche di comunicazione interpersonale, 27 anni di esperienza, ha fondato EBT LAB, spazio di confronto, dialogo e crescita che dal 2007 a oggi ha coinvolto oltre 5000 operatori del settore turistico in un costante processo di sviluppo delle competenze relazionali.

1.9
PAESE CHE VAI, USANZA CHE TROVI
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 6 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 per conoscere le attese degli ospiti, per adottare i giusti comportamenti per superare stereotipi e per sviluppare una vera ospitalità *tailor-made*.

Pronti a partire?

1.9.1
Atelier INDIA
Data e orario: 7 novembre 2024, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9.2
Atelier COREA
Data e orario: 28 novembre 2024 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9.3
Atelier BRASILE
Data e orario: 12 dicembre 2024, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9.4
Atelier GIAPPONE
Data e orario: 9 gennaio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9.5
Atelier CINA
Data e orario: 23 gennaio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9.6
Atelier PAESI ARABI
Data e orario: 20 febbraio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.10
LA GESTIONE DEI COLLABORATORI: IL LEADER E IL SUO TEAM

Il corso è dedicato a coloro che desiderano migliorare la gestione dei propri collaboratori che sempre di più oggi risulta un compito difficile da espletare. Le risorse umane sono la chiave del successo per offrire un prodotto di qualità e il team di lavoro è il fulcro da cui nascono nuove idee e forza di miglioramento.

CONTENUTI
- Il ruolo manageriale e competenze fondamentali
- Abilità di influenza
- Gestione del cambiamento
- Le relazioni, il coaching e il Problem Solving
- Il ruolo di capo e competenze di Change Management
- Gestione e architettura del cambiamento
- Analisi delle forze in campo
- Il valore della visione e attivazione
- La leadership
- Mobilitare le persone
- Abilità fondamentali di comunicazione e gestione delle obiezioni
- La chiarezza di espressione e la capacità di ascolto
- Come recuperare il tempo per fare le cose più utili
- La gestione della riunione
- Esercitazioni pratiche

Data e orario: 5/6 dicembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 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.

1.11
PNL ESSENZIALE: LE CHIAVI DELLA PROGRAMMAZIONE NEURO LINGUISTICA

La PNL offre un insieme di strumenti e tecniche che possono migliorare notevolmente vari aspetti della vita personale e lavorativa. Dalla comunicazione efficace alla gestione dello stress, dalla leadership alla risoluzione dei conflitti, la PNL aiuta a creare un ambiente di lavoro più produttivo, collaborativo e soddisfacente. Investire nella formazione PNL può portare a un miglioramento significativo delle performance individuali e organizzative, contribuendo al successo complessivo dell'azienda.

CONTENUTI
- Cosa è la PNL e sue origini
- Principi base
- 4 pilastri della PNL
- Applicazioni
- Sistemi rappresentazionali
- Rapport
- Modellamento
- Convinzioni
- Ancore
- Obiettivi ben formati
- Lavori in aula e sperimentazioni

Data e orario: 14/15 novembre 2024, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.12

STRESS MANAGEMENT: strumenti e tecniche per la gestione efficace dello stress

La gestione dello stress in contesti organizzativi è essenziale per mantenere la salute e il benessere dei lavoratori, migliorare la produttività e la qualità del lavoro, creare un ambiente di lavoro positivo, ridurre l'assenteismo e il *turnover*, e garantire prestazioni organizzative superiori. Investire in strategie per la gestione dello stress non è solo una scelta etica, ma anche una decisione strategica che porta a numerosi vantaggi sia per i lavoratori che per l'organizzazione nel suo complesso. Imparare a gestire lo stress significa lavorare sulle proprie emozioni, sulle relazioni e sui conflitti al fine di ottenere una soddisfazione e un benessere personale che avrà un impatto positivo sull'organizzazione promuovendo così un clima sano che porti al successo.

CONTENUTI
- Definizione di stress
- Fattori e cause stressanti
- Emozioni e stress
- Sapersi ascoltare
- Gestire i conflitti interiori e con gli altri
- Gestire le priorità e richieste altrui
- Tecniche di rilassamento
- Lavori in aula e sperimentazioni

Data e orario: 15/16 gennaio 2025, 9.30-13.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Psicologa con Master in Counseling Gestaltico e Master in Coaching e PNL. Specializzata in Business e Career Coaching, comunicazione e utilizzo della voce, sviluppo dell'empowerment e del benessere psicologico. Docente Formatore e Consulente aziendale. Conduttrice della trasmissione in diretta social Ben-Essere Live. Cantante e Vocal Coach, Vocal Counselor. Presidente di Punto Gestalt Pegasus Aps e Direttrice di PGP Academy.

1.13

AUTOMOTIVAZIONE: ACCRESCERE L'AUTOSTIMA ATTRAVERSO L'AUTOTUTELA AL FEMMINILE

Il corso fornirà alle partecipanti l'opportunità di lavorare sulla propria autostima e sul miglioramento personale anche utilizzando strumenti di prevenzione e autodifesa.

CONTENUTI
- Introduzione e Motivazione: L'importanza della sicurezza personale e della propria automotivazione
- Sessioni di Autodifesa: Le partecipanti apprenderanno tecniche di autodifesa sotto la guida di istruttori esperti, focalizzandosi su situazioni pratiche
- Consapevolezza e Crescita Personale: Attraverso esercizi e attività di riflessione, le partecipanti acquisiranno una maggiore consapevolezza di sé, imparando a riconoscere e valorizzare i propri punti di forza
- Gestione dei Conflitti e Comunicazione Assertiva: Le partecipanti impareranno tecniche di comunicazione assertiva per esprimere i propri bisogni e difendere i propri diritti in modo chiaro e rispettoso
- Debriefing e Condivisione: Al termine delle attività, ci sarà una sessione di condivisione dove le partecipanti potranno discutere le loro esperienze e riflessioni, creando un ambiente di supporto reciproco.

Data e orario: 29 ottobre 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Un pugile professionista, campione europeo in carica.
Una istruttrice di difesa personale.
Una Mental Coach sportiva.

1.14

REVOLUTION TIME: COME L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE STA TRASFORMANDO IL TURISMO

Il seminario evento ci condurrà alla scoperta delle potenzialità dell'intelligenza artificiale nell'ambito turistico con una modalità interattiva.
Gli operatori del settore potranno scoprire come l'IA può migliorare l'efficienza operativa, personalizzare l'esperienza dei clienti e ottimizzare le strategie di marketing.
Sarà un'occasione unica per comprendere le nuove frontiere tecnologiche e le loro applicazioni pratiche nel turismo.

CONTENUTI
- Cos'é l'Intelligenza Artificiale
- Come funziona
- ChatGPT: come dialogare con l'IA
- Esempi pratici di applicazioni in ambito turistico

Data e orario: 30 ottobre 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.15

CHATGPT: LE APPLICAZIONI DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER IL SETTORE TURISMO

Il corso ha l'obiettivo di fornire delle indicazioni pratiche su come interrogare l'intelligenza artificiale, in modo particolare ChatGPT, per poter avere un aiuto valido nelle quotidiane attività lavorative.

CONTENUTI
- L'intelligenza artificiale: machine learning e deep learning
- Come funziona l'intelligenza artificiale generativa
- I vari tipi di intelligenza artificiale da utilizzare in azienda
- ChatGPT e i suoi campi di applicazione
- Come interrogare ChatGPT, archiviare le conversazioni, rinominarle, ecc.
- Il prompt: come "dialogare" correttamente
- I comandi per guidare la conversazione
- Praticamente: Esempi pratici di come ChatGPT può essere utilizzato come strumento per supportare il lavoro quotidiano
- MyGPTs: come crearle e come sfruttarle

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

Data e orario: 24 gennaio 2025, 9.00-16.00
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.16
INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER AGENTI DI VIAGGIO

Il settore travel richiede soluzioni sempre più nuove per rispondere alle richieste della propria clientela. Con l'ultima generazione dell'Intelligenza Artificiale si compie un significativo passo avanti per gli agenti di viaggio e gli operatori del travel planning. L'utilizzo dell'IA in questo campo, infatti, apre nuove frontiere e consente di creare pacchetti e itinerari di viaggio personalizzati ottimizzando i tempi e migliorando l'esperienza del cliente. Inoltre l'IA può essere utilizzata per un customer care dinamico post vendita e conseguenti proposte commerciali.

Programma
- Cos'é e come funziona l'intelligenza artificiale
- Un'IA per ogni cosa
- ChatGPT
- Come interrogare chatGPT: Prompt Engineering
- Esempi pratici di prompt per l'agente di viaggi

Data e orario: 18 febbraio 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.17
LINKEDIN PER LA COMUNICAZIONE AZIENDALE. PROFILO, COMPANY PAGE E ADV: SFRUTTARE LINKEDIN AL 100%

L'obiettivo è illustrare il funzionamento di Linkedin in tutti i suoi aspetti: per la promozione del profilo lavorativo della persona e per la promozione aziendale.

CONTENUTI
Introduzione
- Il web 2.0, Social Site e Social Network: Linkedin

Profilo e pagina aziendale
- Ottimizzare il profilo (foto, copertina, sommario, informazioni, taggare l'azienda)
- Mantenere aggiornato il proprio profilo: post e articoli
- Come scrivere correttamente un post
- Come scrivere correttamente un articolo: il pulse di Linkedin
- I gruppi: come cercarli, come partecipare, come utilizzarli per il proprio lavoro
- Creazione della pagina e sua ottimizzazione
- La condivisione dell'amministrazione
- Come scrivere i post e monitorare i risultati

La creazione e gestione dell'account pubblicitario
- La condivisione dell'account pubblicitario
- La creazione della campagna gruppi e annunci
- La scelta dell'obiettivo della campagna
- La creazione dell'audience: nuovo pubblico, pubblico personalizzato, ecc.
- Il contenuto creativo
- I differenti formati
- Il posizionamento dell'adv
- Il codice Linkedin
- La lettura dei risultati

Data e orario: 5 dicembre 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.18
GOOGLE ANALYTICS (GA4) E GOOGLE LOOKER STUDIO (BASE)

Il seminario ha due obiettivi: fornire gli strumenti per poter leggere correttamente gli accessi al proprio sito web, sfruttando i dati per migliorare l'approccio di marketing e presentare la reportistica attraverso Google Looker Studio (base).

Data e orario: 14 febbraio 2025, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.19

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 instragramer
- La Igers tv
- Monitorare i risultati

Data e orario: 22/25/29 novembre e 2 dicembre 2024, 9.00-12.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

1.20

SOCIAL MEDIA MARKETING - AVANZATO

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 poi passare alla pratica, 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: 6 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.21
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: 31 gennaio 2025, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.22
COME PORTARE TRAFFICO AL SITO

Obiettivo del seminario è offrire una panoramica sui vari strumenti offerti dalla rete per portare traffico al sito web.

CONTENUTI
- Cenni su Google Analytics
- Come verificare il traffico sul proprio sito

Data e orario: 17 gennaio 2025, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

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

1.23
INSTAGRAM: CONTENUTI ORGANICI VS SPONSORIZZATE
Come definire una strategia per l'hotel

Prerequisito: avere account attivo su Instagram

Il corso ha l'obiettivo di far comprendere la funzione dei contenuti organici e di quelli sponsorizzati, sviluppare una strategia integrata su Instagram, migliorare il branding dell'hotel e massimizzare l'*engagement* e le conversioni.

CONTENUTI
- Sviluppo di Instagram
- Content Marketing su Instagram
- Tipologie di contenuti organici e modalità di utilizzo
- Obiettivi dei contenuti sponsorizzati con Meta ADS
- Business Manager
- Come integrare contenuti organici e sponsorizzati

Data e orario: 11/12 dicembre 2024, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.24
LEAD GENERATION CON META: ACQUISIRE CONTATTI PROFILATI CON FACEBOOK E INSTAGRAM

Prerequisiti: avere account attivi su Facebook e Instagram

L'obiettivo del corso è aiutare a creare campagne efficaci su Facebook e Instagram, ottimizzando gli annunci per acquisire contatti profilati e misurare i risultati per migliorare la strategia di Lead Generation.

CONTENUTI
- Sviluppo di Facebook e Instagram
- Content Marketing
- Come sviluppare una strategia di Lead Generation su Meta
- Creazione e gestione dei contenuti sponsorizzati su Meta Ads
- A cosa serve il pixel di Meta
- Landing Page
- Moduli interattivi

Data e orario: 13 novembre 2024, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.25
CANVA PER MARKETING OFFLINE: COME CREARE BROCHURE E MATERIALE CARTACEO VELOCEMENTE

I partecipanti impareranno le funzioni di Canva per creare brochure e materiale cartaceo professionale, ottimizzare il design e velocizzare il processo di produzione per il marketing offline.

CONTENUTI
- Canva per il marketing offline
- Strumenti grafici
- Utilizzo dei margini
- Creazione QR Code
- Utilizzo del colore
- Utilizzo dei font
- Come leggere le istruzioni delle tipografie online
- Formato di stampa

Data e orario: 14/15 gennaio 2025, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.26
FOTOGRAFIA PER I SOCIAL: TRUCCHI PRATICI PER CREARE FOTO WOW CON LO SMARTPHONE

L'obiettivo del corso è fornire informazioni e utili strumenti in merito a tecniche fotografiche pratiche per utilizzare al meglio lo smartphone e creare immagini accattivanti per migliorare la presenza sui Social.

CONTENUTI
- Quando usare smartphone per le foto
- Trucchi pratici
- App esterne per Photo Editing
- Pubblicazione sui Social
- Prove pratiche

Data e orario: 3 febbraio 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.27
QUANTO VALE UN *LIKE* SUI NOSTRI POST: CONTENT MARKETING PER I SOCIAL

Prerequisiti: avere account attivi su Facebook e Instagram

Il corso insegnerà a valutare l'efficacia dei *like*, creare contenuti coinvolgenti, analizzare metriche di performance e migliorare la strategia di Content Marketing per aumentare l'*engagement* sui Social.

CONTENUTI
- Panoramica sui Social
- Vanity Metrics
- A cosa serve un *like*
- Metriche di valutazione di un contenuto
- Come aumentare l'Engagement Rate
- Quali contenuti pubblicare sui Social

Data e orario: 17 febbraio 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

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

1.28
IL FOGLIO DI CALCOLO EXCEL

Il corso fornisce ai partecipanti gli strumenti per utilizzare il foglio di calcolo e 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 corsisti 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.

1.28.1
Excel - Corso **BASE**

CONTENUTI
- Introduzione al software e ai programmi per gestire fogli di calcolo
- Interfaccia di Excel a schede, barra della formula, zoom e barra di stato
- Scheda file
- Gestione base sugli elementi principali: fogli, colonne, righe e celle
- Opzioni base per la stampa
- Esportazione del file in pdf
- Compilazione di un foglio di calcolo
- Ricerca dati e sostituzione
- Opzioni base del copia e incolla
- Formattazione manuale della cella
- Filtro automatico e ordinamento dei dati
- Operazioni algebriche

1° EDIZIONE
Data e orario: 4/5/11/12 novembre 2024, 9.00-13.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2° EDIZIONE
Data e orario: 4/5/11/12 novembre 2024, 14.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.28.2
Excel - Corso **INTERMEDIO**

Prerequisito: conoscenza base di Excel

CONTENUTI
- Gestione avanzata dei fogli (protezione totale e parziale e collegamenti)
- Impostazioni di visualizzazione
- Stampa avanzata
- Gestione file csv
- Sub totali e filtri avanzati
- Formattazione condizionale
- Convalida dati
- Funzioni totali
- Utilizzo dei riferimenti assoluti
- Verifica formule
- Funzioni di testo e di ricerca
- Creazione di grafici semplici

1° EDIZIONE
Data e orario: 2/3/9/10 dicembre 2024, 9.00-13.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2° EDIZIONE
Data e orario: 2/3/9/10 dicembre 2024, 14.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.28.3
Excel - Corso **AVANZATO**

CONTENUTI
- Uso dei nomi nelle formule
- Funzioni statistiche
- Funzioni logiche
- Funzioni logiche annidate
- Funzioni di data
- Creazione di report con tabelle e grafici Pivot
- Rudimenti di Power Query per l'importazione e modifica automatica dei file
- Creazione di macro semplici per automatizzare processi

Data e orario: 8/9 gennaio 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.29
GOOGLE MODULI

Il corso fornisce ai partecipanti gli strumenti di base per utilizzare i moduli di Google e 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.

