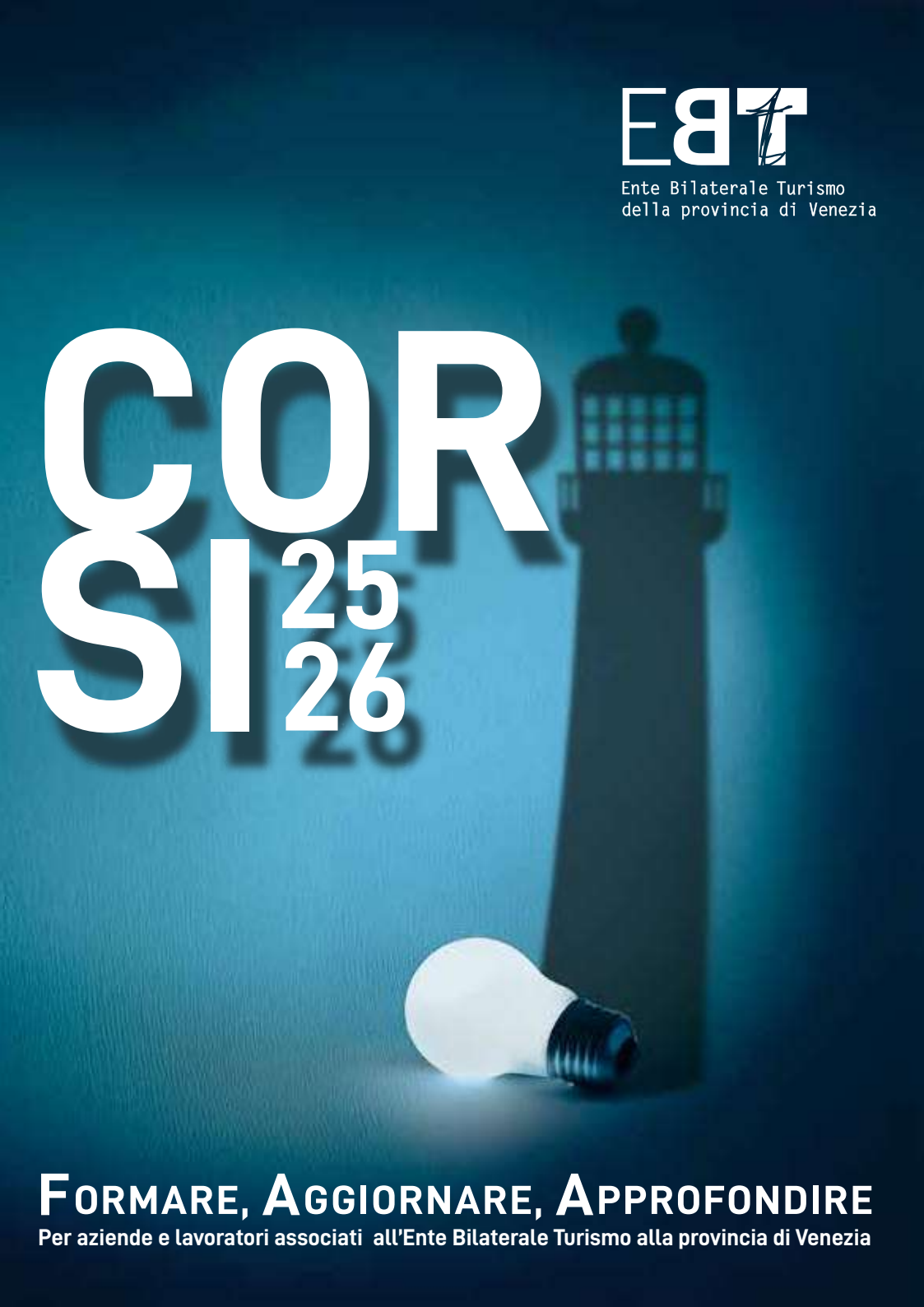
EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

CORSI 25 26



Formare, Aggiornare, Approfondire

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

CGIL FILCAMS

FISASCAT CISL

UILTuCS

aepa 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

25 26

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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

AUTUNNO - INVERNO
2025/2026

ebt.ve.it

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2025						
Pellestrina: alla scoperta dell'isola più a sud di Venezia	7	16 ottobre 2025	9.30-16.30	itinerario	Pellestrina	146
(E-) Bike Hospitality Evolution: specializzare l'offerta per far correre il fatturato	4	20 ottobre 2025	9.00-13.00	ONLINE		167
Venezia degli Dei. Perle e "impiraresse"	6	23 ottobre 2025	9.30-16.30	itinerario	Venezia	148
E-Bike Tour - Tra mare e laguna a Cavallino Treporti	7	24 ottobre 2025	9.30-16.30	itinerario	Cavallino Treporti	153
Petali e padelle - L'arte dei fiori in tavola	7	27 ottobre 2025	9.30-17.00	in presenza	Martellago	97
Il ciclo strategico della ristorazione: analizza, programma, riparti	16	27/28 ottobre 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	65
Venezia degli Dei. Navigando le vigne	6	29 ottobre e 5 novembre 2025	10.00-13.00	itinerario	Venezia	148
E-Bike Tour - Caorle, Vallevecchia e Bibione	7	30 ottobre 2025	9.30-16.30	itinerario	Caorle, Vallevecchia e Bibione	154
Vino per tutti - Corso generale sul vino	20	30 ottobre e 6/13/20/27 novembre 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	68
Il potere delle recensioni online: come gestire, rispondere e aumentare la reputazione (e i guadagni) dell'hotel	4	31 ottobre 2025	9.00-13.00	ONLINE		169
NOVEMBRE 2025						
Corso di Alta Ristorazione da Commis di cucina a moderno Capo partita	160	dal 3 al 28 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	da definire	98
Corso di Alta Formazione per Governante d'albergo	80	3/4/10/11/17/18/24/25 novembre e 1/2 dicembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	112
Corso di Alta Formazione per Personale di Sala	72	3/4/10/11/17/18/24/25/26 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	66
Venezia città del mosaico (1)	4	3/4 novembre 2025	15.00-17.00/10.00-12.00	ONLINE e itinerario	Venezia	136
Tecniche di disosso delle carni	24	4/5/6 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	da definire	99
Excel - Corso BASE	16	4/6 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	56

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2025						
Biscotteria veneziana	4	5 novembre 2025	9.00-13.00	in presenza	Martellago	89
L'analcolico di classe	7	6 novembre 2025	9.00-17.00	in presenza	Caorle	81
Atelier India	4	6 novembre 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
Il canto degli alberi: scoperta e gusto delle noci	2,5	7 novembre 2025	9.30-12.00	in presenza	Eraclea	157
I *nizioleti* raccontano la storia delle donne a Venezia	2,5	10 novembre 2025	10.00-12.30	itinerario	Venezia	147
Professione banchetto: tecniche ed organizzazione della cucina per eventi	14	10/11 novembre 2025	9.30-17.00	in presenza	Martellago	94
Corso base di pasticceria professionale	12	10/11 novembre 2025	8.30-14.30	in presenza	Caorle	86
PNL essenziale: le chiavi della Programmazione Neuro Linguistica	12	12/13 novembre 2025	9.30-16.30	in presenza	Mestre	38
Excel - Corso BASE	16	13/14 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Cavallino Treporti	56
Caorle: un borgo di mare tra storia, leggenda e tradizione	3	14 novembre 2025	10.00-13.00	in presenza	Caorle	145
Pasta sfoglia e croissants	4	15 novembre 2025	9.00-13.00	in presenza	Briana di Noale	89
Whisky: un viaggio tra tradizione, gusto e segreti	4	17 novembre 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	83
Il galateo del vino: conoscere, servire e valorizzare il nettare di Bacco	16	17/18 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	73
L'arte bianca: panificazione, focacce e pizza gourmet	15	17/18/19 novembre 2025	9.00-14.00	in presenza	Caorle	108
Analisi delle performance delle aziende turistico ricettive: la lettura del bilancio di esercizio e dei flussi finanziari di un'impresa	14	18 novembre e 2 dicembre 2025	9.00-17.00	in presenza	Mestre	60
Venezia città del mosaico (2)	8	18/19 novembre 2025	15.00-17.00/9.00-15.00	ONLINE e itinerario	Venezia	137

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
NOVEMBRE 2025						
Pensiero creativo e Problem Solving: metodologie e applicazioni	14	18/19 novembre 2025	9.30-17.30	in presenza	Mestre	43
Marmellate e creme da spalmare	4	19 novembre 2025	9.00-13.00	in presenza	Martellago	89
Tutti i segreti del baccalà (stoccafisso) dalla pesca all'essiccagione, all'ammollatura e alla cottura	4	20 novembre 2025	10.00-14.00	in presenza	Mestre	93
Intelligenza artificiale applicata al marketing digitale	6	21 novembre 2025	9.30-16.30	in presenza	Jesolo	47
Il tuo hotel sulla bocca di tutti (quasi gratis): strategie e tecniche di comunicazione che fanno la differenza	8	24 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	170
Perdersi a Rialto tra bacari, ombre e cortigiane	5	24 novembre 2025	9.30-14.30	itinerario	Venezia	151
Corso Revenue Management – Livello BASE	16	24/25 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	160
Marketing di nicchia: come trasformare la bassa stagione in alta occupazione	8	25 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	168
Riso e risotto: grani nobili, tecnica, gusto e creatività	7	25 novembre 2025	9.30-17.00	in presenza	Martellago	95
Intelligenza artificiale applicata al Revenue Management	8	26 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	163
La fermentazione in cucina: teoria e pratica	8	26 novembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Caorle	106
Mignon salati	4	26 novembre 2025	9.00-13.00	in presenza	Martellago	89
Oltre l'eccellenza: creare esperienze memorabili nell'ospitalità di lusso	7	26 novembre 2025	9.30-17.30	in presenza	Venezia	32
Atelier Corea	4	27 novembre 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
DICEMBRE 2025						
Intelligenza artificiale per la ristorazione	3	1 dicembre 2025	9.00-12.00	ONLINE		49
L'ABC delle emozioni	6	1 dicembre 2025	9.30-16.30	in presenza	Mestre	40

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2025						
La tecnologia in cucina: il sottovuoto e la cottura a bassa temperatura	24	1/2/3 dicembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	100
Torri e campanili di Venezia: avvistare, suonare e rappresentare il tempo nello spazio	6	2/3 dicembre 2025	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	138
Excel - Corso INTERMEDIO	16	2/4 dicembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Mestre	57
CANVA base – Grafica facile per turismo, hotel e ristorazione	6	3 dicembre 2025	9.30-16.30	in presenza	Mestre	55
Aceti e aceto balsamico	4	3 dicembre 2025	9.30-13.30	in presenza	Mestre	72
Sulle orme del Casanova, nel 300° anniversario della sua nascita, tra avventure immorali e piatti forti	5	4 dicembre 2025	9.30-14.30	itinerario	Venezia	151
L'arte di creare hotel unici: come distinguersi con stile e personalità ispirandosi al Boutique Hotel	4	4 dicembre 2025	9.30-13.30	in presenza	Mira	164
Luce d'ambra, vini passiti e vini da meditazione	4	4 dicembre 2025	14.30-18.30	in presenza	Mestre	70
Tecniche di Housekeeping: strategie operative e organizzazione del reparto piani	16	4/5 dicembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	114
Social Media Marketing per la promozione del settore turistico: Facebook e Instagram	12	5/12/17 dicembre 2025	9.00-13.00	ONLINE		50
Google ADS e Landing Page per il turismo	6	10 dicembre 2025	9.30-16.30	in presenza	Mestre	53
Fiori e piante in albergo	6	10 dicembre 2025	10.00-17.00	in presenza	Bibione	110
Venezia degli Dei. Magico cioccolato	3	10 dicembre 2025	14.30-17.30	in presenza	Venezia	149
Sembra facile fare un buon caffè: l'espresso perfetto	7	11 dicembre 2025	9.00-16.30	in presenza	Mestre	78
Atelier Brasile	4	11 dicembre 2025	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
Le insalate: un mondo di piatti unici, pratici e completi	16	11/12 dicembre 2025	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	102

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2025						
Palazzi e dimore a Venezia (1)	6	15/16 dicembre 2025	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	140
Tecniche di SEO: Search Engine Optimization	3	19 dicembre 2025	9.00-12.00	ONLINE		49
GENNAIO 2026						
Social Media Marketing - AVANZATO	6	12 gennaio 2026	9.30-16.30	in presenza	Jesolo	51
La cucina del ri-uso: zero sprechi, massimo gusto	14	12/13 gennaio 2026	9.30-17.00	in presenza	Martellago	94
Gestione e organizzazione del guardaroba e lavanderia: strategie per un servizio efficiente	8	13 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	113
La gestione del reclamo: come trasformare una minaccia in un'opportunità	6	13 gennaio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	36
Colori e sapori della cucina giapponese incontrano la cucina italiana	16	13/14 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	105
Tecniche di caffetteria e latte art	21	13/14/15 gennaio 2026	9.00-17.00	in presenza	Caorle	79
Excel - Corso AVANZATO	16	13/15 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	57
Venezia simbolica, misterica e occulta: città, architettura e arte	6	13/14 gennaio 2026	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	144
L'arte del decoro in pasticceria: varie tecniche di decorazione utilizzate nell'arte pasticcera	4	14 gennaio 2026	9.00-13.00	in presenza	Martellago	90
Aspetti psicologici della gestione del reclamo	6	14 gennaio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	41
Il sito web perfetto per hotel nel 2026	6	14 gennaio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	53
Atelier Cina	4	15 gennaio 2026	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
Intelligenza artificiale applicata al marketing digitale	6	16 gennaio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	47
Corso Revenue Management Livello AVANZATO	16	19/20 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	161
Galere, ostriche e "gallette": l'Arsenale di Venezia	5	20 gennaio 2026	9.30-14.30	itinerario	Venezia	152

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2026						
Oratori si diventa: come migliorare la propria capacità di parlare in pubblico	16	20/27 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Venezia	31
O.T.A. Mastery: svelare e sfruttare al massimo le Online Travel Agencies	8	21 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	162
Leadership che ispira: valorizzare le persone per valorizzare i risultati	14	21/22 gennaio 2026	9.30-17.30	in presenza	Mestre	42
Comunicare il pulito: gestione e coordinamento del reparto piani nelle strutture stagionali	24	21/22/23 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	115
Sapori in equilibrio Corso di abbinamento cibo-vino	20	22/29 gennaio e 5/12/19 febbraio 2026	14.30-18.30	in presenza	Mestre	69
Intelligenza artificiale per il lavoro quotidiano	3	23 gennaio 2026	9.00-12.00	ONLINE		48
Google Moduli – corso BASE	4	26 gennaio 2026	9.00-13.00	ONLINE		58
Analisi dei costi e controllo di gestione nelle aziende alberghiere	6	27 gennaio e 3 febbraio 2026	9.00-12.00	ONLINE		61
Corso Barman	32	27/28/29/30 gennaio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	77
Corso teorico: i segreti della pasticceria, consistenze e temperature	4	28 gennaio 2026	9.00-13.00	in presenza	Martellago	90
Torri e scale private: le arti per la pubblica assistenza e cura della persona a Venezia	7	28/29 gennaio 2026	15.00-17.00/9.30-14.30	ONLINE e itinerario	Venezia	139
Whatsapp for Business: la chat per la gestione del cliente	3	29 gennaio 2026	9.00-12.00	ONLINE		52
Atelier Giappone	4	29 gennaio 2026	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
Ospitalità *Pet-Oriented*: specializzare l'offerta per soddisfare i clienti a quattro zampe	4	30 gennaio 2026	9.00-13.00	ONLINE		166
Salicornia: l'*asparago di mare*	3	30 gennaio 2026	9.30-12.30	in presenza	Lio Piccolo	156
Assistente ai bagnanti "MIP"	3 mesi	da gennaio 2026	da definire	in presenza	Jesolo/Chioggia	116