1.29.1
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: 20 gennaio 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

1.29.2
Google Moduli - Corso **AVANZATO**

Prerequisiti: conoscenza base di Excel e aver frequentato il corso di Google Moduli BASE

CONTENUTI
- Creazione moduli
- Creazione di percorsi logici
- Analizzare le risposte dei moduli: estrazione in file Excel delle risposte
- Condividere un modulo
- Privacy nelle attività online: come inserire la sottoscrizione alla privacy nel modulo Google
- Privacy per la raccolta dei dati

Data e orario: 4 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperta 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.

1.30
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: 9/16 gennaio 2025, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

1.31
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: 6/13 febbraio 2025, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Professore universitario di Economia aziendale dell'Università Ca' Foscari. 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.

1.32
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: 20/27 gennaio 2025, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Professore Universitario 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.

1.33
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 turisticoricettivo. 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: 20 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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.

1.34
IL CONTO ECONOMICO DELLA RISTORAZIONE

Gli obiettivi del corso sono basati sul concetto della contabilità analitica per ristorante, che permette di avere una visione dei costi per ogni centro di ricavo, fissando una standardizzazione dei medesimi. Verranno analizzati i costi fissi e costi variabili, creati degli indici per una valutazione della performance dei ricavi prefissati nel budget d'esercizio e dimostrata l'importanza della redazione del budget e dell'utilizzo del punto di pareggio per poter raggiungere l'obiettivo finanziario prestabilito.
Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di creare uno strumento di contabilità interna all'azienda per poter fare il punto della situazione mensilmente e apportare le correzioni in tempi brevi.

CONTENUTI
- La contabilità alberghiera nella storia
- "Uniform System of Account for Hotels and Restaurant": cenni
- Contabilità Industriale o analitica
- I vantaggi della contabilità analitica
- Tipologie di costi. Processo del controllo dei costi
- Il centro di ricavo
- Assegnazione dei costi
- Dati statistici della ristorazione
- Catalogazione dei dati statistici
- Formulari vari
- Esercitazioni: Il Conto Economico
- Articolazione del Budget
- Come realizzare un budget nella ristorazione
- Esercitazione: Compilazione del conto economico
- Il punto di pareggio
- Esercitazione: come formulare il Break-Even-Point

Data e orario: 19 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.35
LA POLITICA DEGLI ACQUISTI DELLA RISTORAZIONE E LA SCELTA DEI FORNITORI

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 di qualità.
La gestione del magazzino oggi più del passato, affligge gli operatori dell'industria dell'ospitalità, ci si chiede sempre quanto occorre 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 la gerarchia del reparto
- I fornitori e il fornitore unico
- Acquisto competitivo, convenzionato, in cooperativa, con deposito
- Selezione del fornitore
- Ordine d'acquisto e ordini giornalieri
- Specifiche d'acquisto
- Le offerte
- Il magazzino e la sua gestione
- I sistemi informatici della gestione del magazzino
- Calcolo delle giacenze e modelli di riordino
- Previsioni dei volumi di consumi
- I costi di magazzino
- Le operazioni di magazzino e le valutazione
- Creazione del database dei prodotto Food & Beverage

Data e orario: 13 gennaio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.36
L'ARTE DELLA VENDITA IN RISTORAZIONE

Obiettivo del corso è far acquisire ai partecipanti le capacità e gli strumenti per individuare e ottimizzare le opportunità di vendita nell'ambito delle attività quotidiane del servizio ai clienti. La focalizzazione sul cliente rappresenta la capacità di creare esperienze prevedibilmente positive che soddisfino costantemente le aspettative. In questo corso si imparerà a riconoscere le aspettative dei propri clienti e a mettere in atto le azioni di vendita per raggiungere la massima soddisfazione.

CONTENUTI
- Il ciclo della vendita dei servizi
- Stabilire un contatto con il cliente: Essere pronti
- Il benvenuto: Come sembra e come è percepito
- L'accoglienza in ristorante, bar, congressi, ecc...
- Chiarire le esigenze del cliente: Analizzare le esigenze
- Esercizio di Role-Play
- Porre domande efficaci e riformulare le impressioni
- Realizzare la vendita: Offrire informazioni e alternative e indirizzare verso aspettative realistiche
- Le regole che determinano la scelta di un menù
- La vendita del menù à la carte, suggerimenti dello chef, carte dei vini
- Le proposte di piatti, vini e loro vantaggi
- Processo per gestire le obiezioni e le situazioni difficili
- Concludere la vendita
- Garantire la soddisfazione del cliente: Ciclo di interazione con il cliente

Data e orario: 29 gennaio 2025, 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.

1.37
IL VINO SERVIRE, DEGUSTARE, ABBINARE

La cultura del vino oggi è indispensabile per il professionista che si deve confrontare con un pubblico sempre più preparato e diventa anche un momento di piacere per chi ama coltivare questa passione ricercando maggiori competenze. Sono previsti approfondimenti sulla tecnica di servizio, di degustazione e di abbinamento cibo-vino. Il corso si sviluppa in sei incontri di quattro ore cadauno. Ogni appuntamento sarà caratterizzato dalla degustazione di tre vini e si svilupperà in una prima parte teorica e una seconda pratica.

CONTENUTI
- IL VINO È SERVITO
  Gli attrezzi del sommelier, taste vin, Coravin, i bicchieri, formati bottiglie, temperature di servizio, tecnica di servizio, presentazione del vino, precedenze, decantazione, tipologie di vino, potenziale evolutivo

- DALL'UVA AL VINO
  Introduzione al mondo del vino. La vinificazione. Le tecniche di cantina

- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
  Il colore e i profumi del vino
  Il gusto del vino, sensazioni saporifere, tattili e retro-olfattive

- CONOSCERE LE VARIETÀ DELLE UVE E LE TIPOLOGIE DI VINO
  Enografia nazionale e internazionale. I vini più rappresentativi a livello regionale, nazionale e internazionale

- ABBINAMENTO CIBO-VINO, ANALISI SENSORIALE
  Analisi sensoriale del cibo, sensazioni gustative, tattili aromi di bocca
  Analisi sensoriale del vino, durezze e morbidezze

- LA CENA È SERVITA
  Come scegliere il vino giusto per accompagnare i piatti

- VISITA AD UN'AZIENDA VITIVINICOLA

Data e orario: 23/30 ottobre, 6/13/20 novembre 2024 e 4 dicembre 2024, 14.30-18.30
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.38
IL VINO DEL FUTURO

Il vino del futuro sarà il risultato di un equilibrio fra tradizione e innovazione. L'industria viticola si trova di fronte a un periodo di significativi cambiamenti e innovazioni.
La sostenibilità nella viticoltura, l'adozione di tecniche di manipolazione genetica, la produzione di vini a basso contenuto alcolico e l'adattamento ai cambiamenti climatici sono tutte aree cruciali che definiscono il futuro del vino. L'educazione dei consumatori e la promozione di una cultura del vino consapevole e sostenibile saranno fondamentali per garantire che queste innovazioni portino a un'industria vinicola più resiliente e rispettosa dell'ambiente. L'incontro approfondirà questi temi e i cambiamenti che subirà il vino nel futuro. Oltre alla parte teorica, è prevista la degustazione di tre vini rappresentativi.

CONTENUTI
- Innovazioni nella produzione
- Sostenibilità e ambiente
- Nuove varietà e stili
- Cultura del vino ed educazione
- Vino a basso contenuto alcolico e vino dealcolato
- Impatti del cambiamento climatico sulla produzione di vino
- Viticoltura sostenibile

Data e orario: 23 gennaio 2025, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.39
BOLLICINE E CHAMPAGNE

Il mondo del vino è sinonimo di raffinatezza e celebrazione e, tra tutti i vini, lo Champagne e le bollicine occupano un posto d'onore con la loro storia, i processi di produzione, le principali aree geografiche, le uve impiegate, le maison più rinomate e il loro impatto culturale. Questi vini sono apprezzati per la loro freschezza, vivacità e la capacità di esaltare i sapori di diversi piatti. Tra le tipologie più celebri troviamo Prosecco, Franciacorta, Trentodoc, Cava, Asti Spumante e naturalmente lo Champagne. Analizzeremo come questi vini siano diventati sinonimo di lusso, festa e prestigio, attraverso una esplorazione storica e tecnica.
Per ogni incontro sono previsti tre prodotti in degustazione.

CONTENUTI
- La Storia dello Champagne e dello spumante
- Processi di produzione
- Aree di produzione
- Prodotti rappresentativi e tipologie
- Maison de Champagne
- Innovazione nel mondo delle bollicine
- Aree Produttive di spumantizzazione nel mondo
- Approfondimento sui vitigni tipici per il Metodo Classico e Metodo Charmat

Data e orario: 30 gennaio e 6 febbraio 2025, 14.30-18.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.40
LA CARTA DEI VINI

La carta vini è uno strumento fondamentale per ristoranti, enoteche e bar.
Serve a presentare l'offerta di vini ai clienti in modo organizzato e attraente.
Una carta vini ben progettata non solo facilita la scelta per il cliente, ma può anche aumentare le vendite e migliorare l'esperienza complessiva. Richiede attenzione ai dettagli, conoscenza del mercato e una chiara comprensione delle preferenze dei clienti. Integrare pratiche sostenibili e offrire un'educazione continua al personale sono aspetti fondamentali per il successo. Una carta vini non è solo un elenco dei prodotti, ma uno strumento per raccontare storie, educare i clienti e migliorare l'esperienza complessiva del ristorante o dell'enoteca. L'incontro si sviluppa in una prima parte teorica e in una seconda pratica con tre vini, sempre presenti in carta, in degustazione.

CONTENUTI
- Struttura della Carta dei vini
- Categorie di vini
- Informazioni dettagliate su ogni vino
- Tipologie di Carte dei vini
- Design e presentazione della carta
- Formazione del personale
- Sostenibilità e ambiente

Data e orario: 13 febbraio 2025, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

1.41
LE PAROLE DEL VINO:
come presentare un vino in modo efficace

Descrivere un vino in modo efficace richiede una buona conoscenza dei termini enologici e un'attenzione particolare ai dettagli sensoriali. Una descrizione ben fatta può arricchire l'esperienza di degustazione e aiutare i consumatori a scegliere il vino che meglio si adatta ai loro gusti. Ecco un incontro per imparare a descrivere un vino in maniera completa e professionale.

CONTENUTI
- Aspetto, olfatto, gusto
- Il gioco delle evocazioni
- Armonia ed equilibrio
- Potenziale evolutivo
- La qualità del vino
- Le parole giuste per tipologia (spumanti, vini giovani, vini invecchiati, sur lie, passiti...)

Data e orario: 20 febbraio 2025, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

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.*

1.42
IN VINO VERITAS: DALLA VITE AL PIATTO

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..). Particolare attenzione verrà dedicata alle modalità di servizio delle diverse tipologie di vino, ai bicchieri da utilizzare, alle temperature di servizio e alle tecniche per stappare correttamente una bottiglia. Verrà posto poi l'accento sull'abbinamento cibo-vino, fornendo ai partecipanti le nozioni essenziali riguardo le corrette modalità di servizio dei vini, in primis sulla lettura ed interpretazione delle etichette di ciascun prodotto.

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, ecc...
- Il servizio di un vino fermo e di un vino spumante
- La decantazione dei vini invecchiati
- Temperatura di servizio dei vini
- 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
- Etichettatura dei vini
- Criteri per la redazione e l'aggiornamento della "Carta dei vini"

Data e orario: 27/28 gennaio 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

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. É fondatore e presidente dell'Associazione culturale "Fermenti Vino in movimento", da tempo impegnata nella diffusione della cultura del vino.

1.43
LA CARTA DELLE BIRRE: Linee guida e nuove idee

I numeri confermano che il consumo di birra in Italia è in ascesa.
Diventa quindi fondamentale e strategico pensare a un'offerta che venga incontro ai nuovi gusti e alle nuove esigenze di un consumatore sempre più preparato. Una carta delle birre aiuta a fare chiarezza, a gestire meglio l'offerta e a orientare i clienti nella scelta.
Durante il corso saranno analizzate le proposte che il mercato mette a disposizione, l'evoluzione del consumo e della produzione, le nuove tendenze, in modo da avere le basi per creare una carta delle birre ragionata e ritagliata sulla propria clientela e per essere pronti a spiegarla, proponendo anche abbinamenti centrati con il cibo.

CONTENUTI
- Si scrive birra ma si legge birre
- I numeri della birra in Italia
- Il movimento artigianale italiano e sue peculiarità
- Industriale vs artigianale
- Cenni sul processo produttivo, i Paesi produttori e gli stili principali
- Bottiglia vs lattina
- Come si assaggia una birra?
- Basi di abbinamento cibo-birra
- Birra e pizza: una piccola storia di successo
- Cosa cerca il pubblico? Il consumatore di birra
- Perché una carta delle birre? Linee guida e alcune idee
- Intolleranze e stili di vita
- Uno, cento, mille bicchieri
- Il servizio e la temperatura di servizio
- La conservazione e la durata
- Assaggio di 5 birre con abbinamento

Data e orario: 14 gennaio 2025, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS Veneto

Chi è l'esperto

Coordinatore regionale per il Veneto della Guida alle Birre d'Italia da 10 anni, docente sul tema birra per Slow Food, AIS Veneto ed Eataly. Negli anni ha scritto per Euposia, Civiltà del Bere, Il Vicenza e Vinetia Magazine, la rivista di AIS Veneto di cui è anche Caporedattore. Ha collaborato nella stesura del libro "Il piacere della birra" edito da Slow Food.

1.44

RUM – RHUM – RON E UN GRANDE CLASSICO: L'ABBINAMENTO CON IL CIOCCOLATO

L'arte distillatoria nella storia: dallo scopo medico a quello edonistico, dal pot still al column still, dalla colonna creola alla doppia storta.
La canna da zucchero nel mondo: dalla Nuova Guinea ai Caraibi e Sud America, passando per la Sicilia.
Il rum: da bevanda di schiavi, pirati e marinai a un fine piacere per il palato.
Dal cacao al cioccolato: dai Maya agli Spagnoli con il benestare della Chiesa, dalle fave alla bevanda degli dei e l'incontro con lo zucchero.
Questo il viaggio che ci porterà a esplorare Paesi più o meno lontani, confrontare stili di produzione diversi tra loro, incontrare civiltà che con non poche contraddizioni ci hanno regalato alcuni dei più grandi piaceri della vita. Alla fine metteremo alla prova uno degli abbinamenti ritenuto tra i più affidabili di sempre: rum e cioccolato.

CONTENUTI
- La distillazione, origini ed evoluzione
- L'alambicco, tra tradizione e innovazione
- La canna da zucchero e i suoi derivati: succo e melassa
- Rum agricolo o tradizionale?
- La cachaca e le altre acquaviti da canna da zucchero
- I lunghi invecchiamenti sono veramente tali?
- Cacao: una pianta tre varietà
- Dalla fava alla massa di cacao
- Dolce o amaro? Al latte o fondente?
- Degustazione di 3 rum e 3 cioccolati

Data e orario: 11 dicembre 2024, 15.00-18.00
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

IN COLLABORAZIONE CON ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER AIS | Veneto

Chi è l'esperto

Sommelier e degustatore ufficiale AIS, relatore per le materie birra e distillati, collabora con varie associazioni e istituti d'istruzione per la diffusione della cultura del buon bere. Ha frequentato e frequenta corsi e master sui distillati perchè "l'acqua di vita" soddisfa non solo il corpo ma anche la sete di conoscenza dell'uomo.