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2026						
Patente nautica entro le 12 miglia	24	da gennaio 2026	da definire	in presenza	Bibione	116
FEBBRAIO 2026						
I fritti di Carnevale	8	2 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	87
Come creare un buffet colazioni attraente partendo da un prodotto finito	8	2/3 febbraio 2026	10.00-14.00	in presenza	Noventa di Piave	91
Gamification nel turismo: strategie ludiche per attrarre, coinvolgere e fidelizzare i clienti	4	3 febbraio 2026	9.00-13.00	ONLINE		59
Stress Management: strumenti e tecniche per la gestione efficace dello stress	8	3/4 febbraio 2026	9.30-13.30	in presenza	Mestre	39
Torte classiche in chiave moderna	4	4 febbraio 2026	9.00-13.00	in presenza	Martellago	90
Il Gin: storia, botaniche e segreti di un'acquavite leggendaria	4	4 febbraio 2026	14.30-18.30	in presenza	Mestre	84
Strategia di un evento: quando la forma è sostanza	16	4/5 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	109
Comunicazione efficace per team di cucina e ristorante	8	5 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	45
La Riva degli Schiavoni: porta del mare tra tartane e malvasie	5	5 febbraio 2026	9.30-14.30	itinerario	Venezia	150
Intelligenza artificiale per il lavoro quotidiano	3	6 febbraio 2026	9.00-12.00	ONLINE		48
Corso per Pizzaiolo – Entry level	40	9/10/11/12/13 febbraio 2026	9.00-17.00	in presenza	Brian - Caorle	107
Food Cost e ingegneria del menù	16	9/10 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	64
Palazzi e dimore a Venezia (2)	6	9/10 febbraio 2026	15.00-17.00/9.30-13.30	ONLINE e itinerario	Venezia	141
Corso Barman	32	10/11/12/13 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	77
PNL essenziale: le chiavi della Programmazione Neuro Linguistica	12	11/12 febbraio 2026	9.30-16.30	in presenza	Cavallino Treporti	38

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
FEBBRAIO 2026						
Il Galateo Istituzionale: quando il Cerimoniale favorisce il business	8	11/18 febbraio 2026	9.00-13.00	in presenza	Jesolo	34
Osterie d'Italia: piatti iconici della tradizione italiana	24	17/18/19 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	101
Benessere in azienda: strategie per un ambiente di lavoro sano e produttivo	8	19 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	46
Pianificazione strategica e Business Planning nelle imprese turistiche	8	19 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Mestre	62
La Giudecca: ghiaccio, granaglie e zitelle	5	19 febbraio 2026	9.30-14.30	itinerario	Venezia	150
Audit e Mystery Inspections: (auto) valutazione e le visite del Mystery Guest come strumento di miglioramento qualitativo	4	20 febbraio 2026	9.30-13.30	in presenza	Mestre	33
Il dessert gourmet per tutti	16	23/24 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Bibione	88
Leadership e conflitto: come essere parte della soluzione e non del problema	14	23/24 febbraio 2026	9.30-17.30	in presenza	Mestre	44
Il giro del mondo in 10 birre	8	23/24 febbraio 2026	14.30-18.30/10.00-14.00	in presenza	Mestre	75
Creare un piano editoriale social con Google Sheets	6	24 febbraio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	54
Le nuove frontiere del vino	8	25 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	74
Creare ambienti che parlano: l'importanza del visual nell'Interior Design	6	25 febbraio 2026	9.30-16.30	in presenza	Mestre	111
Il secolo d'oro della pittura veneziana: Il Cinquecento alle Gallerie dell'Accademia	5	25/26 febbraio 2026	15.00-17.00/9.30-14.30	ONLINE e itinerario	Venezia	142
Atelier Paesi Arabi	4	26 febbraio 2026	9.30-13.30	in presenza	Venezia	37
Pianificazione strategica della sostenibilità e indicatore delle performance	8	26 febbraio e 5 marzo 2026	9.00-13.00	in presenza	Mestre	63
Reception 4.0: l'arte dell'accoglienza da prima dell'arrivo alla gestione della reputazione online	16	26/27 febbraio 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	165

CORSO	DURATA	DATE	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
MARZO 2026						
Breakfast & Brunch	16	2/3 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Chioggia	92
Tagli semplici, sapori veri Corso sulla carne non elaborata	14	2/3 marzo 2026	9.30-17.00	in presenza	Martellago	96
"Un buon capo si vede quando non c'è": il processo della delega	4	3 marzo 2026	9.30-13.30	in presenza	Mestre	35
L'importante non è vincere, è negoziare	8	4 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Venezia	30
Coffee Mixology	8	5 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	80
Calici e caci: abbinamento vino e formaggio	4	5 marzo 2026	14.30-18.30	in presenza	Mestre	71
Masterclass sulla pasta choux dolce e salata	8	9 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	87
Snack Master: oltre la piastra!	8	9/10 marzo 2026	10.00-14.00	in presenza	Noventa di Piave	76
Le città turrite di Terraferma: Noale	8	9/10 marzo 2026	15.00-17.00/10.00-16.00	ONLINE e itinerario	Venezia	143
Messico e agave: un viaggio tra mito e tradizione	4	11 marzo 2026	14.30-18.30	in presenza	Mestre	85
L'aperitivo moderno	7	12 marzo 2026	9.30-17.30	in presenza	Chioggia	82
I mieli rari del territorio	3	12 marzo 2026	9.30-12.30	in presenza	S. Donà di Piave	156
Avventure di mare: dalla nostra storia all'innovazione nei piatti a base di prodotti ittici	24	17/18/19 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Caorle	103
Sant'Erasmo tra carciofaie, ortiche e prosecco salmastro	5	23 marzo 2026	9.30-14.30	itinerario	Venezia	152
Polpette e Finger Food: tradizione e innovazione nel take away	16	25/26 marzo 2026	9.00-18.00	in presenza	Jesolo	104
E-Bike Tour - Pedalando nella terra dei Tiepolo	7	31 marzo 2026	10.00-17.00	itinerario	Mirano	155

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
OTTOBRE 2025							
Il Tedesco per il turismo Livello A1 Base	30	14 ottobre 2025	Martedì/giovedì	10.00-12.00	ONLINE		126
Il Tedesco per il turismo Livello A2 Elementary	30	14 ottobre 2025	Martedì/giovedì	10.00-12.00	in presenza	Jesolo	126
Accoglienza turistica per fidelizzare l'ospite in lingua Tedesca Livello B1 Intermedio base	25	14 ottobre 2025	Martedì	14.00-16.30	in presenza	Jesolo	129
Corso di lingua Francese Livello A1 Base	30	20 ottobre 2025	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		131
Corso di lingua Spagnola Livello A1 Base	30	20 ottobre 2025	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		132
Corso di lingua Inglese Livello A1 Base	30	20 ottobre 2025	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	in presenza	Mestre	120
Corso di lingua Spagnola Livello A2 Elementary	30	20 ottobre 2025	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	ONLINE		132
Corso di lingua Italiana per stranieri	30	21 ottobre 2025	Martedì/giovedì	16.00-18.30	in presenza	Mestre	133
Corso Mysmart English Livello A2 Elementary	24	21 ottobre 2025	Martedì/giovedì	17.00-19.00	ONLINE		121
NOVEMBRE 2025							
Full Immersion di lingua Tedesca per il Front Office Livello A1/A2 Elementary	27	7 novembre 2025	Lunedì/mercoledì/venerdì	9.00-12.30	in presenza	Jesolo	127
Full Immersion di lingua Inglese per il Front Office Livello A1/A2 Elementary	27	26 novembre 2025	Lunedì/mercoledì/venerdì	9.00-12.00	in presenza	Jesolo	121
Full Immersion di lingua Tedesca per Ristorante-Bar Livello A1/A2 Elementary	27	26 novembre 2025	Lunedì/mercoledì/venerdì	14.30-17.30	in presenza	Jesolo	127

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
DICEMBRE 2025							
Workshop Tedesco per il Front Office Livello B1/B2 Intermedio	10	1 dicembre 2025	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		125
Workshop Francese per il Front Office Livello B1/B2 Intermedio	10	1 dicembre 2025	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		125
Workshop Spagnolo per la Ristorazione-Bar Livello A2 Elementary	10	1 dicembre 2025	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	ONLINE		124
Workshop Inglese per la Ristorazione-Bar Livello A2 Elementary	8	2 dicembre 2025	Martedì/giovedì	17.00-19.00	ONLINE		124
GENNAIO 2026							
Corso di lingua Francese Livello A2 Elementary	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		131
Il Tedesco per il turismo Livello B1 Intermedio base	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		128
L'inglese passepartout per comunicare anche con i clienti dei nuovi mercati dell'Est Europa Livello B1 Intermedio base	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	14.30-17.00	in presenza	Jesolo	122
Corso di lingua Inglese Livello A2 Elementary	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	in presenza	Mestre	120
Corso di lingua Francese Livello B1 Intermedio base	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	ONLINE		131
Corso di lingua Spagnola Livello B1 Intermedio base	30	12 gennaio 2026	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	ONLINE		132
Il Tedesco per il turismo Livello B2 Intermedio avanzato	30	13 gennaio 2026	Martedì	9.00-12.00	in presenza	Cavallino Treporti	129
Il Tedesco per il turismo Livello B1 Intermedio base	30	13 gennaio 2026	Martedì/giovedì	10.00-12.00	in presenza	Jesolo	128

CORSO	DURATA	DATA INIZIO	GIORNI	ORARI	MODALITÀ	SEDE	PAG.
GENNAIO 2026							
Corso Mysmart English Livello B1 Intermedio base	24	13 gennaio 2026	Martedì/giovedì	17.00-19.00	ONLINE		123
Corso Mysmart English Livello B2 Intermedio avanzato	24	13 gennaio 2026	Martedì/giovedì	17.00-19.00	ONLINE		123
Il Tedesco per il turismo Livello A2 Elementary	30	15 gennaio 2026	Martedì/giovedì	10.00-12.00	ONLINE		126
Corso di Tedesco intensivo residenziale a Berlino	20	da gennaio 2026	da lunedì a venerdì	9.00-12.30	in presenza	Berlino	130
FEBBRAIO 2026							
Full Immersion di lingua Tedesca per il Front Office Livello A2/B1 Intermedio base	27	2 febbraio 2026	Lunedì/mercoledì/venerdì	9.00-12.00	in presenza	Jesolo	128
Workshop Tedesco per la Ristorazione-Bar Livello A2 Elementary	10	3 febbraio 2026	Martedì/giovedì	14.00-16.30	ONLINE		124
Full Immersion di lingua Inglese per il Front Office Livello A2/B1 Intermedio base	27	23 febbraio 2026	Lunedì/mercoledì/venerdì	14.30-17.30	in presenza	Jesolo	122
MARZO 2026							
Workshop Francese per la Ristorazione-Bar Livello A2 Elementary	10	2 marzo 2026	Lunedì/mercoledì	9.30-12.00	ONLINE		124
Workshop Spagnolo per il Front Office Livello B1/B2 Intermedio	10	2 marzo 2026	Lunedì/mercoledì	17.00-19.30	ONLINE		125
Workshop Inglese per il Front Office Livello B1/B2 Intermedio	8	3 marzo 2026	Martedì/giovedì	17.00-19.00	ONLINE		125

ESSERE PROFESSIONISTI

25
26

CORSI DI
FORMAZIONE E
AGGIORNAMENTO

1.1
L'IMPORTANTE NON È VINCERE, È NEGOZIARE

In ogni ambito professionale, la capacità di negoziare in modo efficace è una competenza fondamentale per raggiungere obiettivi, costruire relazioni solide e risolvere conflitti. Questo corso fornisce strumenti pratici e strategie per affrontare con sicurezza qualsiasi processo negoziale, dal confronto uno-a-uno fino alle situazioni più complesse. Attraverso simulazioni, analisi di casi reali e strategie di comunicazione, i partecipanti apprenderanno come prepararsi a una negoziazione, gestire le dinamiche di contrapposizione, superare le obiezioni e raggiungere soluzioni di mediazione e compromesso.

CONTENUTI

Quattro scenari della negoziazione: consenso, dissenso, scontro e ragione
- Imposta il tuo scopo, riconosci lo scopo altrui, adatta il tuo scopo
- Strategie di adattamento: eliminazione, scelta, modifica circostanze, mediazione, compromesso, modifica dello scopo
- Sapere dove guardare: i punti di incontro, i punti di scontro, i punti distraenti
- Reagire, adattarsi, innovare
- Rompere le bolle: uscire dalla zona di comfort

Conflitto e negoziazione: gestione delle interazioni critiche
- L'escalation: incomprensione, conflitto, crisi, guerra
- I tre segnali del conflitto che diventa guerra
- Gestire la "diversità aumentata" delle diverse posizioni

Quando replicare, cosa lasciar cadere, cosa tenere
- Questioni oggettive, questioni soggettive, non-argomenti
- Contribuire, posizionarsi, disturbare
- L'arte di lasciar cadere e ignorare

Strategie dialettiche
- Attaccare, confutare, chiedere, accettare in parte, ignorare
- Come rispondere agli attacchi personali
- Come gestire i fraintendimenti (volontari e non)
- Quando smettere di negoziare

Data e orario: 4 marzo 2026, 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: 20/27 gennaio 2026, 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
OLTRE L'ECCELLENZA: CREARE ESPERIENZE MEMORABILI NELL'OSPITALITÀ DI LUSSO

Questo percorso formativo ha l'obiettivo di far comprendere cosa distingue un'esperienza di lusso da un semplice servizio di alta qualità. Attraverso moduli pratici e teorici, i partecipanti acquisiranno competenze comportamentali e tecniche per anticipare le esigenze degli ospiti, personalizzare ogni dettaglio e valorizzare ogni momento. Impareranno a sviluppare sensibilità e attenzione ai particolari che emozionano e fidelizzano, rafforzando la consapevolezza del proprio ruolo come ambasciatori dell'identità e dei valori della propria struttura. Inoltre, verranno fornite strategie efficaci per gestire criticità con stile, empatia e professionalità, mantenendo sempre elevati gli standard di servizio.

CONTENUTI
- Introduzione al concetto di lusso esperienziale
- Il lusso nei dettagli: come si comunica attraverso i gesti, gli spazi e le parole
- Personalizzazione e anticipazione: i due pilastri dell'esperienza esclusiva
- *Emotional intelligence* e atteggiamento di servizio
- La fidelizzazione attraverso l'effetto wow e il ricordo positivo
- Lavorare in team per l'eccellenza condivisa
- Il ruolo di ogni reparto nella Luxury Guest Experience
- Case study di eccellenza
- Simulazioni pratiche di interazione Guest-Staff e *role-play* su situazioni delicate

Data e orario: 26 novembre 2025, 9.30-17.30
Durata: 7 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
AUDIT E MYSTERY INSPECTIONS: (AUTO) VALUTAZIONE E LE VISITE DEL MYSTERY GUEST COME STRUMENTO DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO

Durante l'incontro, verranno analizzati i metodi di auto-valutazione e le tecniche di Mystery Guest, evidenziando come queste pratiche possano aiutare le aziende a individuare punti di forza e aree di miglioramento, garantendo così un'esperienza sempre più soddisfacente per i propri ospiti. Sarà un'occasione per scoprire come l'analisi critica e il feedback nascosto possano contribuire a elevare gli standard qualitativi e a rafforzare la competitività sul mercato, stimolando il miglioramento continuo e il senso di squadra.

CONTENUTI
- Cosa sono gli standard di servizio e come si sono evoluti
- I piccoli trucchi per raggiungere l'obiettivo
- I self audit come strumento di analisi
- Il training virtuoso e l'inserimento dei nuovi collaboratori
- L'incontro con il Mystery Guest e l'analisi della performance
- Il feedback con la squadra

Data e orario: 20 febbraio 2026, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.5
IL GALATEO ISTITUZIONALE: QUANDO IL CERIMONIALE FAVORISCE IL BUSINESS

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: 11/18 febbraio 2026, 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.

1.6
"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: 3 marzo 2026, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.7
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: 13 gennaio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Direttrice d'hotel, la grande passione per il turismo e per il mondo dell'hotellerie la portano a iniziare da subito un viaggio professionale tra Italia ed Estero in strutture 4 e 5 stelle. Acquisisce una competenza a 360 gradi nel mondo alberghiero (sia privato che di catena), fino a ricoprire il ruolo di General Manager già in giovane età. Da alcuni anni dirige una primaria realtà alberghiera veneziana.

Esperta di tecniche di comunicazione interpersonale, con esperienza trentennale, 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.

1.8
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 a sviluppare una vera ospitalità *tailor-made*.

Pronti a partire?

1.8.3
Atelier INDIA
Data e orario: 6 novembre 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8.2
Atelier COREA
Data e orario: 27 novembre 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8.1
Atelier BRASILE
Data e orario: 11 dicembre 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8.5
Atelier CINA
Data e orario: 15 gennaio 2026, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8.4
Atelier GIAPPONE
Data e orario: 29 gennaio 2026, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.8.6
Atelier PAESI ARABI
Data e orario: 26 febbraio 2026, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

1.9
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: 12/13 novembre 2025, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Data e orario: 11/12 febbraio 2026, 9.30-16.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

1.10
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 cosi 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: 3/4 febbraio 2026, 9.30-13.30
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.11
L'ABC DELLE EMOZIONI

Anche se le emozioni fanno parte della nostra vita, non sempre siamo in grado di riconoscerle o isolarle nelle situazioni convulse che spesso viviamo. Le emozioni ci accompagnano quotidianamente in tutto ciò che facciamo e ci rendono ciò che siamo. In ambito lavorativo a volte risulta davvero complesso poter gestire al meglio le emozioni senza farsi travolgere. Riconoscere le emozioni e capirne l'utilità ci permettere di vivere una vita più piena e consapevole.

CONTENUTI
- Cosa sono le emozioni
- Differenza tra stato d'animo, sentimenti e emozioni
- Tipologie e funzioni delle emozioni
- Emozioni primarie e secondarie
- Coltivare un benessere emotivo
- Esercitazioni pratiche ed esperienziali

Data e orario: 1 dicembre 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.12
ASPETTI PSICOLOGICI DELLA GESTIONE DEL RECLAMO

l reclamo è un momento delicato che può trasformarsi in un'opportunità di relazione e fidelizzazione. Questo corso affronta gli aspetti psicologici per affrontare con consapevolezza le lamentele dei clienti, gestendo le emozioni in gioco, sia proprie che altrui. Attraverso esercitazioni pratiche, role play e tecniche, i partecipanti impareranno a rispondere con empatia, professionalità e calma anche nelle situazioni più complesse. Una formazione pensata per chi desidera trasformare i conflitti in valore.

CONTENUTI
- Introduzione e messa a fuoco del tema
- Comprendere le emozioni del cliente
- Gestire le proprie emozioni
- Reclami difficili: clienti aggressivi o manipolatori
- Analisi di casi reali
- Trasformare il reclamo in opportunità

Data e orario: 14 gennaio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 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
LEADERSHIP CHE ISPIRA: VALORIZZARE LE PERSONE PER VALORIZZARE I RISULTATI

In un contesto organizzativo in continua evoluzione, la capacità di ispirare e valorizzare i propri collaboratori è fondamentale per promuovere un ambiente di lavoro positivo e produttivo. Questo percorso è pensato per fornire strumenti e strategie efficaci per stimolare l'autostima dei membri del team, favorendo una cultura aziendale basata sulla fiducia, la collaborazione, l'innovazione e l'utilizzo funzionale delle competenze e delle risorse presenti nel team.

CONTENUTI
- Introduzione del modello della leadership trasformazionale di B Bass
- La teoria y di McGregor: supportare le persone per attivare la loro motivazione intrinseca e la loro capacità di autoregolazione.
- Autostima e motivazione intrinseca
- Parola chiave: fiducia
- Alimentare la propria capacità di offrire fiducia
- Promuovere l'autonomia
- Sbaglia bene, sbaglia presto e impara a correggere il tiro
- Valorizzare i successi: celebrarli per moltiplicarli
- La parola crea realtà: come usare la comunicazione per sviluppare autostima, fiducia e autonomia

Data e orario: 21/22 gennaio 2026, 9.30-17.30
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.14
PENSIERO CREATIVO E PROBLEM SOLVING: METODOLOGIE E APPLICAZIONI

In un contesto lavorativo sempre più complesso e dinamico, la capacità di affrontare problemi in modo innovativo e adattivo è diventata una competenza sostanziale. Servono strumenti strategie e schemi originali ed efficaci rispetto alle molteplici sfide quotidiane. Attraverso l'esplorazione di metodiche come il problem solving strategico, lo scamper model, e il design thinking, i partecipanti potranno verificare l'ampliamento delle risorse e delle possibilità rispetto alla risoluzione dei problemi.
Il corso ha l'obiettivo di identificare e analizzare problemi complessi, favorire il pensiero *out of the box*, aumentare il numero delle possibilità di intervento attraverso metodologie creative e stimolare la motivazione attraverso strumenti che trasformino i problemi in sfide.

CONTENUTI
- Problema o dato di fatto
- Dall'evento ai problemi
- Descrivere per circoscrivere
- Dall'interpretazione al dato
- Identificare e ben descrivere l'obiettivo è già metà dell'opera
- Storcere per imparare a raddrizzare: la tecnica del come peggiorare
- Aumentare le possibilità: scamper model
- Decidere è diverso da implementare: tempi e modi per attuare il piano
- Da problema a sfida: alimentare la motivazione attraverso le emozioni

Data e orario: 18/19 novembre 2025, 9.30-17.30
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.15
LEADERSHIP E CONFLITTO: COME ESSERE PARTE DELLA SOLUZIONE E NON DEL PROBLEMA

Nel contesto organizzativo attuale, il conflitto non è un'anomalia da evitare, ma una dinamica naturale che, se gestita con consapevolezza, può diventare leva di crescita, innovazione e chiarezza relazionale. Questo percorso è pensato per team leader, manager e capi servizio che vogliono trasformare il disaccordo in occasione di sviluppo individuale e di team.
Attraverso modelli interpretativi, riflessioni guidate, casi pratici e strumenti concreti, i partecipanti impareranno a leggere i segnali del conflitto funzionale o disfunzionale e ad attivare strumenti per una lettura consapevole della situazione e delle proprie possibili responsabilità nel mantenimento o nella attivazione delle situazioni di conflitto disfunzionale.

CONTENUTI
- Definizione di conflitto e sue declinazioni
- I segnali del conflitto funzionale e disfunzionale
- Alle radici del conflitto: le possibili cause di attivazione
- La profezia che si auto-avvera: il modello di Arbinger e le way out che svela per noi
- Ma il nostro miglior pregio è sempre un pregio?
  Il modello di Ofman e le sue *core quality* inattese
- Dalla consapevolezza alle azioni possibili: plan action!
- Le emozioni che minano la motivazione: da limite a dinamite

Data e orario: 23/24 febbraio 2026, 9.30-17.30
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Psicoterapeuta, consulente, facilitatrice e trainer esperienziale, svolge attività di coaching sia per team aziendali che per crescita individuale, supportando persone e gruppi nel valorizzare al massimo le proprie risorse e nel riconoscere, accogliere e trasformare i propri limiti. È consulente organizzativa specializzata nella gestione dei conflitti aziendali, nel rafforzamento delle competenze delle risorse interne per promuovere uno sviluppo positivo ed equilibrato.

1.16
COMUNICAZIONE EFFICACE PER TEAM DI CUCINA E RISTORANTE

La comunicazione interna è il cuore pulsante di ogni ristorante di successo. In ambienti dinamici e frenetici la chiarezza delle informazioni, la tempestività dei messaggi e la coesione del team fanno la differenza tra un servizio fluido e uno caotico.
Questo corso nasce per fornire agli operatori strumenti pratici e strategie semplici ma efficaci per migliorare la comunicazione quotidiana, ridurre gli errori operativi e migliorare il coordinamento tra sala, cucina e gestione, aumentando l'efficienza dei turni e la soddisfazione del cliente.

CONTENUTI
- Perché la comunicazione è il vero "servizio invisibile"
- Errori tipici da cattiva comunicazione: casi pratici
- Comunicazione verticale (direttiva) vs orizzontale (collaborativa)
- Cos'è un morning meeting e perché è fondamentale?
- Differenza tra meeting e briefing
- Perché digitalizzare la comunicazione interna
- Strumenti di comunicazione gestionali

Data e orario: 5 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.17
BENESSERE IN AZIENDA: STRATEGIE PER UN AMBIENTE DI LAVORO SANO E PRODUTTIVO

Il benessere dei collaboratori rappresenta un elemento strategico per la crescita sostenibile delle imprese. Questo corso nasce dall'esigenza di promuovere una cultura aziendale fondata sul rispetto, sulla valorizzazione delle persone e sull'equilibrio tra performance e qualità della vita lavorativa.

CONTENUTI
- Comprendere il concetto di benessere aziendale: Analizzare cosa significa benessere sul luogo di lavoro e quali sono i principali fattori che lo influenzano
- Promuovere la salute mentale e fisica: Fornire strumenti e strategie per la gestione dello stress, il miglioramento delle abitudini di vita (alimentazione, attività fisica, riposo) e il supporto alla salute mentale
- Migliorare la comunicazione e la collaborazione: Sviluppare competenze relazionali per migliorare l'empatia, la gestione dei conflitti e la costruzione di relazioni di fiducia tra colleghi
- Stimolare la motivazione e il senso di appartenenza: Favorire l'engagement attraverso il riconoscimento, il feedback costruttivo e la valorizzazione delle competenze individuali
- Promuovere un ambiente di lavoro inclusivo e positivo: Sensibilizzare sulle tematiche di diversità, equità e inclusione come leve di benessere organizzativo
- Integrare il benessere nei processi aziendali: Proporre linee guida pratiche per rendere il benessere parte integrante della cultura aziendale

Data e orario: 19 febbraio 2026, 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.

1.18
INTELLIGENZA ARTIFICIALE APPLICATA AL MARKETING DIGITALE

Obiettivo del corso è fornire delle indicazioni pratiche su come interrogare l'intelligenza artificiale, in modo particolare ChatGPT, per poter avere un aiuto valido nelle quotidiane attività di Marketing e di Social Media Marketing. Il corso sarà focalizzato su ChatGPT ma si useranno anche altre AI come Gemini, Perplexity, Gamma, Sora, ecc.

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 nel settore del marketing digitale
  - Rispondere alle recensioni
  - Seo attraverso AI
  - L'Advertising con AI
  - Realizzazione di contenuti per i Social, ecc.
- MyGPTs: come crearle e come sfruttarle

Data e orario: 21 novembre 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Data e orario: 16 gennaio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.19
INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER IL LAVORO QUOTIDIANO

Il programma sarà incentrato principalmente su ChatGPT, ma includerà anche altri strumenti di intelligenza artificiale, utili per supportare le attività quotidiane.
Gli esempi verranno fatti in relazione alla classe e alle attività lavorative dei partecipanti.

CONTENUTI
Cos'è l'AI e come funziona
- Machine Learning e Deep Learning
- AI generativa: esempi (ChatGPT, Gemini, Claude)

Etica e sicurezza (cenni)
- Rischi, limiti e responsabilità

ChatGPT: guida pratica
- Come funziona e come si usa
- Prompt: scrittura efficace
- Salvataggio e organizzazione delle conversazioni
- Comandi e personalizzazione
- Le GPTs: cosa sono e come sfruttarle

Esempi pratici
- Supporto alle attività quotidiane: idee, testi, analisi, strategie etc.

Altri strumenti di AI da conoscere
- Ideogram e Leonard per la grafica
- Google AI Studio
- Napkin per i grafici
- HeyGen per la creazione di Avatar
- Manus per le slide
- Gamma per pagine web e carosello
- Sora per i video

1° EDIZIONE
Data e orario: 23 gennaio 2026, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

2° EDIZIONE
Data e orario: 6 febbraio 2026, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.20
INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER LA RISTORAZIONE

Con ChatGPT è possibile ideare nuovi piatti, aggiornare il menù con proposte stagionali, scrivere descrizioni accattivanti dei piatti, creare contenuti per i Social e rispondere in modo professionale alle recensioni dei clienti. Può inoltre supportare la formazione dello staff, aiutare nella gestione delle prenotazioni, analizzare i feedback dei clienti e fornire risposte rapide su allergeni e ingredienti, migliorando così l'organizzazione e la comunicazione all'interno del ristorante.

CONTENUTI
Cos'è l'AI e perché usarla in cucina
- Genera idee, automatizza compiti, migliora l'efficienza
- Non sostituisce l'umano: lo supporta

Cos'è ChatGPT
- Un assistente virtuale che risponde alle tue richieste in linguaggio naturale
- Si usa con semplici comandi (prompt), da PC o smartphone

Scrivere prompt efficaci
- Chiedi in modo chiaro e specifico
- Aggiungi contesto: target, stile, formato desiderato

Esempi pratici di uso nella ristorazione

Data e orario: 1 dicembre 2025, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.21
TECNICHE DI SEO - Search Engine Optimization

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

CONTENUTI
- Attività on site ed extra site
- La scelta delle parole chiave
- I meta tags
- La struttura del sito e della pagina
- L'ottimizzazione delle immagini
- Usare l'AI per fare SEO
- La Google Search Console

Data e orario: 19 dicembre 2025, 9.00-12.00
Durata: 3 ore
Modalità: ONLINE

1.22
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: 5/12/17 dicembre 2025, 9.00-13.00
Durata: 12 ore
Modalità: ONLINE

1.23
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 passare poi al piano pratico, focalizzando l'attenzione su alcuni temi particolari, aggiornati rispetto ai percorsi precedenti.

CONTENUTI
- Come si scrive correttamente un post
- 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, si svolgerà pertanto con l'utilizzo del proprio pc, con focus in particolare su Facebook, Instagram e il mondo Meta.

Data e orario: 12 gennaio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.24
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
- Il canale Whatsapp

Data e orario: 29 gennaio 2026, 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.

1.25
IL SITO WEB PERFETTO PER HOTEL NEL 2026

Un sito web, oggi, deve essere molto più di una semplice vetrina: deve convertire, informare, guidare l'utente e rappresentare al meglio la struttura. In questo corso verranno analizzati i requisiti di un sito web moderno per il turismo.
Il corso è utile sia per rifare un sito esistente che per migliorare quello attuale.