1.45

CORSO BARMAN: dalle tecniche di preparazione dei cocktail più innovativi all'analisi dei costi

Un corso intensivo destinato a coloro che desiderano intraprendere la professione di barman o migliorare le proprie competenze nel settore. Durante il corso verranno affrontate le fondamenta per la creazione di cocktail, le varie tecniche di miscelazione, l'adattamento del cocktail all'ambiente di lavoro, i diversi stili di preparazione, la rapidità nell'esecuzione e la gestione degli ingredienti fatti in casa.

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

Data e orario: 25/26/27 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.46
CORSO SNACK, PREPARAZIONE APPETIZERS, UTILIZZO PIASTRE

L'obiettivo del corso è quello di realizzare i più svariati tipi di Snack, 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 preparare il banco bar, a selezionare e conoscere gli ingredienti base per la preparazione degli snack e aperitivi, quali salumi, salse, verdure e formaggi.

CONTENUTI
- Ottimizzazione degli spazi e dell'attrezzatura per la realizzazione di un menù completo
- Importanza dell'organizzazione per garantire velocità ed efficacia durante la preparazione degli snack
- Utilizzo corretto della piastra e del forno per una gestione ottimale delle pietanze
- Classificazione degli snack in categorie Caldo e Freddo
- Approfondimento sulle ultime tendenze del settore

Data e orario: 24/25 febbraio 2025, 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.

1.47
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, alcolici e analcolici, innovativi e con ricette anche a base di caffè. 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
- L'estrazione perfetta; drink a base espresso e assaggi
- La crema di latte per il cappuccino a regola d'arte

Data e orario: 4/5/6/7 marzo 2025, 9.00-18.00
Durata: 32 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.48
LO SPRITZ: QUESTO INTRAMONTABILE APERITIVO

Il corso mira a far conoscere e a divulgare la tradizione veneziana di un aperitivo storico oggi in voga in tutte le maggiori capitali mondiali. Dalla storia alle tante varianti, si sperimenteranno 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: 22 gennaio 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mira

1.49
ANDIAMO A FARCI UN GIN

Obiettivo del corso è quello di diffondere e divulgare la cultura del Gin imparando a preparare Gin in maniera autonoma, *home made*, fatto artigianalmente con spezie, fiori, bacche e frutta. La moda del Gin dilaga e non si ferma, nonostante passino gli anni, il Gin rimane un distillato eccezionale, elegante, sopraffino, il re dei distillati. Il gin è associato a una storia di coraggio, di amore, di sofferenze e di calamità, una storia di medicina, politica, società e di innovazione, di mode e di intuizioni geniali. La storia del Gin non è una storia come tutte le altre.

CONTENUTI
- Il Gin e la sua storia
- I ProtoGin, i primi Gin sono in realtà Italiani
- Tipologie di Gin
- Il Jenever
- La produzione del Gin e la procedura produttiva originale
- La diffusione in Inghilterra e la piaga dell'alcolismo popolare
- La nascita delle distillerie illegali
- I botanici del Gin
- La degustazione e l'abbinamento con le toniche
- Vari tipi di toniche
- Come fare un Gin *home made*, esecuzione, degustazione e valutazione
- Come fare un'acqua tonica *home made*

Data e orario: 5 febbraio 2025, 9.30-17.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.50
MASTERCLASS DI CAFFETTERIA E LATTE ART

Il corso si propone di approfondire le tecniche applicate nella preparazione di caffè e cappuccino, elevando il livello e il prestigio professionale della figura del Barista. Si partirà dalla preparazione del caffè in tutte le sue declinazioni, per poi procedere nella produzione e decorazione di tutti i tipi di bevande a base di caffè espresso, usando correttamente il latte, il cacao, la cioccolata e altro, fornendo la possibilità di mettere in pratica nuove forme di disegni da realizzare davanti al cliente. I partecipanti avranno modo di esercitarsi e di affinare l'abilità pratica sotto la guida del docente.

CONTENUTI
- Il mondo del caffè, storia, botanica, differenza tra Arabica e Robusta
- Lavorazione, tostatura e confezionamento: qualità e freschezza del prodotto, conservazione
- Le miscele e i monorigini
- Estrazione dell'espresso: prove di estrazione e regole di esecuzione
- L'espresso italiano e la calibratura in tazza
- Regolazione della macinatura: errori comuni
- Come si prepara e si serve un espresso in maniera corretta: procedure da seguire prima, durante e dopo il servizio
- La regola delle "5 M"
- Analisi e funzionamento degli strumenti e accessori del mondo della caffetteria
- Il cappuccino italiano: il latte, tipologie di latte e lattiere
- Tecniche di emulsione del latte, come montare il latte con la lancia vapore
- Tecnica di mescita ed esecuzione delle varie figure di latte art
- Prove di esecuzione e realizzazione dei cappuccini con le tecniche proposte
- Pulizia e manutenzione delle attrezzature
- Il corretto approccio al cliente: regole per un comportamento impeccabile da tenere dietro al banco

Data e orario: 12/13/14/15 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 32 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

Chi è l'esperto

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

1.51
LA CHIAVE PER LA RISTORAZIONE DI SUCCESSO: IMPLEMENTAZIONE OPERATIVA DEL FOOD COST

Il corso prevede una immersione completa nell'arte e nella scienza della gestione dei costi alimentari, progettata per trasformare la teoria in pratica. Il percorso intensivo, rivolto a manager, responsabili del settore ristorativo o imprenditori, si concentra sull'applicazione pratica degli strumenti necessari ad ottimizzare le varie operazioni e incrementare la redditività. Con un approccio *hands-on* i partecipanti saranno guidati attraverso lezioni interattive e attività pratiche di gruppo alla creazione di piani applicabili alle proprie realtà.

CONTENUTI
- Introduzione al Food Cost
- Analisi dei costi: metodi per l'analisi e la categorizzazione dei costi
- Calcolo del Food Cost e approfondimento della formula del Food Cost
- Creazione di template di foglio di calcolo e check list per l'inventario per facilitare l'applicazione delle procedure esaminate e il monitoraggio
- Wrap-up conclusivo e preparazione di un programma di monitoraggio da adottare nel proprio locale per rendere efficaci i modelli e le tecniche esaminate

Data e orario: 15 gennaio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi sono gli esperti

Il corso viene tenuto da due esperti. Il primo, 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.
Il secondo è 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.

1.52
MASTERCLASS DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

Il percorso formativo offrirà ai partecipanti una panoramica sul mondo della pasticceria dolce e salata, fornendo tecniche e competenze specifiche per realizzare un'ampia gamma di prodotti, partendo dalle basi - dolci e salate - fino alla realizzazione finale, con proposte da colazione, dolci da credenza e al cucchiaio, snack da aperitivo o buffet, finger e piccoli bocconcini, da offrire al cliente con un'accattivante presentazione.

CONTENUTI
- Basi della pasticceria dolce (frolle, creme e masse montate)
- Selezione di dolci da colazione (cake, crostate, torte da credenza, pan brioches e biscotteria)
- Dolci al cucchiaio (mousse, bavaresi e semifreddi)
- I lievitati salati: pan brioche, focacce, panini creativi
- Sfoglie e frolle salate, rustici innovativi
- Finger Food
- Mousse salate
- Il fritto da riciclo
- Proposte vegetariane e vegane

Data e orario: 10/11/17/18/19 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.53
PASTICCERIA SALATA

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'interessante 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: 11/12 marzo 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 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, come membro 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.

1.54
BREAKFAST D'HOTEL: nuove strategie vincenti

I rapidi cambiamenti nel settore alberghiero e turistico, spinti dalle necessità di mercato e dalla crescente difficoltà nel trovare personale qualificato per gestire la ristorazione all'interno degli hotel, stanno influenzando le strategie adottate dagli albergatori. Molte strutture stanno ora optando per un servizio di Camera + Colazione anziché per la pensione completa o la mezza pensione, rendendo la prima colazione il servizio ristorativo principale. Il corso mira a formare un BREAKFAST MANAGER in grado di gestire gli acquisti, coordinare la preparazione di buffet dolci e salati, organizzare il personale e gestire le attrezzature in modo efficiente, accogliere e assistere i clienti in modo impeccabile in qualsiasi circostanza.

CONTENUTI
- Strategie per soddisfare i clienti attraverso tecniche innovative e creative di pasticceria base
- Personalizzazione dei prodotti pronti per renderli distintivi e deliziosi
- Organizzazione ottimale del Buffet delle Colazioni
- Massimizzazione dell'impatto positivo mentre si gestiscono i costi
- Ottimizzazione della squadra di dipendenti
- Gestione efficace dei tempi per la realizzazione di un Buffet completo
- Analisi e gestione delle recensioni della nostra Colazione

Data e orario: 27/28 gennaio 2025, 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.

1.55
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
- 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, 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 creativa, con inserimento di prodotti alternativi

Data e orario: 5/6 marzo 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Data e orario: 26/27 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

Chi è l'esperto

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

1.56 DULCIS IN FUNDO

Appuntamenti con un **Maître Pâtissier** che declinerà i temi proposti prendendo spunto dalle tecniche dell'alta pasticceria. L'obiettivo è quello di creare una proposta formativa "itinerario" che porti i partecipanti ad approfondire gradualmente il mondo della pasticceria partendo dalle basi per arrivare ai prodotti finiti
Tutti gli incontri si terranno in presenza a Martellago dalle 9.00 alle 13.00.

1.56.1
PASTICCERIA DI BASE:
pasta frolla, pan di spagna e bignè

Verranno approfondite le varie tecniche per la produzione e l'utilizzo delle varie tipologie di paste frolle, dei pan di spagna e dei bignè. Questi tre elementi sono alla base della pasticceria e tra i più versatili per ottenere una vasta gamma di dolci.

Data e orario: 6 novembre 2024, 9.00-13.00

1.56.2
BISCOTTERIA DA TÈ:
vari tipi di biscotti per il tè o la colazione

La biscotteria secca e morbida può essere utilizzata in vari momenti della giornata, dalla colazione alla pausa tè o come dessert accompagnata da golose creme.

Data e orario: 13 novembre 2024, 9.00-13.00

1.56.3
CREME E CREMOSI:
vari tipi di creme dalle classiche alle moderne

I partecipanti scopriranno i segreti delle creme classiche e moderne con le quali farcire i dessert, partendo dalla crema pasticcera nella sua evoluzione per arrivare a creme contemporanee con uno sguardo al futuro.

Data e orario: 20 novembre 2024, 9.00-13.00

1.56.4
CROSTATE CLASSICHE E MODERNE:
varie interpretazioni delle torte più semplici e diffuse

Le crostate rappresentano la tradizione delle torte delle nonne italiane. I partecipanti impareranno le tecniche tradizionali e moderne di questi golosi dolci.

Data e orario: 22 gennaio 2025, 9.00-13.00

1.56.5
DESSERT AL PIATTO:
come ottenere un impiattamento di un dessert da alta ristorazione

I dessert al piatto sono l'espressione più moderna e creativa della presentazione nella ristorazione. Danno la possibilità di giocare con consistenze, temperature e design per un'esperienza unica.

Data e orario: 5 febbraio 2025, 9.00-13.00

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 di 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.

1.57
GUIDA COMPLETA AL MENÙ SENZA GLUTINE

Il corso è dedicato a chi desidera imparare a preparare piatti gustosi e sani, adatti a chi soffre di celiachia o è sensibile al glutine. Durante il corso verranno esplorate varie ricette, spaziando dalla colazione al dessert, tutte rigorosamente senza glutine, evitando contaminazioni e utilizzando ingredienti alternativi al frumento.
Il corso non solo è importante per la conformità normativa, ma migliora la professionalità e le competenze di un cuoco, portando benefici tangibili per se stesso e per il successo del ristorante in cui opera.

CONTENUTI
- Tour degli ingredienti senza glutine e gestione della cucina per evitare contaminazioni
- Come sfruttare al meglio le potenzialità sul piatto e la sua resa
- Lettura delle etichette alimentari: identificare il glutine nascosto
- Ricette senza glutine appettitose e nutrienti

Data e orario: 5 novembre 2024, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.58
GUIDA COMPLETA AL MENÙ SENZA LATTOSIO

Durante il corso verranno proposte varie ricette, spaziando dalla colazione ai dolci, tutte rigorosamente senza lattosio, evitando contaminazioni ed utilizzando ingredienti alternativi al latte per rispondere alle esigenze di chi è intollerante al lattosio o semplicemente vuole esplorare i benefici di una dieta senza latticini.

CONTENUTI
- Il tema della sicurezza alimentare
- Conoscenze degli alimenti privi di lattosio e prodotti alternativi disponibili sul mercato
- Lettura delle etichette alimentari: identificare il lattosio nascosto
- Ricette creative, dal Finger Food agli antipasti passando per i primi e i secondi piatti

Data e orario: 19 novembre 2024, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.59
GUIDA COMPLETA AL MENÙ PER DIABETICI

Il corso di cucina per diabetici è pensato per chi desidera imparare a preparare piatti gustosi e salutari che rispettano le esigenze alimentari dei diabetici o di chi semplicemente vuole ridurre il consumo di zuccheri e grassi introducendo alimenti più salutari. Durante il corso, i partecipanti acquisiranno conoscenze fondamentali sulla gestione del diabete attraverso l'alimentazione, imparando a scegliere ingredienti appropriati e a cucinare in modo sano senza rinunciare al sapore.

CONTENUTI
- La selezione degli ingredienti nutrienti e a basso indice glicemico
- Metodi di cottura sani che preservino il valore nutrizionale degli alimenti
- Sostituzione di ingredienti ad alto contenuto di zucchero e grassi con alternative più salutari
- Ricette creative per un menù completo

Data e orario: 4 dicembre 2024, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.60
MAESTRO DELL'AFFUMICATURA: DAL FUOCO AL FUMO

L'arte dell'affumicatura risale a tempi antichi, quando le comunità usavano il fumo per conservare e insaporire il cibo. Questa pratica è stata essenziale per le culture che dovevano conservare le carni e altri alimenti per lunghi periodi senza refrigerazione e per le quali le risorse erano limitate.
Oggi l'affumicatura è diventata una tradizione culinaria ricca di tecniche e sapori distintivi. Il corso è progettato per appassionati di barbecue e cuochi che desiderano imparare ad affumicare con successo, esplorare le conoscenze di vari tipi di legni, imparando a combinare sapori per creare piatti deliziosi.

CONTENUTI
- Esplorazione di diverse tecniche di affumicatura a caldo e a freddo
- Storia e fondamenti dell'affumicatura
- Valutazione di alimenti noti e meno noti, comunissimi e non costosi per la preparazione dei piatti

Data e orario: 14/15 gennaio 2025, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.61
MARINATURE MAGICHE: IL SEGRETO DEI SAPORI

Le marinature hanno una lunga storia che risale alle antiche civiltà, quando fu scoperto che immergere carne e altri alimenti in liquidi aromatici, speziati, aceto, vino, oli e sale ne migliorava il sapore e la conservabilità.
Questa pratica è stata cruciale in tempi in cui la refrigerazione non era disponibile, poichè le marinature non solo aggiungevano gusto ma anche aiutavano a preservare gli alimenti.
In molte culture le marinature sono diventate un modo essenziale per preparare carni, pesce e persino vegetali non solo per migliorare il gusto ma anche per rendere più malleabile la consistenza degli ingredienti.

CONTENUTI
- Studio degli ingredienti chiave per le marinature, inclusi acidi, oli, spezie
- Esplorazione di diverse tecniche di marinatura tra cui a secco, umida e sous-vide
- Pianificazione del tempo necessario per marinare diversi tipi di carne, pesce e verdure per ottenere i migliori risultati

Data e orario: 29/30 gennaio 2025, 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.

1.62
LA FERMENTAZIONE IN CUCINA: TEORIA E PRATICA

Il corso introdurrà i partecipanti ai principi della fermentazione: verranno illustrate le basi e i principi dei processi fermentativi. Dopo una prima parte teorica, che indicherà anche il modo di gestire in sicurezza le fermentazioni, si passerà alla produzione e realizzazione di alimenti e bevande fermentate.

CONTENUTI
- Teoria della fermentazione lattica ed alcolica
- Sicurezza ed HACCP nella gestione delle fermentazioni
- Produzione e realizzazione di verdure fermentate secondo il metodo della salamoia e della salatura a secco
- Kefir e kombucha nella produzione di bevande fermentate funzionali
- Utilizzo delle muffe nobili come il rizophus e l'aspergillus per la realizzazione di Miso, Garum, Tempeh e marinature enzimatiche

Data e orario: 16/17 gennaio 2025, 9.00 -18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Ex Chef di cucina vegana e vegetariana, si è specializzato in alimentazione Kousmine, macrobiotica e crudista. Dopo aver maturato la passione per la fermentazione ha tenuto decine di corsi in Italia, formando un gran numero di persone. Ha organizzato importanti corsi internazionali sulla fermentazione, ospitando illustri maestri giapponesi esperti di produzioni legate al koji.

1.63
11° EDIZIONE DEL CORSO DI ALTA RISTORAZIONE DA COMMIS DI CUCINA A MODERNO CAPO PARTITA

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

CONTENUTI
- Organizzazione degli ambienti di conservazione degli alimenti
- La figura del cuoco: comportamento, gestione del team e relazioni con i colleghi
- Le basi della cucina italiana (le salse madri, i fondi, le vellutate di pesce, fumetto di pesce, bisque di pesce, besciamella, pomodoro, le minestre, le paste, i sughi ed il ragù, tipici della nostra cucina, secondo le modalità di preparazione tradizionali)
- I principali tagli della carne e del pesce: tecniche di disosso delle carni e sfilettatura dei pesci
- Tecniche di marinatura di pesci e carni
- I piatti della cucina regionale
- La cucina salutistica-vegetariana, vegana e gluten free
- La cucina fusion
- Finger Food
- La panificazione
- Cucina gourmet di carne e di pesce
- Le basi della pasticceria
- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, ecc.)
- Il breakfast
- Le nuove tecniche di cottura
- Creazione di menu per alberghi e ristoranti e nozioni di Food Cost
- Analisi sensoriale: abbinamenti cibo-vino
- Elementi di HACCP

La partecipazione è subordinata al versamento di una cauzione di € 300,00
Al fine di salvaguardare la professionalità acquisita all'interno del territorio, la cauzione verrà restituita al lavoratore che si impiegherà presso un'azienda associata all'Ente anche nella stagione successiva e a fronte di una frequenza pari almeno all'80% del monte ore previsto dal percorso formativo.

Data e orario: dal 4 al 29 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 4 settimane dal lunedì al venerdì
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

1.64
TECNICHE DI DISOSSO DELLE CARNI

Il corso prevede una panoramica sugli strumenti necessari alla lavorazione delle carni oltre che sull'utilizzo, in sicurezza, degli stessi. Saranno presentate le tecniche base ed avanzate del disosso e della lavorazione della materia prima. I partecipanti si eserciteranno sotto la guida esperta dello Chef.

CONTENUTI
- I diversi tagli di carne e loro utilizzo più idoneo nella produzione dei piatti
- Dai "pezzi" più piccoli ai più grandi
- Ogni taglio ha il suo piatto
- Metodi di conservazione della carne e corretta lavorazione
- Evitare al minimo gli "scarti" di lavorazione

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

Data e orario: 5/6/7 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

1.65
COTTURE A FREDDO E BASSA TEMPERATURA

Il corso propone l'acquisizione delle conoscenze fondamentali della cottura a bassa temperatura con metodo tradizionale, in vaso cottura e sottovuoto, nonché le modalità della corretta rigenerazione dei cibi.
Si proporranno elaborazioni e preparazioni a base di carne, pesce e verdure, esaminando gli enormi vantaggi di questa tecnica: facile esecuzione, minor perdita di peso, massima espressione nei sapori, morbidezza del prodotto e migliore conservazione dello stesso.

CONTENUTI
- Conoscere e saper gestire le attrezzature: come organizzare la produzione in cucina
- La cottura a bassa temperatura, il sottovuoto, i vantaggi delle tecniche di cottura alternative
- Trattare la carne: arrosti, il pollame, gli hamburger, salse, ragù
- Il pesce: la cottura a filetti, tataki
- Le verdure: come trattarle e mantenerne vivo il colore

Data e orario: 10/11/12 dicembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.66
CUCINA TRADIZIONALE CON LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Il percorso si svolgerà attraverso la creazione di piatti prodotti con le eccellenze locali, grazie ad un excursus dei prodotti offerti dal territorio veneto, in particolare quello veneziano. I partecipanti saranno guidati nell'approfondimento dei molteplici prodotti tipici locali, come il riso di Eraclea, le castraure di Sant'Erasmo, le cozze di Pellestrina, o "i folpetti" di Caorle, gli asparagi di Conche, le varie tipologie di radicchi, i fagioli di Lamon, o di prodotti storicamente consumati nel territorio, come il baccalà. Verranno elaborati antipasti, primi e secondi piatti tradizionali, per non dimenticare le radici della gastronomia del territorio, con approfondimenti sulle peculiarità dei prodotti utilizzati.

CONTENUTI
- I primi piatti della tradizione: pasta fatta in casa, *risi e bisi*, pasta e fagioli, bigoli con l'anatra, ecc...
- Secondi piatti: *sarde in saor*, baccalà mantecato e alla vicentina, *bisato in tocio*, polenta e seppie, trippa alla veneta, fegato alla veneziana
- Patate alla tedesca, *verze sofegàe*

Data e orario: 4/5/6 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.67
LE INSALATE ESTIVE

L'insalata nel tempo è divenuta un piatto unico, ricco e creativo e rappresenta una proposta ormai immancabile nel menù estivo. In quest'ottica il corso mira a presentare un ventaglio di ricette di insalate estive, fresche, leggere e veloci da realizzare e da offrire ai clienti durante il periodo più caldo dell'anno, dalle più classiche fino a quelle vegetariane e vegane. A partire da un corretto bilanciamento degli ingredienti e dei sapori, verranno elaborate insalate a base di pasta, riso e cereali differenti, legumi e verdure, ecc...

CONTENUTI
- Insalate classiche: la Caesar Salade, l'insalata nizzarda
- Insalata di riso: tipologie di riso
- Insalata di pasta: come trattare la pasta
- Gli errori da evitare e i principali abbinamenti
- Originali proposte nel servizio: non la solita "insalatiera"

Data e orario: 3 aprile 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.68
DAL MERCATO AL PIATTO: MASTER SUL PESCE

Il corso vuole porre l'attenzione sul pesce in tutte le sue sfaccettature, a partire dall'acquisto del prodotto ittico al mercato, per procedere nella pulizia, conservazione e cottura a regola d'arte. Si farà una panoramica sui pesci locali più utilizzati, i crostacei e le loro caratteristiche peculiari, eseguendo con questi le ricette più conosciute.

CONTENUTI
- Riconoscere e saper acquistare i prodotti ittici
- Tecniche di corretta conservazione: la temperatura e l'uso dell'abbattitore
- Sfilettatura del pesce
- Pulizia dei crostacei
- Gli antipasti
- I primi piatti
- I secondi piatti
- I crudi e le marinature

Data e orario: 11/12/13 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.69
LA CUCINA GOURMET SENZA SPRECHI

Il corso si propone di creare piatti di alto livello, a partire dagli antipasti, per passare ai primi e secondi piatti di terra o di mare, con focus sulla sostenibilità e con il massimo controllo degli scarti. L'obiettivo è ottenere una produzione di elevata qualità col minimo impatto sui costi e il minimo spreco dei prodotti. Si dimostrerà come, a partire dall'utilizzo di un ingrediente, si potranno ottenere diversi piatti, ottimizzandone l'uso al punto da azzerarne gli scarti, con il riutilizzo di ogni sua parte.

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: 21/22/23 gennaio 2025, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.70
I SEGRETI DELLA GRIGLIA

Il percorso formativo guiderà i partecipanti al corretto utilizzo della griglia e alla sua gestione per realizzare piatti di carne, pesce e contorni, equilibrati e gustosi.

CONTENUTI
- La brace
- I pesci e i tagli di carne da scegliere e la loro corretta pezzatura
- Le marinature
- Come disporre gli alimenti sulla griglia
- La gestione della griglia e i tempi di cottura
- Tipologie di cotture e i dispositivi di controllo della cottura degli alimenti

Data e orario: 18/19 marzo 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

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.

1.71
IL GRANCHIO BLU: DA MINACCIA A RISORSA

Il granchio blu, Callinectes sapidus, avvistato nei nostri mari già dal 2008, rappresenta una delle minacce più pericolose al nostro ecosistema marino: essendo onnivoro è considerato il killer dei mari, poichè mangia vongole, cozze, crostacei e avannotti di qualsiasi tipo di pesce, provocando enormi danni ambientali ed economici, mentre sulla Costa Atlantica degli Stati Uniti, dove viene mangiato abitualmente, è una specie da tutelare. Oltre alle problematiche legate al fenomeno, nel corso dell'appuntamento, verranno esaminate anche le caratteristiche tecnico-alimentari di questo prodotto e proposte alcune ricette.

CONTENUTI
- Come trattare il prodotto: cautele da adottare con il granchio vivo
- Modalità di cottura e conservazione
- Ricette tradizionali e innovative: insalata di granchio, primi piatti a base di granchio, polpettine, quenelle e crocchette, ecc...

Data e orario: 14 novembre 2024, 14.00-18.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

Chi è l'esperto

Cuoco eclettico, comunicatore, appassionato di cucina e di politiche della pesca, ha ideato e organizzato gli Stati Generali della Pesca.
Profondo conoscitore del fenomeno del granchio blu, è stato il promotore del primo Granchio Blu Network, prevedendone con lungimiranza le disastrose conseguenze, ben prima dell'invasione ufficiale, verificatasi nell'estate del 2023. E' autore di un saggio che ha raccolto tutte le informazioni disponibili sull'argomento.

1.72
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 e 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, ecc...

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

Data e orario: 18/19 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle - Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

Chi è l'esperto

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

1.73
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

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 2025, 9.00-17.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

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 più livelli, svolge inoltre attività di consulenza su impasti, utilizzo attrezzature, test di prodotto per aziende italiane ed estere del settore ristorazione. Relatore per Masterclass presso manifestazioni fieristiche internazionali del settore ristorazione. Svolge attività di supervisione tecnica e supporto ai neoistruttori per le sedi italiane ed estere di Scuola Italiana Pizzaioli. È il responsabile dei Giudici ai Forni del Campionato Mondiale della Pizza.

1.74

EVENTI IN SCENA
Una bussola per navigare nel mondo degli eventi

L'obiettivo del corso è quello di fornire una serie di strumenti operativi e pratici per la gestione di piccoli-medi eventi nel settore ricettivo. I corsisti avranno modo di analizzare i vari tipi di eventi e capire come poter adattare alla propria realtà tali *best practises*. Saranno analizzati vari *business cases* e alla fine del corso verrà creata una "competizione" fra i corsisti i quali, suddivisi in piccoli gruppi, dovranno rispettare un budget assegnato e soprattutto rispettare le linee guida richieste dalla clientela.

CONTENUTI
- Panoramica sulle diverse tipologie di eventi pubblici
- Analisi delle risorse interne/ricorso a forniture in outsourcing e scelta dei fornitori
- Pianificazione di timeline e budget a tre variabili min/med/max (e analisi predittiva del ticket price per eventi a pagamento), con particolare focus su eventi a low budget
- Analisi e strumenti per approcciare correttamente il mondo delle sponsorizzazioni
- Approccio creativo all'evento; ruolo dello "storytelling" nonché della promozione/comunicazione
- Analisi di case histories di eventi creativi a low budget
- Creazione di Gruppi di Lavoro e Competition per l'ideazione, gestione e report di un evento a budget e obiettivi prefissati

Data e orario: 13/14/20/21/22 gennaio 2025, 9.30-17.30
Durata: 35 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.75

LET'S PARTY!
Come creare in pratica un party perfetto

L'obiettivo del corso è fornire ai partecipanti una serie di suggerimenti e un approfondimento pratico e tecnico per gestire da subito una festa privata/aziendale presso la propria struttura. Il percorso sarà arricchito dalla presenza di uno Chef che allestirà un buffet da personalizzare per tutte le occorrenze.

CONTENUTI
- La gestione degli inviti, le PR ed il processo di RSVP
- L'ideazione, l'allestimento e la personalizzazione del buffet e dei tavoli (a cura dello Chef)
- La personalizzazione degli ambienti
- Il service audio/luci/video
- La gestione dell'accoglienza e la conduzione della serata

Data e orario. 3/4 febbraio 2025, 9.30-17.30
Durata: 14 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.

1.76
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
- Leadership e gestione dei collaboratori
- Gestione degli approvvigionamenti: acquisti, contabilità e controllo
- Etichetta e bon ton
- Corso di EXCEL BASE

Data e orario: 5/6/12/13/19/20/26/27 novembre e 3/4 dicembre 2024, 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 attività di formazione nell'ambito dell'housekeeping per privati e per Enti Turistici.

1.77
TECNICHE DI HOUSEKEEPING: CAMPING, GLAMPING, VILLAGGI TURISTICI

Il corso, rivolto alla figura della "cameriera", mira a fornire un approccio di base del lavoro del reparto housekeeping, a partire dall'organizzazione dello staff, alle tecniche base di pulizia e prodotti, con dettagli sulla gestione del lavoro e particolare focus sulle strutture di accoglienza decentrate.
Nel percorso sono previsti dei momenti pratici, in cui verranno sperimentate direttamente le tecniche proposte dalla docente.

CONTENUTI
- Tipologie di strutture ricettive: elementi di logistica e strategie operative per gestire strutture decentrate
- Concept e standard di pulizie: diversità e visioni culturali, igiene, sicurezza, pulizie
- Organigramma del reparto e ruoli del personale: doveri e responsabilità
- Immagine e cura della persona: aspetto, portamento, estetica personale e regole di comportamento della cameriera ai piani
- Tecniche di pulizia delle camere e degli spazi comuni: dove cominciare e come finire
- Ogni sporco ha il suo prodotto: materiali e accorgimenti
- Abilità da affinare per evitare sprechi di tempo e risorse: prodotti, strumenti, abilità per operare al meglio
- Check list della camera, le procedure e il controllo finale delle pulizie
- Raggiungimento degli obiettivi

Data e orario: 25/26 novembre 2024, 9.30-18.30
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.78
TECNICHE DI HOUSEKEEPING: PROSPETTIVE E NUOVE COMPETENZE DEL REPARTO

Il corso, mira a superare l'approccio di base del lavoro del reparto piani, con particolare attenzione alle tecniche di pulizia, con focus sulla gestione del lavoro in team e i principi fondamentali di una corretta gestione dei carichi di lavoro e dei rapporti tra colleghi.
Nel percorso sono previsti dei momenti pratici, in cui si sperimenteranno direttamente le tecniche proposte dalla docente.

CONTENUTI
- Il Morning Meeting con il personale: gestire i rapporti interpersonali
- Elementi e tecniche di comunicazione efficace
- Strategie per una corretta condivisione dei carichi di lavoro e delle informazioni
- Il guardaroba
- Lost & Found: la gestione degli oggetti smarriti
- Nulla è lasciato al caso: la corretta gestione dell'office e del carrello

Data e orario: 21/22 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Duna Verde di Caorle

1.79
PROFESSIONE CAMERIERA AI PIANI

Il corso, rivolto alla figura della "cameriera", mira a fornire un approccio di base del lavoro del reparto piani, a partire dall'organizzazione delle risorse umane, alle tecniche base di pulizia, alle tecniche di rifacimento della camera, con focus riguardo i prodotti e gli strumenti specifici e con dettagli sulla gestione del lavoro. Nel percorso sono previsti dei momenti pratici, in cui si sperimenteranno direttamente le tecniche proposte dalla docente.