CONTENUTI
- Layout mobile first
- Velocità
- Contenuti testuali e visivi efficaci
- WhatsApp e sistemi di prenotazione integrati
- Strumenti di tracciamento (GA4 e Tag Manager)
- Rispetto della privacy e dei cookie

Data e orario: 14 gennaio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.26
GOOGLE ADS E LANDING PAGE PER IL TURISMO

Un corso per comprendere come promuovere la propria struttura turistica o la propria attività online attraverso campagne Google ADS e Landing Page ottimizzate per la conversione. Verranno affrontati tutti gli elementi essenziali per creare annunci efficaci, scegliere le parole chiave giuste e costruire pagine di atterraggio, pensate per trasformare click in richieste di preventivo o prenotazioni.

CONTENUTI
- Creazione di campagne Google Ads efficaci
- Selezione delle parole chiave e ottimizzazione delle campagne
- Costruzione di Landing Page ottimizzate per la conversione
- Tecniche di copywriting e strategie per trasformare clic in richieste o prenotazioni
- Monitoraggio, analisi e miglioramento continuo delle campagne

Data e orario: 10 dicembre 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.27
CREARE UN PIANO EDITORIALE SOCIAL CON GOOGLE SHEETS

Organizzare la pubblicazione dei contenuti Social è fondamentale per comunicare con costanza, senza improvvisare. Questo corso insegna a progettare un piano editoriale completo con Google Sheets: rubriche tematiche, date di pubblicazione, assegnazione contenuti, stato di avanzamento, link a grafiche e copy. È pensato per chi vuole migliorare l'organizzazione della comunicazione digital.

CONTENUTI
- Introduzione e importanza del piano
- Struttura e elementi chiave del modello
- Creazione e personalizzazione su Google Sheets
- Pianificazione delle pubblicazioni e date
- Assegnazione di responsabilità e collaborazione
- Monitoraggio dello stato di avanzamento
- Inserimento di link e materiali di supporto
- *Best practice* e consigli utili

Data e orario: 24 febbraio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.28
CANVA BASE – GRAFICA FACILE PER TURISMO, HOTEL E RISTORAZIONE

Non serve essere grafici per comunicare bene: Canva è uno strumento gratuito e intuitivo che permette di creare in autonomia post social, locandine, menù ed elementi visivi professionali. Il corso introduce le basi della piattaforma: scelta dei template, uso corretto di font e colori, inserimento immagini, creazione di materiali per stampa o social.
Adatto a chi vuole essere autonomo nella comunicazione visiva della propria struttura.

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

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

Chi è l'esperto

Esperienza quasi ventennale 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.

1.29
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.

PRIMA DI ISCRIVERSI A UN CORSO DI LIVELLO SUCCESSIVO AL LIVELLO BASE, È NECESSARIO FARE UN TEST DI AUTOVALUTAZIONE DISPONIBILE SUL NOSTRO SITO. L'ESITO DEL TEST SARÀ IMMEDIATO E INDICHERÀ IL LIVELLO AL QUALE ISCRIVERSI.

1.29.1
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

Data e orario: 4/6 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Data e orario: 13/14 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti
(Il livello di questa edizione sarà deciso in base alle conoscenze in entrata dei partecipanti.)

1.29.2
Excel - Corso **INTERMEDIO**
Prerequisito: conoscenza base di Excel verificata con il test di accesso

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

Data e orario: 2/4 dicembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.29.3
Excel - Corso **AVANZATO**
Prerequisito: conoscenza intermedia di Excel verificata con il test di accesso

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: 13/15 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.30
GOOGLE MODULI – CORSO BASE

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.

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: 26 gennaio 2026, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

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.

1.31
GAMIFICATION NEL TURISMO: STRATEGIE LUDICHE PER ATTRARRE, COINVOLGERE E FIDELIZZARE I CLIENTI

La *gamification* trasforma l'esperienza turistica in un gioco coinvolgente, rendendo il soggiorno più divertente e memorabile: è un modo innovativo per attrarre nuovi ospiti e fidelizzare quelli già clienti, creando un legame più forte e divertente.
Obiettivo del corso è offrire agli operatori turistici strumenti concreti e immediatamente applicabili per usare la *gamification* come leva per attrarre nuovi clienti e aumentare il coinvolgimento durante l'esperienza. Il percorso è pensato per fornire idee pratiche, adattabili al proprio contesto, attraverso un metodo esperienziale basato su teoria essenziale e attività laboratoriali.

CONTENUTI
- Cos'è (e cosa non è) la *gamification*
- Elementi fondamentali: badge, punteggi, livelli, missioni, narrazione
- Le 3 aree chiave di applicazione nel turismo: attrazione, esperienza, fidelizzazione

Attività pratica:
- Analisi guidata di 3 case study reali
- Mappatura della propria offerta: quali elementi sono già "giocabili"?
- Brainstorming strutturato: primi spunti di *gamification* nel proprio contesto

Data e orario: 3 febbraio 2026, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

Chi è l'esperto

Formatrice e Game Designer esperta nell'ideazione di percorsi formativi basati sulla gamification e sull'apprendimento esperienziale. Dopo la laurea magistrale in Management, ha completato due Executive Master (Project Management e DEI Management) e un dottorato in Ingegneria Gestionale, con una ricerca dedicata al Game Design per la sostenibilità sociale e ambientale. Dal 2019 lavora nel settore degli edugame, progettando esperienze ludiche su temi complessi come imprenditorialità, sostenibilità, soft skill e cultura organizzativa. Oggi è consulente e formatrice freelance: accompagna enti, aziende e operatori nella progettazione di esperienze innovative che usano il gioco come strumento per valorizzare persone, risorse e territorio, coinvolgere il pubblico e stimolare apprendimento attivo.

1.32
ANALISI DELLE PERFORMANCE DELLE AZIENDE TURISTICO RICETTIVE: LA LETTURA DEL BILANCIO DI ESERCIZIO E DEI FLUSSI FINANZIARI DI UN'IMPRESA

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. Nella seconda giornata 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
- 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
- Analisi della dinamica finanziaria d'impresa: i principali flussi finanziari della gestione
- Lettura e interpretazione del rendiconto finanziario
- 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: 18 novembre e 2 dicembre 2025, 9.00-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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.

1.33
ANALISI DEI COSTI E CONTROLLO DI GESTIONE NELLE AZIENDE ALBERGHIERE

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

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

Data e orario: 27 gennaio e 3 febbraio 2026, 9.00-12.00
Durata: 6 ore
Modalità: ONLINE

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

1.34
PIANIFICAZIONE STRATEGICA E BUSINESS PLANNING NELLE IMPRESE TURISTICHE

Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli elementi essenziali, sia qualitativi sia quantitativi, in ordine alle variabili da considerare nella pianificazione strategica ed economico-finanziaria di un'impresa del comparto turistico-ricettivo. Si analizzeranno, inoltre, le principali fasi da seguire nella predisposizione di un Business Plan per le aziende del settore e si produrranno simulazioni pratiche, in modalità di workshop, utilizzando strumenti e fogli di calcolo che rimarranno poi a disposizione dei partecipanti.

CONTENUTI
- Le strategie competitive per le aziende alberghiere
- Le strategie innovative per le aziende alberghiere
- Le sezioni qualitative di un Business Plan
- Le modalità descrittive di un Business Model
- Elementi di valutazione del rischio
- 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
- 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: 19 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.35
PIANIFICAZIONE STRATEGICA DELLA SOSTENIBILITÀ E INDICATORE DELLE PERFORMANCE

Il corso si pone l'obiettivo di fornire gli elementi essenziali per comprendere come integrare la sostenibilità nel modello di business di un'impresa del comparto turistico-ricettivo e, in particolare, i principali strumenti utili a comprendere e implementare come utilizzare la sostenibilità ambientale e sociale come leva di vantaggio competitivo. Inoltre, il corso intende fornire i principali indicatori e standard di misurazione e monitoraggio della sostenibilità, utili per le imprese del comparto turistico-ricettivo che intendono affrontare un percorso di rendicontazione (report di sostenibilità) o che sono portate a produrre reportistica per i propri portatori di interesse (banche, investitori, istituzioni locali, ecc.)

CONTENUTI
- L'evoluzione della sostenibilità
- Il concetto di sostenibilità per le imprese del comparto turistico-ricettivo
- Integrare la sostenibilità nella propria strategia aziendale e nel proprio modello di business
- Strumenti di pianificazione strategica della sostenibilità
- Framework di misurazione e rendicontazione della sostenibilità
- Il concetto di (doppia) materialità
- KPI sociali ed ambientali
- Le richieste ESG delle banche

Data e orario: 26 febbraio e 5 marzo 2026, 9.00-13.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

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.

Ricercatore a tempo determinato in Tenure-Track (RTT) in Economia Aziendale presso la Venice School of Management dell'Università Ca' Foscari Venezia, dove insegna Reporting and Sustainability Accounting, Economia Aziendale-2 e Principi Contabili delle Operazioni Straordinarie. È autore di pubblicazioni su riviste accademiche internazionali, ha partecipato come relatore a numerosi convegni ed è docente presso master universitari di primo e secondo livello e corsi di alta formazione. È iscritto nell'Elenco Speciale dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Venezia.

1.36
FOOD COST E INGEGNERIA DEL MENÙ

Il ristoratore d'oggi è stretto nella morsa di nuove norme per la sicurezza, per l'igienicità del servizio e per i controlli fiscali. Sempre di più si sente la necessità di conoscere le tecniche per la gestione dei ricavi e costi della ristorazione a un livello professionale. Dal costo della ricetta, alla gestione del magazzino con strumenti informatici, alla conoscenza del bilancio operativo e punto di pareggio.

CONTENUTI
- Tipologie di ristorazione
- Le abitudini alimentari
- I cambiamenti nella ristorazione italiana
- Modelli organizzativi della ristorazione
- Analisi dei costi
- Costi fissi e variabili
- I costi del ristorante
- La ripartizione dei costi
- Calcolo costo del personale
- Calcolo costo energetico per locali
- Che cos'è il Food Cost?
- Determinazione del Food Cost
- Rappresentazione del Food Cost
- Esercitazione: calcolo del Food Cost
- Moltplicatore di ricarico
- Strumenti di controllo del Food Cost
- Standard Cost
- Come creare una menuteca
- Come si redige una "Ricetta standard"
- Test di resa: la carne
- Analisi delle vendite e risparmi potenziali
- L'informatica applicata alla ristorazione
- Check list per risparmio costi
- Ingegneria del menù
- Grafico di Boston
- Esercitazione: il grafico di Boston
- Calcolo del prezzo di vendita

Data e orario: 9/10 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.37
IL CICLO STRATEGICO DELLA RISTORAZIONE: ANALIZZA, PROGRAMMA, RIPARTI

Il percorso si propone di accompagnare responsabili e operatori della ristorazione nell'esaminare e leggere i dati della stagione conclusa, per identificare e affrontare criticità e opportunità, trasformandole in insight per l'anno successivo. Il tutto con l'utilizzo di strumenti applicabili in azienda e una visione strategica basata sull'analisi di lungo periodo. Solo un'attenta pianificazione consente di ripartire con metodo ed in modo vincente: si definiranno pertanto obiettivi, budget, ruoli e programmi futuri, dall'assunzione e creazione dello staff, per poi passare a definire il Menu Engineering e la comunicazione strategica.

CONTENUTI
- Raccolta e lettura dei KPI fondamentali
- Analisi dei margini e del food cost per categoria
- Valutazione della produttività e dei costi del personale
- Sintesi: decisioni data-driven per il futuro
- Report stagionale
- Analisi food cost e Menu Engineering
- Scheda produttività team: organigramma operativo e ruoli
- Tabelle comparative costi-margini
- Definizione obiettivi SMART E KPI
- Schema operativo della riapertura: piano marketing e calendario eventi
- Food Cost & Menu Engineering avanzato
- Onboarding e formazione team: check-list inserimento personale
- Piano operativo e menù validato con margini
- Piano di lancio e comunicazione

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

Chi è l'esperto

Imprenditore, appassionato di ristorazione, innovazione e sostenibilità, fondatore di una startup che promuove la Blue Economy, ha una lunga esperienza nel settore dell'ospitalità, avendo lavorato in diversi 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.

1.38
CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER PERSONALE DI SALA

Il corso di Alta Formazione per personale di sala ha l'obiettivo di formare dei professionisti in grado di svolgere le attività del servizio di sala, sia all'interno di aziende alberghiere che di ristorazione, con strumenti aggiornati in linea con il territorio, le tendenze e le evoluzioni dei gusti e consumi.
La didattica avrà un approccio pratico che coinvolgerà i partecipanti in un costante confronto con professionisti del settore. In un'ottica di ulteriore professionalizzazione, all'interno del corso verrà dedicato un focus articolato in 2 giornate sul mondo vino.

CONTENUTI

L'arte dell'accoglienza e del servizio
- Cos'è il servizio
- Il Cliente e l'Ospite
- Il primo contatto
- Il tempo di attesa
- Accompagnare al tavolo

Organizzazione del reparto e personale di sala
- Gestione delle risorse umane
- Livelli ed inquadramento
- Leadership
- Gestione dei "Ranghi"
- Organizzazione del servizio Breakfast, Lunch e Dinner

Stili e tecniche di servizio
- Il servizio alla Francese
- Il servizio all'Inglese
- Il servizio all'Italiana
- Il servizio al Guéridon
- Il servizio a Buffet

Comunicazione e approccio all'Ospite
- Tecnica di comunicazione
- Il linguaggio "Visivo" Il linguaggio "Corporale" Il linguaggio "Verbale"
- La psicologia dell'Ospite

La qualità
- Cos'è la Qualità
- Il viaggio della Qualità
- La Qualità "Bidimensionale"
- La Qualità e l'equilibrio
- Qualità erogata e percepita e totale

Il Breakfast
- L'importanza del Breakfast
- I vari tipi di Breakfast
- La vendita del Breakfast
- La "Mise en Place"
- Il Buffet: allestimento e servizio

Menu Engineering
- Il biglietto da visita
- L'importanza del menu
- Tappe di elaborazione
- I fattori di influenza
- Accorgimenti grafici

I menù
- Il menù "A la Table d'Hote"
- Il menù "A la Carte"
- Il menù "Degustazione"
- Il menù "Fisso"
- Il menù "A Tema"

Lunch & Dinner
- I vari tipi di menù
- Organizzazione del servizio
- Le tappe del servizio
- Tecnica di "Comanda/Ordinazione"

La Mise en Place
- Il Tovagliato
- Porcellane e posateria
- La "Console/Panadora"
- La "Mise en Place" funzionale

Gli eventi
- Sviluppo del tema
- La menuistica
- Allestimento Servizio

Tecniche di vendita
- La vendita attiva
- Cross-Selling Up-Selling

Bon ton ed etichetta
- Galateo della sala
- Le buone maniere
- L'Etichetta e il Savoir Faire internazionale

Stili alimentari e intolleranze
- Stili alimentari
- Prescrizioni alimentari delle principali religioni
- Intolleranze e allergie

Storytelling e presentazione del menu
- Postura e tono della voce
- Tecniche di recitazione
- Tecniche di storytelling
- Esercitazioni pratiche

Il mondo del vino

IN COLLABORAZIONE CON AIS Veneto

- Il vino come cultura
- Come nasce il vino
- Il vino al ristorante: le diverse tipologie
- I segreti del Wine pairing
- Il Sommelier in sala
- Focus sulle tecniche di degustazione

Data e orario: 3/4/10/11/17/18/24/25/26 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 72 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi sono gli esperti

Food&Beverage Managers con ampia esperienza in importanti strutture sia veneziane che presenti sul territorio nazionale e internazionale.

1.39
VINO PER TUTTI – Corso generale sul vino

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

"Vino per Tutti" è un corso introduttivo pensato per chi desidera acquisire competenze di base sul mondo del vino. Il percorso, che alterna lezioni teoriche a degustazioni guidate, offre una panoramica aggiornata sulle tecniche di degustazione, sul servizio, sulle principali tipologie di vino, sui vini del territorio e sulle tendenze emergenti.
L'obiettivo è scoprire il mondo del vino con semplicità e passione, tra cultura, tendenze e degustazioni guidate.

CONTENUTI
Le origini del vino e la degustazione consapevole
- Cos'è il vino: origini, evoluzione e vinificazione base
- Perché il vino oggi rappresenta cultura, territorio ed esperienza
- Tecnica di degustazione e degustazione guidata di 3 vini
- Condivisione sensoriale: imparare a raccontare un vino

Vino e territorio: il Veneto nel calice
- Introduzione all'enografia italiana, con focus sul Veneto
- I grandi vini veneti: Prosecco, Amarone, Soave, Lugana, Raboso
- Introduzione al concetto di terroir e degustazione guidata di 3 vini del territorio
- Raccontare un vino legandolo al suo paesaggio

Vini naturali, biologici e le nuove tendenze
- Cos'è un vino naturale? E biologico? E biodinamico?
- Orange wine, Pet-Nat, vini artigianali: moda o rivoluzione?
- "No/Low alcol": la nuova frontiera?
- Degustazione guidata di 3 vini "alternativi"

L'arte del servizio e l'etichetta che parla
- Come si serve un vino: strumenti, temperature e decantazione
- Bicchieri e bottiglie: forma, funzione e stile
- Come leggere un'etichetta
- Degustazione guidata di 3 vini con differenti modalità di servizio

Esperienza sensoriale in cantina
- Visita guidata tra vigneti, bottaia e sala degustazione
- Degustazione finale di 3 vini con il produttore

Data e orario: 30 ottobre, 6/13/20/27 novembre 2025, 14.30-18.30
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.40
SAPORI IN EQUILIBRIO
CORSO DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

"Sapori in Equilibrio" è un percorso formativo dedicato a chi desidera imparare a combinare in modo armonico e creativo piatti e vini, valorizzandone le caratteristiche sensoriali e culturali. Alternando teoria e laboratori di degustazione, il corso offre un'esperienza immersiva nel mondo dell'abbinamento, seguendo principi tecnici e sensibilità gastronomica. I partecipanti acquisiranno competenze teorico-pratiche per realizzare abbinamenti armonici tra piatti e vini, con attenzione alla stagionalità, alla tradizione e all'innovazione sensoriale.

CONTENUTI
Le origini dell'abbinamento: cultura, gusto e tradizione
- Evoluzione storica dell'abbinamento tra cibo e vino
- Tradizioni regionali e influenze culturali
- Il gusto: tra oggettività e soggettività
- Struttura del cibo e corpo del vino
- Il legame tra abbinamenti alimentari e benessere

Il metodo AIS: analisi sensoriale e tecniche di abbinamento
- Introduzione al metodo AIS (Associazione Italiana Sommelier)
- Analisi organolettica di cibo e vino, principi di concordanza e contrapposizione
- Focus su gusto, tatto, aromi e umami

Le vie dell'abbinamento: natura, territorio, stagionalità
- Abbinamenti secondo stagionalità e tradizione locale
- Evoluzione del gusto contemporaneo
- Abbinamenti sostenibili, responsabili e degustazioni giudate

Le sfide dell'abbinamento: complessità, emozione, creatività
- Cibi complessi: piatti composti, formaggi stagionati, carni speziate, ecc.
- Abbinamenti affettivi ed emozionali
- Olfatto e gusto nell'esperienza multisensoriale
- Tendenze alimentari e nuovi scenari del wine pairing
- Degustazioni sperimentali in abbinamento

Pratica creativa e wine pairing finale
- Laboratorio pratico di abbinamento ragionato
- Creazione di 3 menù completi con abbinamento personalizzato
- Prova finale di wine pairing in gruppo

Data e orario: 22/29 gennaio, 5/12/19 febbraio 2026, 14.30-18.30
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.41

LUCE D'AMBRA, VINI PASSITI E VINI DA MEDITAZIONE
Un viaggio tra i territori del vino dolce, tra stile, tradizione e abbinamenti

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

Questo appuntamento formativo è un'occasione per approfondire il mondo complesso e affascinante dei vini passiti, botritizzati e da meditazione. Il percorso si sviluppa attraverso l'analisi dei principali terroir del vino dolce, degli stili produttivi e delle tecniche di vinificazione, tra antiche tradizioni e innovazioni di cantina. Particolare attenzione sarà riservata agli abbinamenti gastronomici: formaggi, dolci, frutta secca, foie gras e cioccolato. In chiusura, una degustazione guidata di tre vini dolci selezionati offrirà ai partecipanti un'esperienza sensoriale di grande valore.

CONTENUTI
- Viaggio tra i grandi terroir del vino dolce
- Stili: ossidativi, botritizzati, passiti naturali
- Alchimie di cantina, tecniche antiche e moderne di vinificazione dolce
- Abbinamenti con: formaggi, dolci, frutta secca, foie gras, cioccolato
- Degustazione guidata di tre vini dolci rappresentativi

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

1.42

CALICI E CACI: ABBINAMENTO VINO E FORMAGGIO
Un incontro tra saperi, sapori e territori

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

Il percorso approfondisce le principali tipologie casearie e le loro caratteristiche sensoriali, per poi analizzare i criteri che guidano l'abbinamento con il vino: struttura, intensità, aromaticità. Spazio anche agli abbinamenti classici e territoriali, con una panoramica sui principi di concordanza e contrapposizione dell'Associazione Italiana Sommelier. Un'occasione per sviluppare competenze tecniche e proporre abbinamenti coerenti, valorizzando le eccellenze dei territori.

CONTENUTI
- Tipologie di formaggio e loro caratteristiche sensoriali
- Caratteristiche del vino per l'abbinamento
- Principi base dell'abbinamento vino-formaggio
- Abbinamenti classici e territoriali
- Mappa degli abbinamenti tradizionali italiani

Data e orario: 5 marzo 2026, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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.

1.43
ACETI E ACETO BALSAMICO. APPROFONDIMENTO DI CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE SECONDO UN PUNTO DI VISTA DIFFERENTE

Percorso di approfondimento e conoscenza degli aceti del mondo in un viaggio affascinante tra storia, gastronomia e analisi sensoriale. Dal suo ruolo fondamentale come alimento fermentato e medicinale, a ingrediente chiave della nostra cultura gastronomica. Si approfondirà inoltre il complesso mondo dell'aceto balsamico, dalle sue radici emiliane alla confusione del mercato. Un corso che unisce teoria e pratica di degustazione, offrendo nuove prospettive sul valore di questo straordinario ingrediente e fornendo strumenti per comprenderne la reale qualità.

CONTENUTI
- La storia degli aceti e l'aceto nella storia
- Principi base della fermentazione acetica
- Degustazione di aceti dal mondo
- Aceto balsamico: differenza tra tradizionale ed industriale
- La normativa e la sostanza
- Fondamenti di analisi sensoriale degli aceti balsamici

Data e orario: 3 dicembre 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Produttore di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP e di aceti artigianali dal 1997, ex presidente ed ora vice-presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale da 20 anni e analista sensoriale di Parmigiano Reggiano, è anche membro del Vinegar Committee Europeo e ha un dottorato di ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie agroalimentari.

1.44
IL GALATEO DEL VINO: CONOSCERE, SERVIRE E VALORIZZARE IL NETTARE DI BACCO

A partire dalla conoscenza di base dell'ecosistema vite, il percorso si propone come un'esperienza a 360° gradi sul mondo del vino in tutte le sue molteplici sfaccettature. Un focus per conoscere, rispettare e applicare alcuni semplici accorgimenti che permettono di valorizzare il vino e apprezzarne al meglio le caratteristiche.
Come comportarsi tra calici e bottiglie, come aprire e servire le diverse tipologie di vino, quali bicchieri utilizzare, sono solo alcuni degli argomenti esplorati.

CONTENUTI
- La vite e l'uva: le basi di partenza per un grande vino
- Storia della vite in Italia, Europa e nel mondo
- L'ecosistema vite: i fattori necessari a produrre uva di qualità
- Tecniche di vinificazione a confronto
- Introduzione all'analisi sensoriale: esame visivo-olfattivo-gustativo
- Richiami sulla degustazione dei vini
- Calici e bottiglie per un servizio di qualità
- Tecnica e temperatura di servizio delle diverse tipologie di vino
- Etichettature dei vini (aspetti legali e di valorizzazione del prodotto)
- Redazione ed aggiornamento della "carta vini"

Data e orario: 17/18 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.45
LE NUOVE FRONTIERE DEL VINO

Il mercato del vino è in continua evoluzione, influenzato da fattori culturali, economici e climatici. Le nuove frontiere del vino si preannunciano estremamente interessanti, con una crescente domanda di vini sostenibili, naturali e innovativi che riflettono l'interesse dei consumatori per prodotti che uniscono alla qualità il rispetto dell'ambiente. Per gli operatori del settore dell'accoglienza, ristoratori, maître, personale di sala-bar, conoscere queste tendenze è di fondamentale importanza, per rispondere alle richieste del mercato e soddisfare le aspettative dei clienti.

CONTENUTI
- Vini biodinamici: dal biologico al naturale attraverso il biodinamico e il PIWI (vitigni resistenti)
- Approccio all'analisi sensoriale vini delle tipologie biologico-biodinamico-naturale-piwi
- Tecniche di abbinamento e servizio

Data e orario: 25 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 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. E' fondatore e presidente dell'Associazione culturale "Fermenti Vino in movimento", da tempo impegnata nella diffusione della cultura del vino.

1.46
IL GIRO DEL MONDO IN 10 BIRRE

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

La birra nei secoli ha fatto il giro del mondo. Dalla mezzaluna fertile ha conquistato tutte le terre emerse, arrivando anche in Italia sul finire del XIX secolo. Nel corso della lezione andremo a esplorare storia e filosofia di tre paesi tradizionalmente legati alla produzione come Germania, Belgio e Regno Unito, la nascita del movimento della birra artigianale avvenuto negli Stati Uniti, oltre che il ruolo dell'Italia negli ultimi trent'anni.
Il corso prevede anche una mezza giornata in un birrificio artigianale con visita guidata dal mastro birraio, gioco sensoriale sulla birra e i suoi ingredienti, pranzo con abbinamento.

CONTENUTI
INTRODUZIONE
- Breve storia della birra
- La geografia attuale della birra nel mondo
- Gli stili birrai

I PAESI PRODUTTORI
- Germania: dall'editto della purezza ai giorni nostri
- Regno Unito: poco alcool tanto gusto
- Belgio: il regno della creatività
- Stati Uniti: il rinascimento della birra artigianale
- Italia: più di mille birrifici da scoprire

Per ogni paese produttore, al termine della sessione, si assaggeranno 2 birre particolarmente rappresentative.

Data e orario: 23 febbraio 2026, 14.30-18.30 e 24 febbraio 2026, 10.00-14.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre e visita a un birrificio

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.

1.47

SNACK MASTER: OLTRE LA PIASTRA!
Le novità e i segreti per semplificare il ruolo dello snackista

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 a 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: 9/10 marzo 2026, 10.00-14.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Noventa 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.

1.48

CORSO BARMAN

Il corso è orientato alla formazione del professionista che opera dietro un banco bar e deve essere in grado di svolgere mansioni sia nel settore della caffetteria, che nel mondo della miscelazione, creando aperitivi per l'happy hour e proponendo cocktail alcolici, analcolici, classici, innovativi e con ricette anche a base di caffè.
Questo percorso formativo permetterà di conoscere tutto ciò che fa parte dei due mondi: quello della caffetteria e quello del cocktail.
Obiettivo è quello di aumentare il livello di professionalità e conoscenza degli operatori, favorendone il processo di aggiornamento in un mercato in forte evoluzione, fornendo tutte le tecniche pratiche e le nozioni utili a svolgere la mansione di Barman.

CONTENUTI
- Storia del barman e storia dell'alcol
- Come sono strutturati i cocktail
- Storia dell'Aibes e i cocktail ufficiali IBA
- Differenze tra liquori e distillati, misure e quantificazioni
- Come utilizzare i metal pour versatori in acciaio calibrati e il Jigger
- Tecniche di lavoro
- I premix e i pre-batch
- Le arie, le schiume e le spume
- La sferificazione e le bolle fumose
- Gli smoked
- Gli infusi e le tinture: metodi di produzione
- I vermouth e i bitter, differenze e tecniche di preparazione
- Tutto il mondo della macchina del caffè
- L'estrazione perfetta e assaggi dell'espresso
- Come fare la crema di latte per il cappuccino
- Drink a base espresso

Data e orario 10/11/12/13 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 32 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Data e orario 27/28/29/30 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 32 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.49
SEMBRA FACILE FARE UN BUON CAFFÈ: L'ESPRESSO PERFETTO

Corso dedicato a riconoscere e realizzare la corretta macinatura per i vari metodi di estrazione del caffè. Il corsista apprenderà i fattori che determinano la qualità in tazza a seconda del metodo di estrazione utilizzato, grazie all'utilizzo di attrezzature professionali specifiche.

CONTENUTI
- Storia del caffè
- Differenza tra le diverse qualità botaniche del caffè
- La qualità, la freschezza del prodotto e la conservazione
- L'espresso italiano, la calibratura in tazza
- Regole ed esecuzione per l'espresso perfetto

Le Attrezzature della caffetteria
- Funzionamento e spiegazione di tutte le attrezzature e gli accessori del mondo della caffetteria
- L'uso del macinacaffè e regolazione della macinatura
- Errori comuni (sovra e sotto estrazione)
- Come mantenere in uso impeccabile la macchina del caffè

Il Cappuccino Italiano
- Come fare la crema di latte per il cappuccino
- Quale latte usare per comporre i cappuccini
- Cenni di Latte Art

Data e orario: 11 dicembre 2025, 9.00-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.50
TECNICHE DI CAFFETTERIA E LATTE ART

L'obiettivo del corso è di elevare il livello e il prestigio professionale del Barista, a partire dalla preparazione di un espresso a regola d'arte, per poi concentrarsi sull'esecuzione della decorazione di tutte le bevande a base di caffè, usando il latte, il cacao, la cioccolata ed altro. Tutto ciò grazie ad un training pratico che insegnerà ai partecipanti a realizzare forme e disegni davanti al cliente.