CONTENUTI
- Il ruolo e l'immagine della cameriera: grooming, divisa, doveri e professionalità
- L'approccio al cliente e la comunicazione con il sorriso
- La camera in tutte le sue sfaccettature: rifare il letto a regola d'arte; runner sì o no?
- Il topper; i cuscini
- La linea cortesia bagno: come e dove posizionarla
- La biancheria da bagno: tutti i modi di piegare gli asciugamani
- Il carrello e il cestino: i pilastri della pulizia
- I prodotti di ultima generazione
- La check list della camera e procedure di controllo finale
- Gli errori da evitare

Data e orario: 9/10 dicembre 2024, 9.30-18.30
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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. É 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.

1.80
ASSISTENTE AI BAGNANTI "MIP"

Il percorso permette il conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in mare, acque interne e piscine. L'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 18 ed i 55 anni, in possesso di 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 2024 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Data e orario: da gennaio 2025 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

(COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA)

UOVA:
#tipologia
#caratteristiche
#crescita

LENTE:
#scoprire
#sistema
#storia

24-25X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

PER FREQUENTARE UN CORSO DI LIVELLO SUCCESSIVO AL LIVELLO A1 – BASE, È NECESSARIO SUPERARE 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
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 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*.

Date: 22/24/29/31 ottobre, 5/7/12/14/19/26/28 novembre, 3/5/10/12/17 dicembre 2024
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 11.30 o dalle 17.00 alle 18.30
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

2.2
CORSO DI LINGUA INGLESE – Livello A2 Elementary

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

Date: 23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2/4/9/11 dicembre 2024
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.3
FULL IMMERSION DI LINGUA INGLESE PER IL FRONT OFFICE
Livello A2 Elementary

Un approccio *full immersion* alla lingua inglese, specifico per il settore turistico.
Si affronteranno le situazioni tipiche: dalla prenotazione al check-in, alle indicazioni stradali, con particolare attenzione alla grammatica di base, per consentire un miglior approccio con l'ospite straniero.

Date: 10/12/14/17/19/21/24/26/28 marzo 2025
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 14.00 alle 17.00
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.4
CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE
Livello B1 intermedio base

Un appuntamento settimanale fisso con la lingua inglese che ad ogni lezione propone una situazione tematica diversa per migliorare la conversazione con l'ospite in lingua inglese e realizzare una efficace gestione dei rapporti col cliente.

Date: 28 ottobre, 4/7/11/18/25 novembre, 2/9/16 dicembre 2024
Lunedì dalle ore 15.00 alle 18.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

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, miglioramento della comprensione e del parlato introducendo lessico di argomenti familiari e di argomenti business, legati al mondo lavorativo, come e-mails, telephoning and meetings.

Date: 14/16/21/23/28/30 gennaio, 4/6/11/13/18/20/25/27 febbraio, 6/11 marzo 2025
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 in piena autonomia linguistica, esprimendo opinioni 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.

Date: 14/16/21/23/28/30 gennaio, 4/6/11/13/18/20/25/27 febbraio, 6/11 marzo 2025
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 11.30 o dalle 17.00 alle 18.30
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

NOVITÀ MICROLINGUA

2.7
WORKSHOP L'INGLESE PER LA RISTORAZIONE-BAR
Livello A2 Elementary

Il corso tratterà argomenti riguardanti le principali attività relative a bar&restaurant e verrà affrontato il linguaggio specifico per prendere ordini, affrontare richieste telefoniche per il servizio in camera e le esigenze alimentari specifiche.

Date: 3/10/17/24 febbraio 2025
Lunedì dalle 15.30 alle 17.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

2.8
WORKSHOP L'INGLESE PER IL FRONT OFFICE
Livello B1/B2 Intermedio

Il corso tratterà argomenti riguardanti le principali attività relative alle mansioni di Front Desk, con particolare attenzione al Customer Service e alla creazione di itinerari.
Verranno affrontate le strutture linguistiche per poter dare consigli precisi e professionali e il linguaggio più appropriato per la risoluzione di problemi con clienti difficili.

Date: 4/11/18/25 novembre 2024
Lunedì dalle 15.30 alle 17.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

2.9
WORKSHOP IL TEDESCO PER LA RISTORAZIONE-BAR:
come spiegare il menù e valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio
Livello A2 Elementary

Il corso è rivolto principalmente al personale di sala/bar che ha necessità di interagire con il cliente di lingua tedesca e affronterà in maniera sintetica e mirata le varie situazioni comunicative inerenti al ristorante e la descrizione dei menù con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

Date: 5/12/19/26 febbraio 2025
Mercoledì dalle 09.00 alle 12.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

2.10
WORKSHOP IL TEDESCO PER IL FRONT OFFICE
Livello B1 intermedio

Il corso è rivolto principalmente al personale di Front Office che accoglie il cliente di lingua tedesca ed affronterà in maniera sintetica e mirata le varie situazioni comunicative specifiche.

Date: 5/12/19/26 novembre 2024
Martedì dalle 14.30 alle 17.30
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

2.11
TRADUZIONE DEI MENÙ IN LINGUA TEDESCA
Livello A2 Elementary

Il corso ha l'obiettivo di fornire il lessico relativo alla preparazione e cottura dei principali piatti proposti, con una particolare attenzione ai termini tecnici utilizzati in ambito gastronomico e ai prodotti tipici del territorio.

Date: 22/29 gennaio, 5/12 febbraio 2025
Mercoledì dalle ore 9.00 alle 12.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

2.12
LINGUA TEDESCA PER HOUSEKEEPING
Livello A1 base

Il corso fornisce le strutture e il lessico di base per interagire con l'ospite di lingua tedesca e comprendere le sue esigenze basilari inerenti la gestione della camera.

Date: 31 ottobre, 7/14/21 novembre 2024
Giovedì dalle ore 9.00 alle 12.00
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

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 e alla terminologia specifica e consentirà ai partecipanti di formulare delle frasi semplici per poter comunicare con l'ospite di lingua tedesca.

Date: 15/17/22/24/29/31 ottobre, 5/7/12/14/19/21/26/28 novembre, 3 dicembre 2024
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 16/23/30 ottobre, 6/13/20/27 novembre, 4/11/18 dicembre 2024
Mercoledì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Date: 22/24/29/31 ottobre, 5/7/12/14/19/26/28 novembre, 3/5/10/12 dicembre 2024
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.14
IL TEDESCO PER TUTTI - Livello A2 Elementary

Il corso è orientato a comunicare con l'ospite in lingua tedesca ad un livello elementare, 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, alla *customer care*, con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 15/22/29 ottobre, 5/12/19/26 novembre, 3/10/17 dicembre 2024
Martedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

Date: 14/16/21/23/28/30 gennaio, 4/6/11/13/18/20/25/27 febbraio, 4 marzo 2025
Martedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 16/23/30 gennaio, 6/13/20/27 febbraio, 6/13/20 marzo 2025
Giovedì dalle 14.00 alle 17.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.15
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA
Livello A2 Elementary

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

Date: 12/13/19/20/25/26/27 marzo 2025
Mercoledì e giovedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 21 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

2.16
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FRONT OFFICE
Livello A2 Elementary

Il corso affronterà diverse 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.

Date: 27/28 novembre, 4/5/11/12/18/19 dicembre 2024
Mercoledì e giovedì dalle 14.30 alle 17.30
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.17
IL TEDESCO PER TUTTI - Livello B1 intermedio base

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

Date: 14/21/28 gennaio, 4/11/18/25 febbraio, 4/11/18 marzo 2025
Martedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

2.18
CORSO DI TEDESCO ESPERIENZIALE
Livello B1 intermedio base

Il corso fornisce ai partecipanti un approfondimento riguardo le strutture e il lessico necessari ad illustrare l'offerta turistica del territorio, con focus sui possibili itinerari da proporre all'ospite e i prodotti tipici locali.

Date: 15/22/29 ottobre, 5/12/19/26 novembre, 3/10/17 dicembre 2024
Martedì dalle ore 14.00 alle 17.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.19
IL TEDESCO PER IL TURISMO:
PROBLEM SOLVING E CUSTOMER SATISFACTION
Livello B1 intermedio base

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 tedesca, utilizzando i termini più appropriati.

Date: 14/21/28 gennaio, 4/11/18/25 febbraio, 4/11/18 marzo 2025
Martedì dalle 14.00 alle 17.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.20
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 di lingua tedesca al Front Office.

Date: 11/12/13/18/19/20/25/26/27 marzo 2025
Martedì, mercoledì e giovedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

FRANCESE

2.21
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.

Date: 23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2/4/9/11 dicembre 2024
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.22
CORSO DI LINGUA FRANCESE - Livello A2 elementary

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

Date: 14/16/21/23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2 dicembre 2024
Lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 11.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24 febbraio, 5/10 marzo 2025
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.23
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 adatte alle esigenze dei partecipanti.

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24 febbraio, 5/10 marzo 2025
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

SPAGNOLO

2.24
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 e nella specificità del settore del turismo.
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.

Date: 23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2/4/9/11 dicembre 2024
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

Date: 22/29 gennaio, 5/12/19/26 febbraio, 5/12/19/26 marzo 2025
Lunedì e mercoledì dalle 14.00 alle 16.30
Durata: 25 ore
Modalità: ONLINE

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.25
CORSO DI LINGUA SPAGNOLA
Livello A2 Elementary

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

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24 febbraio, 5/10 marzo 2025
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.26
CORSO DI LINGUA SPAGNOLA
Livello B1 intermedio base

L'obiettivo del corso è quello di rafforzare 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 adatte alle esigenze dei partecipanti.

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24 febbraio, 5/10 marzo 2025
Lunedì e mercoledì dalle 10.00 alle 12.00 o dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

RUSSO

2.27
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 e 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.

Date: 20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24/26 febbraio 2025
Lunedì e mercoledì dalle 9.00 alle 11.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

UNGHERESE

2.28
CORSO PRATICO DI LINGUA E CULTURA UNGHERESE PER IL TURISMO
Livello A1 base

Il corso prevede un primo approccio alla lingua ungherese, specifica per il settore turistico. Si affronteranno le situazioni comunicative elementari con un lessico di base.
Il corso prevede in primis un approccio agli aspetti culturali, alle usanze del Paese e alle abitudini che potrebbero dar luogo a fraintendimenti.

Date: novembre 2024, dalle 16.30 alle 19.00
Durata: 7,5 ore
Modalità: ONLINE

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

ITALIANO

2.29
CORSO DI LINGUA ITALIANA PER STRANIERI

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. Il livello del corso sarà deciso in base alle conoscenze in entrata dei partecipanti.

Date: 22/24/29/31 ottobre, 5/7/12/14/19/26/28 novembre, 3/5/10/12 dicembre 2024
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

CONOSCERE IL TERRITORIO

(CONOSCERE IL TERRITORIO)

CAVOLO:
#struttura
#trasformazione
#evoluzione

LENTE:
#labirinto
#percorso
#direzione

24-25X
CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

3.1 ITINERARI NELLA STORIA

3.1.1
Il giardino veneziano. Storia, elementi compositivi e botanici

L'intervento approfondirà il particolare carattere del Giardino veneziano, all'interno del grande libro di storia che è la laguna di Venezia. Il Giardino veneziano ha una precisa tipologia che si è mantenuta nei secoli con gli elementi compositivi legati all'architettura del Palazzo e al rapporto con la via d'acqua. Quello che è cambiato è stato il corredo botanico che, sia in relazione ai cambiamenti climatici che all'avvento di nuovi stili compositivi, ha mutato l'assetto del Giardino. L'intervento cercherà, con opportuni esempi, di illustrare e far comprendere le ragioni di tale specificità e la bellezza unica del patrimonio.

Data e orario:
19 marzo 2025, 10.00-12.00 Lezione online. I giardini di Venezia
20 marzo 2025, 10.00-13.00 Lezione in visita. Il giardino di Palazzo Soranzo Cappello e i Giardini Reali a San Marco
Durata: 5 ore

3.1.2
Opera Venezia. La musica e il Teatro La Fenice

A Venezia nel 1637 nasce l'opera in musica come la conosciamo oggi: uno spettacolo aperto a un pubblico pagante e, di conseguenza, un evento sociale del massimo prestigio. L'opera come genere di teatro musicale nasce all'inizio del Seicento a esclusivo appannaggio delle corti: un sontuoso spettacolo per intrattenere gli ospiti e rappresentare il potere del principe. Venezia, repubblica aristocratica, apre lo spettacolo operistico a chiunque possa permettersi il costo di abbonamenti e biglietti, inaugurando così il business dell'opera e dotandosi di edifici teatrali adatti a ospitare un pubblico eterogeneo. L'opera diventa ben presto l'intrattenimento più ambìto e alla moda e, nonostante la difficoltosa sostenibilità economica, si diffonde capillarmente. Nel corso di pochi decenni a Venezia aprono numerose sale teatrali per veneziani e visitatori abbagliati da un'offerta operistica che fa della città una capitale europea del teatro. La Fenice è l'ultima e la più prestigiosa sala teatrale aperta al termine della vita della Serenissima, nel 1792; un luogo che, con la sua storia travagliata, segue le complesse vicende di Venezia e con essa affronta problemi e cambiamenti.

Data e orario:
21 ottobre 2024, 15.00-16.30 Lezione online
22 ottobre 2024, 10.00-11.30 Lezione in visita al Teatro La Fenice
Durata: 3 ore

3.1.3
Dimore patrizie (1)
Il Palazzo Querini Stampalia e il futuro di Venezia

La Fondazione Querini Stampalia è una delle istituzioni culturali più significative di Venezia, situata nel cuore della città e sede di un importante centro culturale. Fondata nel 1869 da Giovanni Querini Stampalia, un nobile veneziano con una profonda passione per la cultura e l'educazione, la Fondazione è stata creata con l'obiettivo di promuovere la conoscenza e l'apprendimento. Per questo ha lasciato in eredità il suo palazzo e una considerevole raccolta di libri e opere d'arte alla città di Venezia, con l'intento di trasformare la sua dimora in un centro culturale accessibile al pubblico. Oggi è un polo per la diffusione dei saperi e del patrimonio, dove dialogano Bellini e Carlo Scarpa, dove si conservano capolavori senza tempo di arte e letteratura. Questo corso offre l'opportunità di conoscere uno scrigno di arte e cultura, una antica dimora costantemente rivitalizzata e aperta alla comunità; dove studiare, incontrarsi, godere delle straordinarie opere d'arte e verificare come il contemporaneo può sposare l'antico.

Data e orario:
7 novembre 2024, 15.00-17.00 Lezione online: L'eredità dei Querini Stampalia. Storia, famiglia e collezionismo di una grande casata veneziana
8 novembre 2024, 10.00-14.00 Lezione in visita al Palazzo Querini Stampalia. Architettura antica e contemporanea, la biblioteca, le collezioni d'arte
Durata: 6 ore

3.1.4
Dimore patrizie (2)
Palazzo Pesaro - Venezia contemporanea: Città, architettura, arti e collezionismo

Palazzo Pesaro, commissionato dalla potentissima e storica famiglia patrizia veneziana – prima a Baldassarre Longhena, poi completato da Antonio Gaspari – è oggi sede della Galleria Internazionale d'Arte Moderna. Un capolavoro dell'architettura civile patrizia che custodisce altrettanti capolavori della pittura e della scultura dell'Ottocento e del Novecento provenienti, perlopiù, dalle mostre Bevilacqua La Masa, dai premi della Biennale di Venezia e da molte donazioni di collezionisti. Questo corso consente di riassumere il destino della grande architettura dei palazzi patrizi veneziani verso il riuso contemporaneo e la musealizzazione di qualità: si parlerà dunque della vicenda costruttiva del palazzo, della committente, del suo destino in età moderna; e si aggancerà a questa trattazione quella della costituzione dello straordinario corpus di opere contemporanee che costituisce la collezione dei Musei Civici Veneziani.