CONTENUTI
- Il mondo del caffè: storia botanica, differenza tra Arabica e Robusta
- Lavorazione cenni basici sulla tostatura
- Confezionamento
- Le Miscele e i Monorigini
- Qualità, freschezza del prodotto conservazione
- Estrazione espresso: l'espresso italiano la calibratura in tazza
- Prove di estrazione per ottenere un espresso corretto
- Regole ed esecuzione
- Regolazione della macinatura
- Errori comuni (sovra e sottoestrazione)
- Come si prepara e si serve un espresso in maniera corretta
- Regole da seguire prima, dopo e durante il servizio, regole delle 5 "M"
- Le attrezzature della caffetteria: funzionamento e spiegazione di tutte le attrezzature e gli accessori del mondo della caffetteria
- Il cappuccino italiano
- Il cappuccino: quale latte usare per comporre i cappuccini
- Tipologie di latte
- Tipologie di lattiere e loro utilizzo
- Tecnica di emulsionatura del latte, come montare il latte con la lancia vapore
- Tecnica di mescita
- Prove di esecuzione e realizzazione dei cappuccini con la tecnica della latte art
- Pulizia e manutenzione delle attrezzature

Data e orario: 13/14/15 gennaio 2026, 9.00-17.00
Durata: 21 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.51
COFFEE MIXOLOGY

Il corso si propone di far conoscere e divulgare l'uso del caffè, non solo per la colazione o il fine pasto, ma proponendone il suo utilizzo anche nella miscelazione.
In tutte le capitali mondiali, nei locali di tendenza così come nei semplici bar, è abitudine miscelare il caffè freddo o caldo insieme ad altri ingredienti usati per la creazione di drink o cocktail.
Starbucks, grande catena di caffetteria in franchising in tutto il mondo, ne è stato pioniere.
In tale ottica si utilizzeranno diverse tipologie di caffè e si procederà con varie tecniche di estrazione. Il caffè sarà miscelato con bevande sodate, succhi di frutta, sciroppi, spezie, alcolici come Gin, Rum, Bitter e molto altro.

CONTENUTI
- Breve storia del caffè
- Differenza tra le diverse qualità botaniche del caffè
- Differenze organolettiche delle diverse specie
- Utilizzo del caffè nei drink analcolici, negli aperitivi alcolici e analcolici
- Utilizzo di caffè per produrre drink estratti in maniera alternativa
- Il ghiaccio secco per comporre cocktail col caffè
- Drink al caffè con spume, arie e velluti
- Vermouth al caffè
- Esecuzione di vari drink al caffè

Data e orario: 5 marzo 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.52
L'ANALCOLICO DI CLASSE:
LA NUOVA FRONTIERA DEL BERE MISCELATO

L'analcolico è la nuova frontiera del bere miscelato.
L'obiettivo del corso è di far comprendere come il bere in maniera soft non sia un ripiego, non significhi accontentarsi, ma anzi ritrovare gli stessi sapori e le sensazioni dei cocktail tradizionali, senza le implicazioni dell'alcol. Tutto ciò consente di usufruire dei benefici della frutta, delle spezie senza incorrere in tutte le problematiche che riportano i prodotti alcolici. Anche la moda del Gin Tonic oggi può trovare spazio nella versione analcolica, giocando con le infusioni a caldo o a freddo. Le ricette classiche così potranno essere riproposte in maniera analcolica, generando stupore e innovazione nella composizione dei Mocktail, che hanno risvolti benefici, poiché spesso sono drink energetici, tonici e rinfrescanti.

CONTENUTI
- Importanza degli analcolici ai nostri giorni, il concetto del bere e dell'alcol
- Mocktails ed estratti di frutta
- Utilizzo di gin, vermouth e bitter dealcolizzati in miscelazione
- Il Prosecco dealcolizzato - Come fare un gin analcolico home made
- Come fare il vermouth e il bitter analcolici home made
- Gli spritz analcolici, sciroppi innovativi home made e zuccheri aromatizzati
- Come produrre un'acqua tonica home made
- Le puree di frutta
- Spume analcoliche
- Arie e velluti analcolici
- Drink: preparazione e tasting

Data e orario: 6 novembre 2025, 9.00-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.53
L' APERITIVO MODERNO

Un format divertente e professionalizzante, per tutti gli appassionati del rito dell'aperitivo, che permette di imparare nuove tecniche di composizione dei drink, scoprendo anche una parte del mondo della mixology. Si andranno a comporre una serie di aperitivi, passando attraverso la storia dei cocktails, le tecniche di lavoro più moderne e le conoscenze relative a tutto ciò che riguarda l'aperitivo: dai prodotti più idonei da utilizzare, alle modalità di miscelazione. Si riproporranno anche aperitivi base, storici e poco conosciuti, passando dai classici agli aperitivi di nuova generazione.

CONTENUTI
- La storia dell'aperitivo: cenni storici, origini e curiosità
- I vermouth e i bitter
- I componenti di un aperitivo
- Attrezzatura e tipologie di bicchieri più appropriati
- Tecniche di Mixology per la preparazione di aperitivi
- Arie, velluti e spume
- Il ghiaccio a cubetti e la nuova tendenza dei pezzettoni
- Aperitivi alcolici e analcolici
- Sferificazioni di liquidi alcolici
- Aperitivi basici
- Remake di aperitivi classici: alcolici e analcolici

Data e orario: 12 marzo 2026, 9.30-17.30
Durata del corso: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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).

1.54 I DISTILLATI

1.54.1
WHISKY: UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE, GUSTO E SEGRETI

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

Appuntamento dedicato alla scoperta del mondo del whisky, l'*uisce beatha/uisge beatha* come veniva anticamente chiamata l'acquavite di cereali. Un viaggio alla scoperta della Scozia per poi passare per Irlanda, Stati Uniti e Giappone. In una ormai vecchissima pubblicità degli anni '80 lo scotch whisky era descritto con la famosa frase "colore chiaro, gusto pulito". Oggi è ancora così? Nella terra del kilt e delle cornamuse parleremo di malto d'orzo e torba, botti usate e alambicchi di rame lucente, della crisi del whisky degli anni '80 del secolo scorso e del ruolo dei blender che lo hanno salvato. Impareremo a leggere le etichette e capire cosa si nasconde dietro espressioni come single o blended whisky, single cask e finishing.

CONTENUTI
- L'arte distillatoria
- Pot e column still
- Malt e grain whisky
- Single malt e blended whisky
- L'influsso della torba
- Degustazione di 3 scotch whisky

Data e orario: 17 novembre 2025, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.54.2
IL GIN: STORIA, BOTANICHE E SEGRETI DI UN'ACQUAVITE LEGGENDARIA

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

Dal jenever, rimedio contro i problemi renali e digestivi, al dutch courage dei soldati olandesi per affrontare in modo più determinato, o forse incosciente, le battaglie nel XVII secolo, da vera e propria piaga sociale nell'Inghilterra del XVIII secolo, che constrinse il Governo inglese a emanare i Gin Acts, a dilagante tendenza nel mondo della mixology degli ultimi decenni. Il corso affronterà il mondo del gin con uno sguardo al passato per capire le ragioni dell'attuale diffusione di massa di questa acquavite al, e non di, ginepro.

CONTENUTI
- Ginepro e altre botaniche
- Metodi di produzione e denominazioni legali
- Distilled e compound gin
- Il London Dry Gin è proprio così British?
- Degustazione di 3 gin

Data e orario: 4 febbraio 2026, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.54.3
MESSICO E AGAVE: UN VIAGGIO TRA MITO E TRADIZIONE

IN COLLABORAZIONE CON AIS | Veneto

"Il dio Quetzalcoatl, preoccupato della tristezza che affliggeva gli uomini della terra, fece innamorare la dea Mayahuel e la condusse sulla terra per offrire agli uomini la sua straordinaria bellezza. Questa fuga fece infuriare Tzitzimitl, la nonna della dea, che andò alla ricerca di Mayahuel..." così recita una leggenda Azteca legata alla nascita dell'agave e seguendo le vicende di questo amore contrastato scopriremo le origini di tequila, mezcal e bacanora e il ruolo dei conquistadores spagnoli. Per completare poi il nostro viaggio nei vari stati che compongono il Messico alla scoperta anche della produzione di sotol e charanda.

CONTENUTI
- L'agave: specie e caratteristiche
- Pulque: la bevanda dei riti sacri degli Aztechi
- Tequila e mezcal: analogie e differenze
- Jimadores e maestros: i custodi dell'anima dei distillati di agave
- Palenque: il luogo dove viene distillata la magia
- Degustazione di 3 distillati di agave

Data e orario: 11 marzo 2026, 14.30-18.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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 perché "l'acqua di vita" soddisfa non solo il corpo ma anche la sete di conoscenza dell'uomo.

1.55
CORSO BASE DI PASTICCERIA PROFESSIONALE

Da solide basi si può costruire qualunque prodotto: in questo corso verranno approfondite le tecniche di base della pasticceria. Si partirà dagli impasti classici, fino ad arrivare a quelli più complessi per tutti coloro che vogliono affacciarsi al mondo della pasticceria, o per quanti ambiscono a un miglioramento delle proprie conoscenze.
Verranno affrontati tutti i segreti per rendere perfetti gli impasti, nonchè le modalità per aggiustare o modificare le ricette in base alle proprie esigenze, con un focus particolare sulla gestione del Food Cost, per dare il giusto rilievo al costo del prodotto.

CONTENUTI
- Impasti di frolla
- Crostate
- Creme e cremosi
- Pasta choux
- Dolci al cucchiaio
- Dolci lievitati
- Cake
- Dolci e biscotti da credenza

Data e orario: 10/11 novembre 2025, 8.30-14.30
Durata: 12 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.56
I FRITTI DI CARNEVALE

Il percorso è orientato a porre le basi per la realizzazione di un fritto perfetto.
Si apprenderanno le tecniche per realizzare una serie di classici dolci fritti di Carnevale (e non solo). A questi si aggiungeranno anche suggerimenti per proporre una rivisitazione delle proposte tradizionali. Verranno fornite inoltre ricette e procedure per realizzare gustose creme da farcitura e da accompagnamento, per rendere ancora più golosi questi dolci che sono parte della storia del nostro territorio.

CONTENUTI
- Frittelle classiche, frittelle di ricotta, ripiene alle mele, alle pere e amaretti
- Castagnole morbide e crostoli
- Crema fritta
- Zeppole di San Giuseppe
- Tortelli ripieni e arancini agli agrumi
- Prodotti da farcitura: crema, zabaione, tiramisù, cioccolato

Data e orario: 2 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.57
MASTERCLASS SULLA PASTA CHOUX DOLCE E SALATA

Il corso si popone di fornire ai partecipanti la tecnica per realizzare in modo ottimale l'impasto della pasta choux. Si approfondiranno le modalità per realizzare tutta una serie di dolci e sfiziosità salate con questo impasto neutro e versatile. La giornata si focalizzerà anche sulle migliori tecniche di produzione, pratiche ed efficaci, per realizzare le creme da farcitura, con particolare attenzione alla presentazione e all'estetica finale del dolce e degli stuzzichini salati.

CONTENUTI
- Bignè classici, bignè craquelin, bignè salati
- Eclair
- Profiterole e Paris Brest
- Zeppole dolci e salate

Data e orario: 9 marzo 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.58
IL DESSERT GOURMET PER TUTTI

Il corso propone la realizzazione di dessert da ristorazione con diverse consistenze, strutture e sensazioni. Si proporranno diverse tecniche per produrre dei dolci al piatto, al bicchiere e dessert interattivi per rendere il prodotto finale un'esperienza di alto livello. Si proporrà anche un focus su proposte per clienti con intolleranze alimentari, per non escludere nessuno dalla possibilità di gustare a fine pasto un goloso dessert.

CONTENUTI
- Impasti di base
- Mousse e bavaresi
- Gelatine e coulis
- Masse croccanti
- Salse di accompagnamento
- Cremosi
- Decori e presentazione
- Dolci senza lattosio e senza glutine
- Food Cost e costo di servizio

Data e orario: 23/24 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

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.

1.59 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, ovvero al *dulcis in fundo*.

1.59.1
BISCOTTERIA VENEZIANA

Il corso sulla biscotteria veneziana è pensato per quanti desiderano approfondire le tecniche tradizionali e le ricette autentiche di questo dolce simbolo di Venezia. Attraverso dimostrazioni pratiche e approfondimenti storici, i corsisti impareranno a realizzare la biscotteria veneziana seguendo le tecniche artigianali, dalla preparazione dell'impasto alla cottura perfetta, fino alla presentazione finale. Un'opportunità per arricchire il proprio bagaglio di competenze e offrire ai propri clienti un prodotto di alta qualità, radicato nella tradizione veneziana.
Data e orario: 5 novembre 2025, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

1.59.2
PASTA SFOGLIA E CROISSANTS

Durante il corso i partecipanti approfondiranno la tecnica della sfogliatura per ottenere una pasta sfoglia perfetta e croissants di alta qualità. Attraverso dimostrazioni pratiche e consigli esperti, impareranno a realizzare una pasta leggera, croccante e sfogliata, oltre a creare dei croissants dal gusto autentico e dalla consistenza impeccabile. Un'opportunità per perfezionare le proprie competenze e offrire prodotti di livello superiore ai propri clienti.
Data e orario: 15 novembre 2025, 9.00-13.00 - Sede: Briana di Noale

1.59.3
MARMELLATE E CREME DA SPALMARE

Il corso permetterà ai partecipanti di imparare come preparare marmellate e creme da spalmare fatte a mano, utilizzando metodi pratici e sicuri e tecniche per ottenere conserve di alta qualità e creme vellutate, perfette per arricchire le creazioni dolci e offrire prodotti artigianali autentici.
Data e orario: 19 novembre 2025, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

1.59.4
MIGNON SALATI

Il corso permetterà ai partecipanti di scoprire come realizzare una deliziosa gamma di mignon salati, perfetti per un aperitivo originale e raffinato. Si impareranno tecniche e ricette per creare piccoli bocconi gustosi e creativi, ideali per sorprendere i clienti con proposte alternative e di alta qualità.
Data e orario: 26 novembre 2025, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

1.59.5
L'ARTE DEL DECORO IN PASTICCERIA: VARIE TECNICHE DI DECORAZIONE UTILIZZATE NELL' ARTE PASTICCERA

In questo corso verranno affrontate le più diverse tecniche di decorazione utilizzate nell'arte pasticcera. I corsisti impareranno a creare decorazioni eleganti e originali, utilizzando strumenti e metodi che valorizzeranno ogni creazione. Un'opportunità per affinare le capacità artistiche e portare le presentazioni a un livello superiore, rendendo ogni dolce un vero capolavoro.

Data e orario: 14 gennaio 2026, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

1.59.6
CORSO TEORICO: I SEGRETI DELLA PASTICCERIA, CONSISTENZE E TEMPERATURE

Durante il corso ai partecipanti verranno svelati i veri segreti della pasticceria, analizzando le consistenze e le temperature ideali per ottenere risultati perfetti. Si imparerà a conoscere i dettagli che fanno la differenza tra un dolce riuscito e uno meno riuscito, sfatando anche alcuni miti e curiosità sul mondo della pasticceria.

Data e orario: 28 gennaio 2026, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

1.59.7
TORTE CLASSICHE IN CHIAVE MODERNA

Durante il corso verranno esplorati i pilastri della pasticceria classica rivisitati con le tecniche più moderne. I corsisti impareranno a reinterpretare le torte tradizionali, combinando sapientemente i metodi tradizionali con innovazioni creative, per creare dessert eleganti e attuali.