Data e orario:
6 marzo 2025, 15.00-17.00 Lezione online. Il contemporaneo a Venezia e la rigenerazione. Il caso di Palazzo Pesaro e della collezione civica di arte contemporanea
7 marzo 2025, 10.00-14.00 Lezione in visita. Il Palazzo e la Galleria d'arte moderna e contemporanea di Ca' Pesaro
Durata: 6 ore

3.1.5

Dimore patrizie (3)
Inseguendo le mode, nelle terre di Tiepolo.
Il Museo della Calzatura a Villa Foscarini Rossi di Stra e la Villa Pisani a Stra

Proseguendo l'indagine sulle residenze patrizie nella Venezia di Terraferma, questo itinerario riprende il ciclo dedicato alle dimore e, in particolare, tratterà quella magnifica che i Pisani realizzeranno a Stra nel Settecento. Il coinvolgimento di architetti e artisti già impiegati nelle residenze veneziane (Tiepolo ad esempio) sarà osservato guardando alla particolarità della residenza di villa. Il confronto tra la Villa Pisani e la Villa Foscarini Rossi offrirà l'occasione di considerare il contesto culturale, sociale, economico e politico all'interno del quale si ragioneranno le scelte e gli obiettivi della committenza. Inoltre, perseguendo l'intento di valorizzare le eccellenze artigianali del territorio, la lezione in esterna sarà arricchita della visita al Museo della calzatura ospitato proprio a Villa Foscarini Rossi.

Data e orario:
14 gennaio 2025, 15.00-17.00 Lezione online. L'ultimo secolo della Venezia di terraferma lungo il Brenta. Il caso delle residenze Pisani e Foscarini a Stra
15 gennaio 2025, 10.00-14.00 Lezione in visita. Il Museo della Calzatura a Villa Foscarini Rossi e la Villa Pisani a Stra
Durata: 6 ore

3.1.6

Venezia sacra: La Basilica della Salute e l'Osservatorio astronomico del Seminario Patriarcale

Il 22 ottobre 1630, dopo diversi mesi di diffusione del morbo in città, il Senato veneziano delibera la costruzione di un tempio votivo dedicato alla Vergine Maria. Fin da subito le intenzioni del Senato sono grandiose. Non a caso il sito prescelto è nei pressi della Dogana da Mar, tra il Canal Grande e il canale della Giudecca: la nuova chiesa deve essere ben visibile dal bacino di San Marco ed entrare in dialogo con la cappella ducale, in modo da ridefinire il profilo della città per chi vi arriva dalle bocche di porto.
Obiettivo della visita sarà cogliere il messaggio politico e religioso costruito attraverso l'architettura e la scultura, rivolto ai cittadini della Repubblica, ma soprattutto al contesto internazionale: nonostante la peste abbia prostrato la città, Venezia intende esibire una forza economica e una grandezza che ha radici lontane.

Data e orario:
17 febbraio 2025, 15.00-17.00 Lezione online. La Basilica della Salute e il complesso del Seminario alla Dogana
18 febbraio 2025, 9.30-13.30 Visita alla Basilica della Salute, Seminario Patriarcale, Osservatorio Astronomico e salita alla cupola
Durata: 6 ore

3.1.7
Le Magistrature e le carte della Repubblica. L'archivio di Stato di Venezia

Una società si qualifica nel tempo per la capacità di lasciare segni tangibili di quello che è stato il percorso delle sue vicende storiche. Gli archivi ne conservano i documenti, cioè le prove degli eventi che hanno segnato il suo cammino. A tale riguardo l'Archivio di Stato di Venezia, creato dal governo austriaco nel 1817, racchiude nei suoi depositi 70 chilometri di scaffalature che coprono, praticamente senza soluzione di continuità, il periodo compreso tra il IX secolo e i nostri giorni. Un giacimento di dati e storie che la Repubblica Veneta seppe conservare come ben pochi altri Stati dell'*ancien régime*. La documentazione dei vari settori della sua realtà storica, geografica, politica, sociale, economica e demografica: fino all'ultimo le carte, i documenti, gli atti amministrativi si accumularono, con esemplare puntualità, negli uffici delle diverse Magistrature.
Questo corso offre la straordinaria opportunità di entrare nel cuore della storia di Venezia attraverso i documenti anche grazie alla eccezionale visita al complesso monumentale dell'Archivio di Stato ai Frari.

Data e orario:
18 novembre 2024, 15.00-17.00 Lezione online. Conservare la memoria della Repubblica
19 novembre 2024, 10.00-14.00 Visita all'Archivio di Stato di Venezia
Durata: 6 ore

3.1.8
Le Gallerie dell'Accademia. Storia e capolavori dal 1300 al 1500

Note come la più importante collezione di pittura veneta esistente al mondo, le Gallerie dell'Accademia di Venezia sono un punto di riferimento imprescindibile per chiunque voglia apprezzare gli sviluppi dell'arte.
Oltre al contenuto, anche il contenitore delle collezioni è importante: le Gallerie sono infatti ospitate all'interno del complesso architettonico dell'antica chiesa di Santa Maria della Carità, il suo monastero e gli spazi della Scuola Grande omonima.
La lezione online sarà una introduzione alla visita e presenterà le tappe fondamentali della pittura veneziana dal Trecento al Cinquecento. La visita alle Gallerie permetterà poi di apprezzare dal vivo le opere degli artisti, partendo da Paolo Veneziano, considerato il padre delle pittura veneta, passando per la prima, gloriosa generazione di pittori del Rinascimento (Giovanni Bellini, Vittore Carpaccio, Cima da Conegliano) e la sua maturazione in Giorgione e Tiziano, fino ai grandi nomi che animarono il tardo Rinascimento lagunare (Paolo Veronese, Jacopo Tintoretto, Palma il Giovane...).

Data e orario:
10 febbraio 2025, 15.00-17.00 Lezione online. Introduzione alle Gallerie dell'Accademia
11 febbraio 2025, 9.30-13.30 Lezione in visita alle Gallerie dell'Accademia
Durata: 6 ore

3.1.9

I vestiti degli altri. Riconoscere Turchi, Ebrei, Mamelucchi e altri "foresti" nei dipinti del Rinascimento veneziano

Venezia città cosmopolita: la sua disposizione ad essere aperta alle contaminazioni, ad accogliere e valorizzare le competenze e le influenze culturali dei molti "foresti" che hanno lasciato una traccia, più o meno profonda, del loro passaggio, è iscritta nel DNA della storia plurisecolare di questa città. Va da sé che gli stranieri portassero con sé i loro usi e soprattutto costumi di provenienza. In un mondo in cui "l'abito faceva il monaco", nel senso che denunciava la provenienza etnica, sociale, culturale di chi lo indossava, gli abiti dei "foresti" aiutarono a costruire quell'immaginario di marcato esotismo che ha connotato molta produzione artistica veneziana specialmente tra Quattrocento e Cinquecento. La lezione online presenterà una panoramica delle fogge tipiche delle più importanti comunità nazionali con cui i Veneziani entrarono in contatto, mentre la lezione in visita sarà dedicata allo scoprire "dal vivo", nei teleri di Carpaccio ai Dalmati e in altri esempi simili, questi stessi abiti e costumi.

Data e orario:
27 gennaio 2025, 15.00-17.00 Lezione online
28 gennaio 2025, 09.30-13.30 Lezione in visita alla Scuola dei Dalmati e i dintorni
Durata: 6 ore

3.1.10

Presenze e cultura francescana nella storia di Venezia in occasione degli ottocento anni delle stigmate e della morte di San Francesco

Il biennio 2024-2026 commemora due eventi fondamentali per la storia del francescanesimo, uno dei fenomeni di maggior rinnovamento spirituale ma anche sociale e culturale dell'Europa medievale: nel 1224 Francesco ricevette le stimmate sulla Verna e due anni dopo ci fu la sua morte, seguita dalla quasi immediata canonizzazione.
Anche Venezia, così come i maggiori centri d'Europa, fu interessata dalla massiccia presenza dei diversi rami che compongono la grande famiglia francescana, i quali garantirono la fondazione di chiese, conventi, biblioteche e ospedali. Chiese come San Giobbe, S. Francesco della Vigna, S. Francesco del Deserto, il Redentore, S. Maria Assunta dei Frari, si devono all'iniziativa francescana, frutto dei rapporti proficui che i frati seppero instaurare con tutti gli strati della società, dai più poveri ai più abbienti. La lezione online sarà l'occasione per profilare le specificità dell'Ordine francescano e le caratteristiche dei siti francescani a Venezia, mentre la visita al complesso di San Francesco della Vigna (chiesa, convento e antica biblioteca), con le sue ricche raccolte artistiche e librarie, darà modo di apprezzarlo come oasi di pace e insieme straordinario luogo di cultura.

Data e orario:
2 dicembre 2024, 15.00-17.00 Lezione online.
3 dicembre 2024, 10.00-13.00 Lezione in visita al complesso di San Francesco della Vigna
Durata: 5 ore

Chi sono gli esperti

Specialista di 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.

Esperti di Storia dell'Arte.

3.2
LAGUNA EXPERIENCE: PELLESTRINA E IL PICCOLO MUSEO DELLA LAGUNA SUD

Un tour nella laguna con partenza da Chioggia-Isola dell'Unione e navigazione in direzione di Pellestrina, dove si visiterà il Piccolo Museo della Laguna Sud, per approfondire la storia dei "murazzi" e delle difese a mare, insieme alle tradizionali attività di pesca locale.
Il percorso in barca permetterà di conoscere le innovative tecniche di allevamento dei mitili, dalla produzione, crescita e lavorazione delle cozze.
Si alterneranno vari esperti, testimonial e produttiori locali, di cozze e ostriche, noti in Italia e all'estero per le loro capacità di innovazione, divenute oggi esempi virtuosi nel mondo.

Seguirà una degustazione dei prodotti ittici presentati.

Data e orario: 15 ottobre 2024, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Pellestrina

Chi sono gli esperti

Guida-esperto del Museo.

Testimonial della produzione di mitili locali.

3.3
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: 29 ottobre 2024, 10.00-12.30
Durata: 2,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

Chi è l'esperto

Guida turistica autorizzata IAT.

3.4
ALLA SCOPERTA DI CHIOGGIA, TRA LEGGENDE DI PESCATORI E STORIE DI MARE

Il percorso prevede la visita al Museo Olivi di Chioggia, intitolato a Giuseppe Olivi, nativo della città, uno dei più brillanti naturalisti italiani dell'Ottocento, che si distinse dai suoi contemporanei per la capacità di guardare alla zoologia in modo innovativo. La visita permetterà di conoscere la biodiversità degli ambienti marini e lagunari adriatici, ma anche di riflettere sul loro stato di conservazione. Seguirà un giro guidato lungo le rive di Chioggia, seconda Marineria d'Italia per quantità di prodotto ittico sbarcato, per vedere da vicino i pescherecci e gli strumenti di cui sono provvisti, proseguendo infine all'interno del caratteristico mercato ittico al dettaglio. Il giro, condotto da un biologo marino, permette di approfondire la conoscenza delle diverse tecniche di pesca e di capire l'importanza di un consumo responsabile delle risorse ittiche.

Data e orario: 31 ottobre 2024, 10.00-13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Chioggia

Chi è l'esperto

Biologo marino incaricato dal Museo.

3.5
LA MAGIA DELLA VILLEGGIATURA: LE VILLE DELLA RIVIERA DEL BRENTA

Un percorso tra arte e storia per "raccontare" la Riviera del Brenta dalla nascita della "civiltà delle ville" attraverso le successive trasformazioni del territorio, dalla caduta della Repubblica di Venezia ai nostri giorni. Tra le tematiche affrontate: il fiume Brenta e la sua trasformazione in Naviglio, il suo paesaggio e la sua evoluzione, i sistemi di navigazione, le piazze d'acqua e il concetto di spazio pubblico tra ville storiche e campagne, gli interventi dell'uomo nei secoli. Il tutto raccontato attraverso ricostruzioni storiche, risultato di ricerche iconografiche e comparazioni con foto d'epoca.
A completamento di questo excursus orientato verso un turismo slow e attento al territorio, si proporrà una minicrociera sulla Brenta, per conoscere la Riviera del Brenta da un altro punto di vista, quello lento sul filo dell'acqua e dei ricordi dei nobili veneziani.

CONTENUTI
La nascita della civiltà delle ville
- Visita guidata di Villa Widmann, dei suoi affreschi e delle Barchesse
- Passeggiata storica guidata a Mira, verso le vecchie chiuse e la Piazzetta di Mira Porte, oltrepassando Villa Valier e Villa Querini Stampalia, verso Villa dei Leoni e il centro di Mira, attraverso un continuum di Ville che conduce verso Mira Taglio.

30 ottobre 2024, 9.30-17.30

La riviera del Brenta nell'arte
- Visita guidata di Villa Contarini Pisani dei Leoni, la cui storia si intreccia indissolubilmente a quella delle nobili famiglie veneziane dei Contarini e dei Pisani. A seguire, grazie alla tecnica della realtà aumentata, sarà possibile immergersi nello splendore degli affreschi di Giambattista Tiepolo, trafugati dalla villa e ora a Parigi.
- Museo del Villano - Villa Badoer Fattoretto - Dolo.

13 novembre 2024, 9.30-17.00

Analisi e trasformazioni del territorio della Riviera del Brenta
- Visita guidata di Villa Venier Contarini e alle due barchesse laterali, che ospitano affreschi tratti dall'Odissea, dall'Eneide e dall'Iliade.
- Visita guidata di Villa Ferretti Angeli, uno dei pochi progetti dedicati dall'architetto Vincenzo Scamozzi alla Riviera del Brenta.
- Passeggiata storica a Dolo: da Villa Ferretti Angeli, attraverso Via Brenta Bassa e l'impianto delle nuove Chiuse, si raggiungerà il comune di Dolo, entrando nell'Isola Bassa. Si visiteranno lo Squero Monumentale e i Molini, l'Acquedotto del Doge e l'Antica Conca di Navigazione.

20 novembre 2024, ore 9.30-17.00

Percorsi e scorci visti dall'acqua: escursione in battello lungo il Naviglio Brenta
- Un itinerario tra ville e palazzi, antiche chiuse e ponti girevoli. La Riviera del Brenta, da sempre considerata dai veneziani l'ideale prolungamento del Canal Grande, offre scorci di paesaggi spettacolari degni della città lagunare. Con questa piccola crociera fluviale si avrà l'esclusiva opportunità di ripercorrere l'antico percorso del Burchiello, caro non solo alla nobiltà veneziana, ma anche ai più famosi artisti e viaggiatori dei secoli passati.
- La navigazione toccherà le più importanti località della Riviera da Stra a Fusina (o viceversa) con sosta a Mira per visitare la Barchessa di Villa Valmarana e sosta a Villa Foscari a Malcontenta, capolavoro di Andrea Palladio e patrimonio dell'UNESCO.

Aprile 2025, ore 9.30-16.30

Durata: 28 ore
Modalità: lezioni in visita
Sede: Riviera del Brenta

Chi è l'esperto

Docente di Storia dell'Arte, responsabile delle attività culturali e didattico formative del Centro Studi Riviera del Brenta di cui è socia fondatrice. Docente esterna in molte realtà pubbliche e private, esperta di storia del territorio. Autrice di numerose pubblicazioni.