Data e orario: 4 febbraio 2026, 9.00-13.00 - Sede: Martellago

Chi è l'esperto

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

1.60
COME CREARE UN BUFFET COLAZIONI ATTRAENTE PARTENDO DA UN PRODOTTO FINITO

I rapidi cambiamenti nel settore alberghiero e turistico, determinati dalle evoluzioni del mercato nel settore della ristorazione interna agli hotel, stanno influenzando le strategie operative delle strutture ricettive. In questo contesto, molte strutture optano per offrire un servizio di Bed and Breakfast anziché pensione completa o mezza pensione, facendo della prima colazione il principale momento di ristorazione. Per far fronte a queste sfide, il corso mira a formare un Breakfast Manager con competenze nella gestione degli acquisti, nella coordinazione della preparazione di buffet dolci e salati, nell'organizzazione del personale e nella gestione delle attrezzature con efficienza. Inoltre, si formerà un professionista in grado di accogliere e assistere gli ospiti con qualità in ogni 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
- Massimizzare l'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: 2/3 febbraio 2026, 10.00-14.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Noventa 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.

1.61
BREAKFAST & BRUNCH

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 aspetti teorici a fasi 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: 2/3 marzo 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

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.

1.62
TUTTI I SEGRETI DEL **BACCALÀ (STOCCAFISSO)** DALLA PESCA ALL'ESSICCAGIONE, ALL' AMMOLLATURA E ALLA COTTURA

Un percorso completo dedicato a scoprire ogni fase di questo prezioso ingrediente per apprendere come e dove si produce l'eccellenza dello stoccafisso, analizzando pregi e difetti delle 22 selezioni di stocco. Il docente guiderà i partecipanti attraverso le tecniche di ammollatura, affrontando le difficoltà di questa fase apparentemente semplice, e spiegherà come preparare il vero mantecato di Venezia. Inoltre, i patecipanti impareranno le basi fondamentali per la cottura di diverse ricette, acquisendo tutte le competenze per valorizzare al meglio il baccalà in cucina.

CONTENUTI
- Come e dove si produce l'eccellenza dello stoccafisso
- Per capire pregi e difetti delle 22 selezioni di stocco
- L'ammollatura: le difficoltà nella sua semplicità
- Come si fa il vero mantecato di Venezia
- Altre basi per la cottura delle varie ricette

Data e orario: 20 novembre 2025, 10.00-14.00
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto

Appassionato della cucina Veneta e in particolar modo dello Stoccafisso chiamato "Baccalà", da 40 anni svolge la sua professione di Chef, anche se lui ama definirsi "artigiano della Cucina". Ambasciatore per la cultura e diffusione dello Stoccafisso nel mondo per la Norge (commissione Norvegese per i prodotti ittici), esporta il suo sapere da un continente all'altro ed è cofondatore della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato. Da anni docente di ALMA scuola Internazionale di Cucina Italiana, dove tiene la sua lezione di Stoccafisso e Baccalà, dalla pesca alla cottura.

1.63
PROFESSIONE BANCHETTO: TECNICHE ED ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA PER EVENTI

L'obiettivo è fornire strumenti concreti per garantire qualità, efficienza e standardizzazione nella preparazione di un banchetto. Il corso affronterà antipasti, primi, secondi e dessert per grandi numeri non tralasciando snellimento dei processi produttivi ed impiattamento rapido.

CONTENUTI
- Le regole di preparazione di un banchetto per tipologia
- Progettazione del menù e piatti
- Ottimizzazione dei tempi
- Risorse e costi

Data e orario: 10/11 novembre 2025, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.64
LA CUCINA DEL RI-USO: ZERO SPRECHI, MASSIMO GUSTO

Perfetto per ristoratori attenti al Food Cost o per chi desidera coniugare etica e gusto.
Il corso esplora la sostenibilità culinaria attraverso il riutilizzo intelligente degli scarti, il rispetto della materia prima e l'ottimizzazione delle risorse. Pensato per trasformare il concetto di "avanzo" in opportunità di gusto ed estetica, senza rinunciare alla qualità.
In questo corso verranno creati piatti di alta cucina partendo da quegli alimenti che solitamente vengono eliminati ed utilizzando anche avanzi del giorno prima.

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

Data e orario: 12/13 gennaio 2026, 9.30-17.00
Durata: 14 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.65
RISO E RISOTTO, GRANI NOBILI: TECNICA, GUSTO E CREATIVITÀ

Il risotto è uno dei piatti simbolo della cucina italiana d'eccellenza, ma realizzarlo in modo impeccabile, in ogni contesto richiede, tecnica, sensibilità e conoscenza, oltre che del prodotto delle varie tendenze e cucine regionali. Dedicato a chi vuole perfezionare le proprie abilità nella preparazione del risotto in chiave moderna, stagionale e gourmet. Verranno fornite nuove idee contemporanee applicate dalla grande cucina regionale italiana.

CONTENUTI
- Esempi di realizzazione di vari tipi di risotti mantecati e da forno
- Ricette originali
- Come sfruttare al meglio le potenzialità sul piatto e la sua resa
- Il riso nella realizzazione dei dolci

Data e orario: 25 novembre 2025, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

1.66
TAGLI SEMPLICI, SAPORI VERI
CORSO SULLA CARNE NON ELABORATA

Il corso è pensato per chi vuole cucinare la carne in modo corretto, gustoso e consapevole, senza tecnicismi eccessivi né ricette complicate. I partecipanti impareranno a scegliere la carne giusta per ogni preparazione e a valorizzarla con cotture semplici ma efficaci. Verranno presentati i tagli " poveri" e versatili e spiegato come risparmiare e non sprecare.

CONTENUTI
- La sicurezza alimentare
- La carne, i suoi tagli
- La carne tritata: come ricomporla in cucina anche in nuove vesti
- Ricette creative, dal Finger Food agli antipasti passando per i primi e secondi piatti

Data e orario: 2/3 marzo 2026, 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.

1.67
PETALI E PADELLE - L'ARTE DEI FIORI IN TAVOLA

Così belli da vedere che si pensa a tutto tranne che ad assaggiarli, un invito per cedere alla gola e pensato per chi vuole arricchire la propria cucina con eleganza, colore e creatività. Dalla conoscenza botanica alla trasformazione in ricetta, si apprenderà come abbinare i fiori edibili in piatti dolci e salati con rispetto della materia prima e dei suoi aromi delicati. Il tutto con l'affiacamento dello Chef che tradurrà in piatti i sapori.

CONTENUTI
- Spiegazione e concetto dell'usare i fiori nel dolce e salato
- Cucina creativa a base di pesce e carne
- Varie tipologie di fiori, conoscerli ed abbinarli

Data e orario: 27 ottobre 2025, 9.30-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: in presenza
Sede: Martellago

Chi è l'esperto

Imprenditore agricolo di piccole produzioni di eccellenza, premiato con l'Oscar Green di Coldiretti Veneto, co-autore del libro Erbario lagunare, Viaggio gastronomico sentimentale tra le erbe spontanee del territorio veneziano, specializzatosi nella coltivazione di erbe alimurgiche e fiori eduli ne produce più di una quarantina; acetoselle, basilico al limone e alla liquirizia, timi vari, tageti, borragini, shiso, il cetriolo degli Inca solo per citarne alcune. Il rapporto senza intermediari con la ristorazione lo avvicina pian piano a numerosi cuochi che in cucina cercano sperimentazioni e che richiedono prodotti dalle caratteristiche qualitative superiori alla media per utilizzarli nelle proprie creazioni.
L'esperto verrà coadiuvato dallo Chef nella parte pratica.

1.68
12° 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. Si tratteranno poi 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 marinatura di pesci e carni
- I piatti della cucina regionale
- La cucina salutistica, vegetariana, vegana e gluten free
- La cucina fusion
- Finger food
- L'arte bianca: panificazione, pizza, focacce
- Cucina gourmet
- La pasticceria professionale
- Dessert per la ristorazione (dessert al piatto, monoporzioni, ecc.)
- Il breakfast
- Le nuove tecniche di cottura
- La fermentazione
- 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 3 al 28 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 4 settimane dal lunedì al venerdì
Modalità: in presenza
Sede: da definire

1.69
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: 4/5/6 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Nell'ambito del percorso di Alta Ristorazione

1.70
LA TECNOLOGIA IN CUCINA: IL SOTTOVUOTO E LA COTTURA A 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: 1/2/3 dicembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.71
OSTERIE D'ITALIA: PIATTI ICONICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Le prime osterie nacquero come punti di ristoro, situati in strategiche posizioni di passaggio o nei pressi delle sedi dei commerci: erano il luogo in cui si producevano i piatti più semplici e poveri, che sono alla base della tradizione italiana. Proprio nelle osterie prese forma la figura del cuoco e oggi molti locali di tendenza sono orientati al ritorno a questa primitiva originalità, al recupero delle ricette nella loro semplicità. In quest'ottica, partendo dalla conoscenza delle diverse Osterie storiche più note sul territorio nazionale, il corso vuole recuperare l'integrità di alcuni dei piatti divenuti iconici, provenienti dalle diverse cucine regionali.

CONTENUTI
- Le Osterie storiche: emblemi e punti di riferimento della cucina italiana sul territorio
- Piatti iconici della tradizione italiana: excursus su ricette, prodotti e modalità di preparazione e presentazione dei piatti
- Il valore dei prodotti tipici locali
- Modalità di presentazione dei piatti: ieri e oggi

Data e orario: 17/18/19 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

1.72
LE INSALATE: UN MONDO DI PIATTI UNICI, PRATICI E COMPLETI

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, fresche, leggere e veloci da realizzare, da consigliare 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, legumi e verdure che, per risultati e ricchezza dei piatti, andranno ben oltre la semplice proposta estiva.

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

Data e orario: 11/12 dicembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.73
AVVENTURE DI MARE: DALLA NOSTRA STORIA ALL'INNOVAZIONE NEI PIATTI A BASE DI PRODOTTI ITTICI

Il pesce nel nostro territorio rappresenta un ingrediente fondamentale in cucina, molto usato nei primi e secondi piatti, ma forse non abbastanza utilizzato fuori dagli schemi tradizionali. Taluni prodotti del territorio vengono ritenuti poco interessanti perchè considerati poveri e poco pregiati, pur avendo una storia che merita di essere raccontata, oltre ad un immenso valore nutrizionale ed un gusto apprezzabile. Il corso partirà dalla conoscenza di base della materia prima per un corretto acquisto e conservazione del pesce fresco. Grazie a piccoli accorgimenti si proporranno idee innovative nella cottura e nella modalità di servizio, per "rispolverare" le ricette della tradizione.

CONTENUTI
- L' acquisto e conservazione corretta del pesce fresco: stagionalità e prodotti locali
- La pulizia del pesce, dei molluschi e dei crostacei: tecniche e strumenti
- La sfilettatura: i pesci tondi e i pesci piatti
- Tecniche di cottura: classiche e alternative
- I molluschi e i crostacei: cotture ottimali e soluzioni ad effetto
- Gli antipasti: oltre il classico bollito
- I primi: dagli spaghetti alle vongole al risotto ai frutti di mare
- I secondi: dalla grigliata alla catalana rivisitata
- Sardine e sgombri: la ricchezza low cost del pesce azzurro
- Sarde, "passarini" e sogliole in saòr: ovvero la storia del pesce diviso per classi sociali
- Il fritto di ieri e la tempura di oggi
- Il moscardino di Caorle: una certezza in tavola
- Senza pesce fresco: come valorizzare al meglio il pesce surgelato

Data e orario: 17/18/19 marzo 2026, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

1.74
POLPETTE E FINGER FOOD: TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL TAKE AWAY

Il Finger Food rappresenta un modo molto diffuso di proporre piatti veloci e da gustare in un solo boccone e con le mani. In questo corso si proporranno tecniche di preparazione di bicchierini, canapè, spume, tartine, tapas o microfritture. Le polpette della tradizione veneta si inseriscono a pieno titolo in questo percorso perché, seppur nate come piatto di recupero della tradizione, rappresentano un Finger Food ante litteram.

CONTENUTI
- Le basi solide e le spume
- Bicchierini, tartine e canapè
- Le polpette: da piatto di recupero a proposta gustosa e moderna
- Polpette di carne, di pesce, di verdure, di formaggio
- Tecniche di cottura: fritte, al forno o al sugo
- Modalità di presentazione e strumenti da utilizzare per un servizio ad effetto

Data e orario: 25/26 marzo 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

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

1.75
COLORI E SAPORI DELLA CUCINA GIAPPONESE INCONTRANO LA CUCINA ITALIANA

Oggi la cucina giapponese è amata da un pubblico sempre più ampio, sia per la leggerezza dei piatti, dovuta alla cottura a vapore, sia per i benefici legati alla ricchezza di Omega-3, tanto che le abitudini alimentari nipponiche hanno contaminato la cultura gastronomica italiana. In quest'ottica il corso si propone di esplorare il mondo della gastronomia del Sol Levante, per renderlo replicabile e fruibile dai professionisti delle nostre cucine, focalizzandosi su alcune tecniche di preparazione, per la realizzazione dei piatti più conosciuti. Il programma sfocerà in un percorso a quattro mani, con l'utilizzo di ingredienti giapponesi che daranno vita a piatti e contaminazioni con la cucina nostrana, generando una fusione di sapori.

CONTENUTI
- Tempura e fritti nostrani: tecniche di preparazione della pastella e salse di accompagnamento
- Dashi: il brodo di pesce nipponico e la zuppa nostrana, procedure di preparazione e principali tecniche di utilizzo, analogie e differenze
- Miso: l'insaporitore naturale
- Sushi: tecniche di corretta preparazione del riso, i principali rolls e loro interpretazione (Hosomaki, Futomaki e Uramaki)
- Sashimi: scelta e preparazione del pesce per un piatto perfetto
- Contaminazioni tra cucina italiana e cucina giapponese: scegliere il meglio dell'una e dell'altra

Data e orario: 13/14 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

Chef giapponese, con una consolidata esperienza internazionale, esperto formatore, svolge attvità di consulenza e tiene corsi di cucina giapponese per far conoscere al mondo i pregi della cucina del Sol Levante.

1.76
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 relizzazione di Miso, Garum, Tempeh e marinature enzimatiche

Data e orario: 26 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

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.

1.77
CORSO PER PIZZAIOLO ENTRY LEVEL

IN COLLABORAZIONE CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Scuola di alta formazione professionale.

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, cottura e impiattamento

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

Data e orario: 9/10/11/12/13 febbraio 2026, 9.00-17.00
Durata: 40 ore
Modalità: in presenza
Sede: Brian-Caorle

1.78
L'ARTE BIANCA: PANIFICAZIONE, FOCACCE E PIZZA GOURMET

IN COLLABORAZIONE CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Scuola di alta formazione professionale.

Il corso, strutturato in tre mattinate, è dedicato ai professionisti della cucina, che vogliono approfondire il mondo della panificazione. Dopo aver affrontato le varie tecniche produttive di base, si passerà ad approfondire la preparazione di focacce e pizze gourmet. Partendo dalle basi per realizzare una corretta procedura di lavorazione e produzione dei panificati, si porrà particolare attenzione sull'uso delle diverse farine e dei lieviti, esaminando gli elementi che le compongono e come agiscono all'interno degli impasti. Sarà previsto un focus sui principali trend della moderna panificazione.