3.6
GLI ARMENI A VENEZIA: monaci, libri, confetture di rose

L'anima e la cucina della lontana Armenia sono arrivate nell'isola di San Lazzaro ai primi del Settecento con il monaco Mechitar in fuga dai Turchi. Da allora la chiesa, il magnifico convento con il giardino di rose, da cui si ricavano le marmellate per le quali i padri vanno famosi, la grande tipografia che stampava in molte lingue, l'enorme museo con oggetti di ogni genere rappresentano uno dei luoghi più importanti della diaspora armena.
Sospesa nella pianura liquida della laguna, tra Venezia e il Lido, l'isola è stata amatissima dal grande scrittore inglese Byron che, tra una nuotata e un corteggiamento amoroso, veniva dai frati per imparare l'armeno. I partecipanti verranno coinvolti in un Walking Tour alla scoperta dell'Isola di San Lazzaro degli Armeni.

Data e orario: 13 marzo 2025, 10.00-14.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.7
LE BOTTEGHE DA CAFFÈ

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 a 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: 13 febbraio 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.8
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, erede di un'antica e pregiata ditta. 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: 29 novembre 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.9
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 un'antica bottega, situata nelle vicinanze del Museo Guggenheim.

Data e orario: 6 dicembre 2024, 10.00-13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.10
ANTICHI MESTIERI:
LA SUPERIORITÀ ESTETICA DEI VENEZIANI

Venezia è stata famosa nei secoli per il "consumo del lusso". La moda faceva parte con ogni diritto di quel primato che la città anfibia teneva nel mondo. Dogi e dogaresse, seguiti da dame e patrizi riccamente abbigliati si pavoneggiavano per piazza San Marco ad uso e consumo di tutti i ricchi d'Europa, che ne avrebbero seguito le fogge e le usanze; i quadri dei pittori e i racconti dei viaggiatori ne avrebbero amplificato l'eco. E' innegabile che i veneziani possedessero una "superiorità estetica" e a spiegarlo ci ha provato con arguzia il grande scrittore Iosif Brodskij. Si visiterà una sartoria che possiede oltre 10 mila costumi completi.

Data e orario: 13 dicembre 2024, 10.00-13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.11
ANTICHI MESTIERI:
UN LEONE PER AMICO

Dal metallo liquido incandescente colato negli stampi, magicamente, prendono forma cavalli, sirene, delfini, angioletti che suonano la tromba, tutti ornamenti della gondola. Ma non solo, più prosaicamente vengono fuori anche campanelli e battenti per i grandi portoni dei palazzi, moretti di ogni foggia e, sopra ogni cosa, il leone marciano declinato in tutte le forme consuete, ad ali spiegate o rinchiuso in moeca. Questi meravigliosi oggetti nascono nell'ultima Fonderia rimasta nella città anfibia, che continua la tradizione del bronzo e dell'ottone usando il procedimento a "staffa" vale a dire col metallo incandescente.
La visita prevede di assistere alla colata.

Data e orario: 21 marzo 2025, 14.00-17.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

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 EBT SOSTENIBILE

Il turista esige un'esperienza unica, irripetibile, vuole tornare a casa con un ricordo memorabile, con un qualcosa in più, con un'attività o esperienza che gli ha permesso di conoscere e vivere a pieno il territorio.

3.12.1
Bike Tour – Il giro dei Forti del litorale di Cavallino Treporti

Escursione in e-bike alla scoperta della "Via Dei Forti" nel territorio di Cavallino Treporti, realizzata dal Comune per valorizzare la concentrazione di manufatti bellici edificati tra il 1800 e la prima metà del 1900 nel territorio comunale per proteggere Venezia.
Il litorale con il suo ampio sistema dunoso e la laguna rappresentarono per secoli una difesa naturale per la città, ma con l'introduzione di sempre più moderne tecnologie militari il governo veneziano fu costretto a costruire nuove difese.
Il Forte Vecchio o Forte di Treporti è l'opera militare più antica, costruita sulla penisola nella prima metà dell'800.
All'inizio del 1900 i militari costruirono alcune decine di altre opere, tuttora esistenti, fra cui quattro batterie costiere, polveriere, caserme, ricoveri e una serie di torri chiamate in loco "semafori" che si innalzano dalla campagna e sono ben visibili da chilometri. Sono le torri telemetriche che, dotate di una moderna strumentazione, costituivano una rete per l'osservazione e la direzione del tiro delle artiglierie costiere. Il percorso si snoderà poi lungo la ciclabile sulla Laguna che costeggia la Litoranea Veneta, antica e splendida via d'acqua che collega da secoli Venezia a Trieste.

Partenza da Lido di Jesolo. Luoghi attraversati: le Batterie costiere Amalfi, Pisani, San Marco e Radaelli, le torri telemetriche, la Caserma Pepe e il Forte Vecchio.

Data e orario: 25 ottobre 2024, 9.30-15.30
Durata: 6 ore
Modalità: itinerario
Sede: Jesolo-Cavallino Treporti

IN COLLABORAZIONE CON

3.12.2
Bike Tour – La laguna di Caorle e Ca' Corniani

Il percorso inizia pedalando lungo il canale dell'Orologio, nei pressi del porto peschereccio, per raggiungere poi il borgo antico, fino a Piazza Vescovado con il Duomo di Santo Stefano e al caratteristico Santuario della Madonna Dell'Angelo.
Si riprende l'itinerario costeggiando la spiaggia e il Lido di Levante fino in località Porto di Falconera, proseguendo oltre la laguna tanto cara ad Hemingway, lungo il Canale Saetta e il Fiume Livenza verso l'entroterra, per attraversare la bonifica di Ca' Corniani. Pedalando lungo le strade poderali si raggiunge il ramo della Livenza Morta, fino alle porte vinciane del Brian, l'Idrovora del Termine e l'idrovora di Ca' Corniani: tutti manufatti costruiti nel XIX secolo, che concorrono tuttora all'originaria funzione di sicurezza idraulica del comprensorio. Si raggiunge infine Ca' Corniani, agenzia agraria sorta nel XIX secolo, che conserva ancora gli aspetti insediativi dell'epoca, ove si è dato vita ad un progetto di innovazione che associa agricoltura, arte e cultura.
Dopo una pausa si procede verso Caorle, dove si visiterà il Museo Nazionale di Archeologia del Mare, ripercorrendo un viaggio nella storia dall'età paleoveneta all'età moderna.

Data e orario: 2 aprile 2025, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

IN COLLABORAZIONE CON

Chi sono gli esperti

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

Guida turistica autorizzata IAT.

3.12.3
Alla scoperta delle piante officinali

Visita a una azienda produttrice di erbe officinali coltivate senza utilizzare prodotti chimici di sintesi, con una grande attenzione alla biodiversità e alla multifunzionalità. Le erbe vengono lavorate a mano nel laboratorio interno per ottenere insaporitori, sali aromatizzati, infusi e zafferano puro in stigmi.
All'interno dell'azienda si può visitare un giardino sensoriale con varie specie di erbe officinali, il campo delle erbe aromatiche coltivate a cielo aperto, lo zafferaneto e un labirinto di lavanda.

CONTENUTI
- Visita guidata alla scoperta delle piante officinali, con assaggio di acque aromatiche fresche
- Esperienza nello zafferaneto, con raccolta dei fiori, sfioramento e spiegazione relativa allo zafferano

Data e orario: 28 ottobre 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

3.12.4
Radicchio della Venezia orientale

Visita a un'azienda agricola la cui missione è quella di produrre alimenti di alta qualità, rispettando l'ambiente e promuovendo pratiche agricole sostenibili. L'azienda utilizza tecniche agricole tradizionali, ma con una visione innovativa orientata verso il futuro e si distingue per la varietà e la qualità dei suoi prodotti tra cui il radicchio precoce e tardivo.

CONTENUTI
- Visita aziendale guidata alla scoperta della produzione del radicchio (semina, raccolta, imbianchimento)

Data e orario: 4 dicembre 2024, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Eraclea

Chi è l'esperto

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.

3.13 SHOWCOOKING DELLA TRADIZIONE

Si cucina insieme, si ruba con gli occhi. Qualcuno più ardito può cimentarsi ai fornelli. Ma cos'è un cibo senza la sua storia? È come un piatto senza condimento, senza profumi, senza colore. **Showcooking a due voci** un cuoco che prepara, una storica della gastronomia che racconta - per capire cos'è l'identità, partendo dal passato per proiettarsi nel futuro.

3.13.1
La Castradina S'ciavona

Tra tutti i piatti della tradizione ne rimane uno che ancora oggi racchiude in sé il seme della storia passata e il simbolismo religioso dei veneziani: la Castradina s'ciavona. Un piatto evocativo delle perdute terre d'oltremare, che in fin dei conti erano considerate altre Venezie e non terre di conquista. Si consuma il 21 novembre di ogni anno, in occasione della Festa della Salute, da quando cioè la Repubblica istituì la festa nel 1631. Ma perché si elegge questo piatto ad emblema della fine della peste quando sappiamo che era molto più antico, tanto da essere descritto nel calmiere del doge Sebastiano Ziani del 1173. Lo scopriremo in questa lezione che ripercorre la storia di un cibo e i possibili modi di cucinarlo.

Data e orario: 14 novembre 2024, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

3.13.2
I piatti del Redentore

I veneziani ricordano la cruciale peste del 1575 con una festa che si celebra la terza domenica di luglio. Un lungo ponte di barche, ondeggiante, porta alla palladiana Chiesa del Redentore alla Giudecca, voluta dal Senato Veneto come ringraziamento per la fine del flagello. Tra luci, addobbi e globi colorati, non c'è veneziano che abbia una barca che non partecipi a questa festa fortemente sentita e vissuta. Rigorose le vettovaglie da portare a bordo delle barche: pasta e fasioi tiepida, anara col pien (ripiena di fegatini, soppressata ed erbette), teneri sfogi in saor, anguria e frittelle, il tutto completato da un bicchierino di mistrà, il famoso liquore all'anice che i frati del Redentore distribuivano a tutti i fedeli che si recavano in pellegrinaggio.

Data e orario: 11 febbraio 2025, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

3.13.3
Gli orti salati della pianura liquida

Costruita su scampoli di terra tra le barene, Venezia è circondata da isole a vocazione agricola che da tempo immemorabile le forniscono un sostentamento. Da orti e vigne di Pellestrina, Vignole, Mazzorbo, Sant'Erasmo, dove si coltiva un po' di tutto e per questo detti "promiscui", arrivano zucchine, piselli, carciofi, erbette coltivate e selvatiche come bietoline, bruscandoli, portulaca, recie de lievre, tarassaco, gallinelle, carletti, salicornia per fare ottime frittate (fortagie) e risotti dal gusto inconfondibilmente salino. Abbondante anche la frutta, i perseghi e gli armellin portati dai Padri Armeni in laguna, e quel buon vino Dorona, ambrato e minerale. Un menù che ripercorre il gusto della memoria.

Data e orario: 25 febbraio 2025, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

3.13.4
Il riso fa buon sangue

Portato dall'Oriente e apprezzato fin dal XIV secolo, era inizialmente venduto dagli spezieri pestato e setacciato per fare una farina usata per budini bianchissimi (blamangere) o carichi di spezie (malmona). Essendo diventato indispensabile, la Serenissima nel '500 creò delle risaie in Veneto per poterlo produrre senza importarlo. Alimento principe della cucina veneziana odierna è declinato in una vastità di ricette: solo per citarne alcune, coi rovinassi (risotto di fegatini), con la chioggiotta suca baruca, in cavromàn (con carne di montone, prende il nome dal turco). Un menù completo dalle minestre di riso di goldoniana memoria ai risotti all'onda di oggi per concludere con le fritole de risi.

Data e orario: 11 dicembre 2024, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

3.13.5
I Cicheti, lo Street Food dei veneziani

Città di mare e di naviganti, aperta ai grandi viaggi, Venezia è stata cosmopolita anche in cucina. La necessità di sfamare foresti e lavoratori che si affaccendavano a tutte le ore del giorno ha fatto nascere l'esigenza di creare una cucina veloce, adatta a tutte le tasche: quello che oggi definiamo Street Food. Sono nati così piatti golosi che contraddistinguono uno stile culinario tutto veneziano: scartossi di pesse, bovoleti consi, sardele impanate, polpete de avanzi e cento altri mangiarini si consumano in bacari e fritolin, generosamente innaffiati da ombre e spritz.
Una lezione per ripercorrere la storia di questi piatti e il modo per prepararli.

Data e orario: 21 gennaio 2025, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

Chi sono gli esperti

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".

Chef per passione, testimonial di importanti aziende alimentari, nel 2018 realizza il suo sogno nel cassetto dando vita alla sua scuola di cucina che oggi è un riferimento per tantissime realtà e per formare i futuri professionisti del settore.

ORIENTARSI

(ORIENTARSI)

GIRASOLE:
#capire
#opportunità
#evoluzione

LENTE:
#obiettivo
#raggiungere
#direzionarsi

24-25X
CORSI DI FORMAZIONE
E AGGIORNAMENTO

4.1
CORSO OPERATIVO REVENUE MANAGEMENT

Il corso è pensato per fornire strumenti pratici e conoscenze immediatamente applicabili, al fine di acquisire un approccio personalizzato al Revenue Management. I partecipanti utilizzeranno sistemi di Business Intelligence all'avanguardia per ottimizzare le strategie, prevedere la domanda del mercato, monitorare i prezzi dei competitor e assicurare l'allineamento di tutti i canali distributivi.

CONTENUTI
- Definizione del Revenue Management: cosa NON è il Revenue Management e le sue caratteristiche fondamentali
- Calcolo degli indici fondamentali attraverso Business Case reali
- Il PickUp: cos'è e come sfruttarlo a proprio vantaggio
- Revenue Management Tool: Esercizi con un sistema di Revenue Management in Cloud
- Piani Tariffari essenziali per una strategia di successo
- Forecasting: come si calcola e come può servire
- Massimizzare il fatturato: Strategie per aumentare i guadagni
- Analisi dei competitors con un Rate Shopper Tool di livello mondiale
- Segmentazione del mercato: i Macro e Micro Segmenti
- Room Segmentation: Creazione e analisi della segmentazione delle camere
- Ottimizzazione delle OTAs
- Legge di Pareto: il Principio di Pareto e la nozione di Assumption nel Revenue Management
- Budget dei ricavi: Introduzione e creazione di un Budget dei ricavi con esercitazioni di gruppo

Data e orario: 12/13 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

4.2
PRICING ALBERGHIERO: STRATEGIE E STRUMENTI PER IL SUCCESSO

Il corso è un programma intensivo di una giornata, progettato per fornire ai professionisti dell'ospitalità le conoscenze e gli strumenti necessari per sviluppare e implementare strategie di pricing efficaci. Attraverso l'analisi di mercato e l'utilizzo di tool avanzati per il suggerimento delle tariffe, i partecipanti impareranno a ottimizzare i prezzi per massimizzare i ricavi. Il corso copre le fasi essenziali del pricing, partendo dalla fase di pre-apertura dell'hotel fino alla gestione quotidiana delle tariffe, garantendo un approccio pratico e immediatamente applicabile.

CONTENUTI
Fondamenti e Strumenti del Pricing
- Introduzione al Pricing Alberghiero
- Obiettivi del pricing strategico
- Analisi di mercato e segmentazione dei clienti
- Utilizzo di Tool per il suggerimento delle tariffe
- Panoramica dei principali tool di mercato
- Case study: implementazione e utilizzo pratico
- Fase di Pre-Apertura: Stabilire le basi e ricerca di mercato preliminare
- Sviluppo delle politiche tariffarie iniziali

Strategie e Implementazione
- Sviluppo di strategie di Pricing Efficaci e approcci innovativi al pricing
- Adattamento delle strategie ai cambiamenti del mercato
- Analisi competitiva e Benchmarking
- Monitoraggio delle tariffe dei competitor
- Uso di Rate Shopper Tools
- Integrazione del pricing con il Revenue Management
- Utilizzo di Business Intelligence per il pricing
- Esercitazione Pratica: Creazione di un piano tariffario dettagliato

Data e orario: 14 novembre 2024, 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, ad ottimizzare le strategie di Revenue & Pricing Management.

4.3
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 una 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: 21 febbraio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Esperta di sostenibilità con oltre vent'anni di esperienza, sviluppa grazie alla 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 partecipa come membro di diverse Commissioni, alla creazione delle nuove norme ISO al Sustainable Investment Forum a Parigi e alle Conferenze mondiali sul clima.

4.4
IL RUOLO DEL COLORE NELL'INTERIOR DESIGN

L'occhio è il primo strumento che utilizziamo per formulare un giudizio di un luogo e grazie all'atmosfera, ai materiali e al colore possiamo percepire comfort, sicurezza, creatività e benessere.
Spesso solo l'intervento cromatico di un ambiente modifica la percezione di ciò che viene offerto rendendo l'esperienza memorabile.
Capire come scegliere i colori giusti per VALORIZZARE GLI AMBIENTI fa parte di quegli argomenti che attualmente stimolano interesse negli imprenditori e gestori di strutture ricettive, un approccio progettuale contemporaneo per rinnovare e dare una nuova immagine all'esercizio.

CONTENUTI
- Il colore
- Color palette
- Abbinamenti
- Metamorfosi di un ambiente
- L'immagine coordinata
- Il target
- Gli spazi comuni
- Le camere
- Decorazioni alle pareti
- Moodboard
- *Case-histories* di successo

Data e orario: 12 febbraio 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Attivo nel mondo della grafica, della Brand Identity e dell'Interior Design da oltre 30 anni, si confronta con la progettazione di oggetti pensati per dare carattere alla casa e agli ambienti. Ogni progetto è studiato seguendo un approccio multidisciplinare, valutando tutti i parametri di fattibilità, in un confronto continuo con il committente.

4.5
LA RECEPTION 2.0: DALL'ACCOGLIENZA DELL'OSPITE ALLA GESTIONE DELLE RECENSIONI ONLINE

Obiettivo del corso di formazione è sensibilizzare i partecipanti rispetto all'evoluzione del reparto reception e al suo ruolo nella gestione efficace dell'accoglienza e dell'esperienza del cliente in albergo. Esperienza che inizia al momento del primo contatto con la struttura, e quindi molto prima dell'acquisto, si concretizza durante il soggiorno e prosegue anche quando il cliente se n'è andato.

CONTENUTI
- L'evoluzione del concetto di accoglienza di qualità per il cliente moderno
- Strategie e tecniche di comunicazione per gestire la relazione con il cliente prima, durante e dopo la permanenza
- Gestire efficacemente il contatto albergo-cliente attraverso i diversi canali di comunicazione per stimolare le prenotazioni
- Rispondere efficacemente alle richieste di informazioni via mail e telefono per convertirle e per fare up-selling e cross-selling
- Definire e gestire la mail di pre-arrival per informare e per vendere di più: struttura, grafica e contenuti testuali
- La newsletter per restare nella mente del cliente e stimolare riacquisto e fidelizzazione: piattaforme, gestione database, struttura, grafica e contenuti
- La gestione efficace del reclamo e delle insoddisfazioni mentre il cliente è in struttura
- Gestire con successo le recensioni del clienti per trasformare problemi e insoddisfazioni in miglioramenti e in opportunità future per vendere di più
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 7/8 novembre 2024, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.6
L'EVOLUZIONE DELLA DOMANDA TURISTICA: GLI STILI DI VITA, LA PSICOLOGIA DEL CLIENTE MODERNO E I NUOVI MODELLI DI ACQUISTO

Obiettivo del corso di formazione è sensibilizzare i partecipanti rispetto alla comprensione della radicale evoluzione e trasformazione della domanda turistica nazionale e internazionale che sta influenzando lo scenario competitivo nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, per permettere agli operatori di migliorare l'offerta, disegnarla e farla percepire più innovativa, creativa e più coerente con i bisogni dei consumatori-turisti moderni .

CONTENUTI
- I trend della domanda turistica nazionale e internazionale sul modo di concepire viaggi e vacanze
- La scatola nera del turista: come e perchè i turisti reagiscono agli stimoli di marketing dell'azienda
- L'evoluzione del comportamento di acquisto: fattori sociali, personali, motivazionali e psicologici
- Il processo di acquisto del consumatore-turista: dalla percezione del bisogno al post-vendita
- Marketing relazionale: come sviluppare relazioni di valore che rendono la vendita automatica
- Il "consumer-trip" nell'era digitale: ottimizzare i punti di contatto digitali per stimolare la conversione
- Le 4 P del marketing mix per differenziare l'offerta e farla percepire come unica
- Specializzazione e tematizzazione per rendere l'offerta personalizzata nella forma e nella sostanza
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 12 novembre 2024, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

4.7
L'EVOLUZIONE DEL *FAMILY HOTEL*: NUOVE FAMIGLIE, NUOVI BISOGNI, NUOVI SERVIZI

Obiettivo del corso di formazione è focalizzare l'attenzione sul necessario percorso di evoluzione del *Family Hotel* per soddisfare le famiglie moderne che stili di vita, evoluzione sociale e comportamentale hanno reso più fluide e indefinite nella struttura e nel ruolo dei diversi componenti e quindi più complesse da soddisfare.

CONTENUTI
- Le tendenze demografiche che interessano le famiglie moderne dal modello tradizionale a quello fluido
- Il comportamento d' acquisto delle famiglie circa viaggi e vacanze: dalla percezione del bisogno al post-vendita
- L'evoluzione del concetto di ruolo e di status di genitori e figli, e come questo influenza le decisioni d'acquisto della famiglia
- Il ruolo degli animali domestici come membri effettivi delle famiglie e la loro influenza sulle decisioni di viaggi, vacanze, destinazioni e sulle scelte circa l'offerta
- I fattori sociali e comportamentali sui quali si basano le scelte su viaggi e vacanze delle famiglie nel complesso e individuali dei membri
- Il marketing generazionale: Generazione X, Millennials, Generazione Y, Generazione Z, Generazione Alfa
- Le 4 P del marketing mix per differenziare l'offerta del family hotel moderno e farla percepire come unica
- Confezionare prodotti - esperienze su misura per ogni tipologia di cliente
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 11 novembre 2024, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.8
OSPITALITÀ *PET-ORIENTED*: SPECIALIZZARE L' OFFERTA PER SODDISFARE I CLIENTI A QUATTRO ZAMPE E I LORO ACCOMPAGNATORI UMANI

Obiettivo del corso di formazione è porre l'accento sulle enormi potenzialità derivanti dalla specializzazione dell'offerta rivolta alla soddisfazione degli specifici bisogni dei clienti a quattro zampe e dei loro accompagnatori umani. Per sempre più clienti-proprietari di animali non basta la semplice possibilità di fare una vacanza con il proprio animale domestico e la sicurezza che esso sia accettato nelle diverse strutture turistiche, stabilimenti balneari, ristoranti e pubblici esercizi, ma si richiedono servizi su misura ad alto valore aggiunto, per i quali si è disponibili a spendere un importante premium price.

CONTENUTI
- L'evoluzione del numero di animali domestici presenti nelle famiglie
- Il ruolo degli amici a quattro zampe nelle famiglie: da animali da compagnia a "figli"
- L'evoluzione della spesa per il mantenimento e il benessere degli animali e la propensione all'acquisto
- Specializzare l'offerta delle strutture ricettive, stabilimenti balneari, ristoranti e pubblici esercizi attraverso l'implementazione di servizi dedicati ai clienti a quattro zampe
- Idee di tematizzazione innovative e creative per rendere gli ambienti e gli spazi "a immagine di pet"
- Gestire efficacemente il prodotto e il prezzo dell'offerta "*pet-oriented*" di strutture ricettive, stabilimenti balneari, ristoranti e pubblici esercizi, per farla percepire come unica
- Strategie e azioni di comunicazione e commercializzazione per posizionare l'offerta dedicata ai pet
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 19 febbraio 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.9
HOSPITALITY WELLNESS & SPA: PUNTARE AL BENESSERE DEL CLIENTE PER SPECIALIZZARE L'OFFERTA

Obiettivo del percorso formativo è sensibilizzare i partecipanti sulle tendenze della domanda turistica internazionale direttamente e indirettamente collegate al concetto di "wellness" che derivano dall'adozione sempre più pervasiva di stili di vita chiaramente orientati alla ricerca di benessere psico-fisico e a comportamenti sostenibili.
La conseguente possibilità di ripensare all'ospitalità specializzandola nell'offerta di servizi "Wellness & SPA" rappresenta un' ottima opportunità per le strutture alberghiere ed extralberghiere che desiderano trovare un chiaro posizionamento distintivo nel contesto competitivo della loro destinazione.

CONTENUTI
- Comportamenti e stili di vita orientati al benessere psico-fisico: le tendenze internazionali
- Il moderno concetto di "wellness" e le sue implicazioni sull'evoluzione dei comportamenti di acquisto
- Il legame tra wellness ed eco-sostenibilità: gli effetti sull'evoluzione della domanda turistica
- Sviluppare il concept alberghiero "Wellness & SPA" sostenibile: le opportunità di differenziazione
- Il prodotto "Wellness & SPA": i diversi livelli di specializzazione e di investimento necessario
- La declinazione del benessere e della sostenibilità nell'offerta breakfast e di ristorazione
- Offerta "Wellness & SPA" come strategia di differenziazione orientata all'up-selling e cross-selling
- Strategie e tecniche di promozione e di commercializzazione dell'offerta "Wellness & SPA"
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 24 febbraio 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

4.10
BIKE HOTEL INNOVATION: SPECIALIZZARE L'OFFERTA PER FAR CORRERE IL FATTURATO

Obiettivo del corso di formazione è sensibilizzare i partecipanti sulle nuove tendenze che riguardano i consumatori-turisti che hanno come motivazione principale o secondaria di vacanza la pratica dell'attività sportiva in bicicletta, soprattutto derivanti dall'esplosione delle vendite di E-bike che ha favorito la nascita di nuovi segmenti di appassionati delle due ruote provenienti da tutto il mondo e caratterizzati da una propensione alla spesa che risulta molto interessante. A partire dall'analisi di questi segmenti della domanda turistica si presenteranno le possibilità per gli operatori del turismo e dell'ospitalità di specializzare l'offerta per ottenere un posizionamento di mercato distintivo e un maggiore fatturato.

CONTENUTI
- I trend internazionali sull'acquisto e sull'uso delle biciclette nella vita quotidiana e in vacanza
- Bisogni e comportamento di acquisto di viaggi e vacanze dei turisti in bicicletta
- I cicloturisti: un insieme di nicchie di mercato con motivazioni specifiche
- L'E-Bike: ampliamento e ridefinizione del profilo dei turisti in bicicletta
- Bike Hospitality: le opportunità di specializzazione per hotel, campeggi e stabilimenti balneari
- I servizi imprescindibili per gli appassionati di bicicletta dentro e fuori la struttura ricettiva
- Il prodotto "Bike": i diversi livelli di specializzazione e di investimento necessario
- Strategie e tecniche di promozione e di commercializzazione dell'offerta "Bike"
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 17 ottobre 2024, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.11
LA COMUNICAZIONE INTEGRATA DI MARKETING PER AUMENTARE IL FATTURATO

Obiettivo del corso di formazione è sensibilizzare i partecipanti sull'importanza di gestire in modo efficace e integrato i diversi canali di comunicazione tradizionali e digitali, per suscitare l'interesse dei turisti verso l'offerta e aumentare la sua riconoscibilità, posizionare correttamente il brand dell'azienda nella mente dei consumatori, aumentare il tasso di conversione "contatto potenziale-cliente" e costruire una relazione di valore con vantaggi sul riacquisto e la fedeltà.

CONTENUTI
- Il processo di comunicazione aziendale: gli elementi costitutivi e la loro interazione
- La comunicazione aziendale: dall'approccio "push" all'approccio "pull" finalizzato all'attrazione
- La definizione degli obiettivi della comunicazione e la scelta dei canali più adeguati a raggiungere il target
- Il ruolo della comunicazione aziendale nelle diverse fasi del processo di acquisto
- La comunicazione "off-line": caratteristiche e strategie per la scelta e la gestione
- Il Digital Marketing: le specificità dei canali e il content management (gestione dei contenuti)
- Il "customer trip" e il Funnel Marketing nell'era digitale
- Strategie e tecniche di integrazione tra canali off-line e canali online in funzione degli obiettivi aziendali
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 24 ottobre 2024, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: ONLINE

4.12
MANAGEMENT, ORGANIZZAZIONE E COMUNICAZIONE DELLO STABILIMENTO BALNEARE

Obiettivo del corso di formazione è di proporre un approccio manageriale dello stabilimento balneare che porti a sviluppare corrette scelte organizzative ed efficaci strategie di comunicazione. Imparare a progettare e a sviluppare un approccio più moderno ed efficace nella gestione, organizzazione e comunicazione dello stabilimento balneare è di fondamentale importanza, sia per dare maggiore qualità all'esperienza del cliente moderno, sempre più evoluto e sofisticato, sia per affrontare con successo le sfide che il settore sta vivendo.

CONTENUTI
- Evoluzione della domanda turistica nazionale e internazionale: il moderno concetto di qualità e le implicazioni per l'offerta balneare
- Lo stabilimento balneare 2.0: dalla vendita dell'ombra alla creazione di esperienze ad elevato valore aggiunto
- La gestione delle 4 P del marketing mix per differenziare l'offerta e posizionarla con successo nella mente dei segmenti-obiettivo
- Da bagnino a manager: le 10 regole per massimizzare il profitto attraverso l'aumento del fatturato e l'ottimizzazione dei costi
- La selezione, la motivazione e la gestione efficace dei collaboratori per avere clienti soddisfatti e fedeli nel tempo
- La programmazione, la gestione del tempo, la leadership e la delega per l'efficace organizzazione dell'impresa
- La comunicazione integrata di marketing per promuovere efficacemente l'offerta dello stabilimento balneare dentro e fuori la struttura
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 20 febbraio 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.13
DIGITAL MARKETING PER IL CAMPEGGIO: TRASFORMARE LE CONVERSAZIONI ONLINE IN VENDITA

Il corso di formazione si propone di sensibilizzare i manager, gli addetti alla reception e i responsabili della comunicazione dei campeggi sul perchè e sul come programmare e gestire in modo creativo ed economico i diversi canali di comunicazione digital dell'azienda, con l'obiettivo di sviluppare strategie basate sul cosiddetto "marketing delle conversazioni".
Questo efficace approccio si basa sullo sviluppo di "relazioni" di valore con i turisti potenziali che consentono di posizionare correttamente il brand del campeggio, suscitare interesse verso l'offerta, rendere automatica la conversione "contatto potenziale-cliente" e consolidare la fedeltà nel tempo.

CONTENUTI
- Il processo di comunicazione degli operatori della ricettività: gli elementi costitutivi e la loro interazione
- Comunicare l'offerta al cliente moderno: dall'approccio "push" all'approccio "pull" finalizzato all'attrazione
- Definire gli obiettivi della comunicazione e scegliere i canali più adeguati in funzione dei clienti obiettivo
- Il ruolo della comunicazione digitale nelle diverse fasi del processo di acquisto
- Il Digital Marketing: le caratteristiche dei canali e la gestione dei contenuti (Content Management)
- Il "customer trip" e il Funnel Marketing nell'era digitale
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 21 febbraio 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Opera da 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 16 settembre 2024

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, dove risulta l'anzianità contributiva di almeno tre mesi, 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 6 corsi di aggiornamento e 3 corsi di lingua straniera**. Superato il numero massimo sarà possibile iscriversi in **lista di attesa a ulteriori 4 corsi di aggiornamento**.
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.
Raccomandiamo agli iscritti di verificare attentamente orari e date dei corsi per evitare sovrapposizioni.

24-25X

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

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