CONTENUTI
- Teoria e tecnica della panificazione: impasto diretto e impasto indiretto
- Farine, lieviti: l'arte della lievitazione
- Pratiche di panificazione
- Forni e temperature
- Produzione di diverse tipologie di panificati: ingredienti, tecniche e tempi di lavorazione
- Analisi sensoriale
- Focus su focacce salate e dolci
- La pizza gourmet: produzione e tecniche di farcitura

Data e orario: 17/18/19 novembre 2025, 9.00-14.00
Durata: 15 ore
Modalità: in presenza
Sede: Caorle

Chi è l'esperto

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

1.79
STRATEGIA DI UN EVENTO: QUANDO LA FORMA È SOSTANZA

Il corso pone le basi per la creazione e gestione di un evento nelle sue diverse sfaccettature: dal primo approccio al cliente, all'organizzazione dei dettagli pratici, con l'allestimento degli addobbi floreali e la mise en place secondo i dettami dell'etichetta.
A conclusione del percorso, è previsto un momento di laboratorio dove i partecipanti, guidati dagli esperti, potranno mettere in pratica le tecniche proposte nella parte teorica.

CONTENUTI
Il mercato degli eventi e il destination wedding in Italia
- Le tre regole del successo: comprendere, analizzare e gestire le esigenze del cliente
- Il ciclo di vita di un evento: pre-produzione, fattibilità e strategie, fornitori e business plan
- Gli stili di ogni evento

Fiori, eventi, stili e tecniche di flower design
- I fiori come mezzo per comunicare emozioni e sentimenti: armonie e contrasti cromatici
- Creare esperienze che raccontano storie uniche: texture e materiali sostenibili

Il galateo moderno e la tavola delle grandi occasioni
-Come si apparecchia: la tavola e il suo "vestito"; la mise-en-place dalla A alla Z
- Il linguaggio delle posate; le 7 regole d'oro del tovagliolo; il pane
- La tavola formale e la sua decorazione, i segnaposti e i posti a tavola
- Chi presiede la tavola, il posto d'onore, i posti a tavola degli invitati, gli interpreti
- Il menu e il servizio: chi va servito per primo
- La musica in sala da pranzo: regole e criticità

Data e orario: 4/5 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi sono gli esperti

Party Planner e wedding planner da 8 anni, oggi orientata al destination wedding. Dopo anni di lavoro nella moda, ha focalizzato il suo background nel design per creare eventi ad alto livello estetico, senza tralasciare la relazione umana con i propri clienti.

Dopo gli studi in Business Administration e marketing, ha conseguito una certificazione alla Mc Queens Flower School di Londra e un Master in Interior Design, dedicandosi ai fiori. Oggi gestisce un'affermata attività di Flower Stylist.

Grazie ad una formazione di alto livello e un Master in Cerimoniale presso la Scuola Superiore di Amministrazione Pubblica, è stata a lungo responsabile dell'Ufficio del Cerimoniale della Provincia di Treviso. Oggi svolge attività di Consulente e formatrice nei settori del Cerimoniale e del Galateo per la Pubblica Amministrazione e le Aziende.

1.80
FIORI E PIANTE IN ALBERGO

Partendo dall'importanza dell'elemento "verde e floreale" nell'approccio all'ospite, il corso vuole fornire una impostazione di base per avvicinarsi alle tecniche della composizione floreale, con approfondimenti legati alla gestione e cura di fiori e piante presenti negli spazi delle strutture di accoglienza.
Al termine del percorso sarà dedicato un momento di applicazione pratica delle tecniche di base della composizione floreale.

CONTENUTI
- La decorazione degli interni e il ruolo del verde negli spazi
- Le piante da interno: tipologie, scelta e cura; il terriccio e il fabbisogno idrico
- Anatomia e fisiologia delle piante
- Teoria del colore e forme dei fiori
- Tecniche di composizione floreale
- I fiori e la stagionalità

Data e orario: 10 dicembre 2025, 10.00-17.00
Durata: 6 ore
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

Chi è l'esperto
Dopo gli studi in Business Administration e un master nel settore del marketing, inizia la sua carriera nel mondo della moda con marchi del lusso, per poi dedicarsi alla sua grande passione: il mondo dei fiori. Conseguita una certificazione alla Mc Queens Flower School di Londra e un Master in Interior Design, oggi gestisce un'attività di Flower Stylist che organizza workshop formativi ed eventi di vario genere per privati e aziende.

1.81
CREARE AMBIENTI CHE PARLANO: L'IMPORTANZA DEL VISUAL NELL'INTERIOR DESIGN

Un corso dedicato a esplorare il potere del visual nell'Interior Design.
Troppo spesso, quando pensiamo all'arredamento, ci concentriamo solo sugli aspetti funzionali o estetici superficiali.
Ma il vero progetto di design d'interni va oltre: si tratta di creare ambienti che non solo siano belli e funzionali, ma che evochino emozioni, raccontino storie e riflettano la personalità di chi li abita o li vive. In questo corso, scopriremo come padroneggiare gli elementi visivi per trasformare uno spazio da semplice stanza a un'esperienza coinvolgente.

CONTENUTI
- Il visual nell'Interior Design
- Creare un ambiente
- L'armonia dei colori
- Equilibri visivi
- Punti focali
- Simmetrie e assimmetrie
- Saperci raccontare
- Ambienti che parlano
- Il potere dell'atmosfera
- Emozionare e coinvolgere

Data e orario: 25 febbraio 2026, 9.30-16.30
Durata: 6 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.

1.82
CORSO DI ALTA FORMAZIONE 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: 3/4/10/11/17/18/24/25 novembre e 1/2 dicembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 80 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

1.83
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL GUARDAROBA E LAVANDERIA: STRATEGIE PER UN SERVIZIO EFFICIENTE

Il corso affronterà gli aspetti fondamentali della gestione del guardaroba e della lavanderia. I corsisti impareranno come organizzare efficacemente la gestione della biancheria in entrata e in uscita, sia nel caso di servizi di noleggio che di semplice servizio di lavanderia e come offrire un servizio di lavanderia di qualità ai clienti, garantendo efficienza e cura dei capi. Inoltre, il corso fornirà strumenti pratici per organizzare le divise, gestire il servizio esterno "a secco" e coordinare le pulizie degli arredi, assicurando un ambiente sempre pulito e professionale.

CONTENUTI
- Guardaroba e lavanderia: organizzazione
- La gestione della biancheria in entrata e uscita (noleggio o solo servizio)
- Servizio di lavanderia ai clienti
- Organizzazione delle divise, del servizio esterno "a secco", delle pulizie degli arredi

Data e orario: 13 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

Chi è l'esperto
Executive Housekeeper da quasi 30 anni, ha maturato la propria esperienza in prestigiose strutture di lusso a Londra, Roma, Siena, Lago di Garda e Venezia. Da anni svolge inoltre attività di formazione nell'ambito dell'housekeeping per privati e per Enti Turistici.

1.84
TECNICHE DI HOUSEKEEPING: STRATEGIE OPERATIVE E ORGANIZZAZIONE DEL REPARTO PIANI

Nonostante si registri una crescita costante dei servizi aggiuntivi offerti all'ospite nel mondo dell'hotellerie, l'impatto del pulito e l'organizzazione del servizio, rivestono un'importanza imprescindibile agli occhi del cliente, pertanto è indubbio che il reparto piani assuma una rilevanza fondamentale nelle strutture di accoglienza.
Il percorso formativo si propone di accrescere le competenze degli operatori, grazie alla presentazione teorico-pratica di corrette tecniche di gestione del lavoro, nei tempi e nei modi, fornendo le strategie di coordinamento del personale che si occupa del reparto e valorizzando le figure addette a questo servizio. Oltre agli aspetti strettamente organizzativi, il corso proporrà tecniche e modalità di rifacimento delle camere secondo le principali tendenze, con un training pratico dei partecipanti.

CONTENUTI
- Il reparto piani e il coordinamento dell'attività: obiettivi e orientamento all'ospite
- Tempi e modi per il corretto rifacimento delle camere: tecniche per evitare dispendio di tempo e di energie
- Il pulito effettivo e il pulito percepito: non semplici sfumature, ma sostanziali differenze
- Corretto approccio al cliente e comunicazione nell'ambito del reparto: il grooming della cameriera
- La corretta gestione dell'office
- Prodotti e materiali: ogni sporco ha il suo prodotto
- Presentazione impeccabile della camera: runner, topper e piumino
- Suggerimenti di controllo dei risultati: la check list

Data e orario: 4/5 dicembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Chioggia

1.85
COMUNICARE IL PULITO: GESTIONE E COORDINAMENTO DEL REPARTO PIANI NELLE STRUTTURE STAGIONALI

L'attività di coordinamento nell'ambito del reparto piani assume un ruolo fondamentale: in questa prospettiva il corso parte dal concetto fondamentale di condivisione delle problematiche del reparto, per giungere alla massima sinergia e orientamento coerente degli addetti verso gli obiettivi comuni, aspetti che risultano indispensabili per sostenere i picchi di lavoro. Oltre alle problematiche strettamente organizzative e di pianificazione del lavoro, il corso proporrà tecniche efficaci di riassetto delle camere e pulizia degli spazi comuni, con un training pratico dei partecipanti.

CONTENUTI
- Le caratteristiche delle strutture ricettive stagionali: aspetti logistici e climatici
- L'ambizioso obiettivo della soddisfazione e fidelizzazione degli ospiti
- Il raggiungimento dei target di qualità
- Individuare lo staff: come approcciare una ricerca di personale
- Qualità e competenze dello staff housekeeping
- Occupazione e turnistica: la suddivisione e gestione dei carichi di lavoro
- Il momento del breafing / morning meeting
- Modalità operative e tecniche di controllo: la check list
- La corretta gestione dell'office
- Aspetti tecnici: i modi per un corretto rifacimento di una camera
- Runner, topper, piumino: tutte le proposte di tendenza per una camera impeccabile
- Gestire necessità e richieste impreviste del cliente (il cambio camera, il cambio vestizione, il terzo letto, il baby bed e il sofà bed, il cliente walk in)

Data e orario: 21/22/23 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 24 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Chi è l'esperto

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

1.86
PATENTE NAUTICA ENTRO LE 12 MIGLIA

Il corso prevede il conseguimento della Patente Nautica entro le 12 miglia.
L'Ente concorrerà alla spesa della parte teorica con un contributo di Euro 300,00.
I restanti costi saranno a carico del partecipante.

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

Data e orario: da gennaio 2026 - calendario da definire
Durata: 24 ore di teoria
Modalità: in presenza
Sede: Bibione

1.87
ASSISTENTE AI BAGNANTI "MIP"

Il corso permette il conseguimento del brevetto abilitante alla sorveglianza in mare, acque interne e piscine.
L'accesso al corso è riservato a soggetti idonei a livello psico-fsico ed esperti nella pratica natatoria di ambo i sessi in età compresa tra i 16 ed i 55 anni, 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 gennaio 2026 – calendario da definire
Durata: 3 mesi
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo/Chioggia su richiesta

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

25
26
CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

PRIMA DI ISCRIVERSI A UN CORSO DI LIVELLO SUCCESSIVO AL LIVELLO A1 – BASE, È NECESSARIO FARE UN TEST DI AUTOVALUTAZIONE DISPONIBILE SUL NOSTRO SITO. L'ESITO DEL TEST SARÀ IMMEDIATO E INDICHERÀ IL LIVELLO AL QUALE ISCRIVERSI. NON É POSSIBILE FREQUENTARE CONTEMPORANEAMENTE LIVELLI DIVERSI DELLA STESSA LINGUA.
La partecipazione è subordinata al versamento di una cauzione di **100,00 euro** a corso, esclusi gli workshop.

INGLESE

2.1
CORSO DI LINGUA INGLESE – 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: 20/22/27/29 ottobre, 3/5/10/12/17/19/24/26 novembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

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: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/11/23/25 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

2.3
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.

Visto il metodo fortemente rivolto alla comunicazione e alla competenza orale, è richiesta una partecipazione attiva da parte di ogni studente durante lo svolgimento delle lezioni.

Date: 21/23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre 2025
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

2.4
FULL IMMERSION DI LINGUA INGLESE PER IL FRONT OFFICE Livello A1/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: 26/28 novembre, 1/3/5/10/12/15/17 dicembre 2025
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.5
FULL IMMERSION DI LINGUA INGLESE PER IL FRONT OFFICE Livello A2/B1 Intermedio base

Un approccio full immersion alla lingua inglese, specifico per il settore turistico.
Si affronteranno le situazioni tipiche legate al mondo turistico: dal booking alle pratiche di check-in e check-out e alla gestione del reclamo, con particolare attenzione alla grammatica di livello intermedio.

Date: 23/25/27 febbraio, 2/4/6/9/11/13 marzo 2026
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 14.30 alle 17.30
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.6
L'INGLESE PASSEPARTOUT PER COMUNICARE ANCHE CON I CLIENTI DEI NUOVI MERCATI DELL'EST EUROPA Livello B1 Intermedio base

Corso rivolto a chi opera nel turismo e vuole migliorare la comunicazione in inglese con una clientela internazionale. Focus su conversazioni pratiche, lessico turistico e frasi utili per accoglienza, assistenza e gestione delle richieste. L'obiettivo del corso è interagire con sicurezza in contesti professionali, raggiungendo il livello B1.

Date: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/11/16/20 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 14.30 alle 17.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.7
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.

Visto il metodo fortemente rivolto alla comunicazione e alla competenza orale, è richiesta una partecipazione attiva da parte di ogni studente durante lo svolgimento delle lezioni.

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/19/24/26 febbraio 2026
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

2.8
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.

Visto il metodo fortemente rivolto alla comunicazione e alla competenza orale, è richiesta una partecipazione attiva da parte di ogni studente durante lo svolgimento delle lezioni.

Date: 13/15/20/22/27/29 gennaio, 3/5/10/19/24/26 febbraio 2026
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 24 ore
Modalità: ONLINE

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

NOVITÀ MICROLINGUA

2.9
WORKSHOP PER LA **RISTORAZIONE-BAR**
Livello A2 Elementary

MICRO LINGUA

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, approfondirà le varie situazioni comunicative inerenti al ristorante/bar e la descrizione dei menù con particolare attenzione ai prodotti enogastronomici del territorio.

CONTENUTI
- Sviluppare la capacità di interagire con la clientela in situazioni tipiche di bar e ristorazione
- Acquisire e consolidare la terminologia specifica del settore
- Simulare situazioni reali tramite esercitazioni

2.9.1
Workshop - **INGLESE**

Date: 2/4/9/11 dicembre 2025
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 8 ore
Modalità: ONLINE

2.9.2
Workshop - **TEDESCO**

Date: 3/5/10/12 febbraio 2026
Martedì e giovedì dalle 14.00 alle 16.30
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

2.9.3
Workshop - **FRANCESE**

Date: 2/4/9/11 marzo 2026
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

2.9.4
Workshop - **SPAGNOLO**

Date: 1/3/10/15 dicembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

2.10
WORKSHOP PER IL **FRONT OFFICE**
Livello B1/B2 Intermedio

MICRO LINGUA

Il corso tratterà argomenti riguardanti le principali attività relative alle mansioni di Front Desk, con particolare attenzione alla gestione di prenotazioni, check-in/check-out, 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.

CONTENUTI
- Migliorare la capacità di accoglienza, assistenza ai clienti e problem solving
- Acquisire la terminologia specifica del settore
- Consolidare la conoscenza della terminologia settoriale tramite esercitazioni

2.10.1
Workshop - **INGLESE**

Date: 3/5/10/12 marzo 2026
Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 19.00
Durata: 8 ore
Modalità: ONLINE

2.10.2
Workshop - **TEDESCO**

Date: 1/3/10/15 dicembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

2.10.3
Workshop - **FRANCESE**

Date: 1/3/10/15 dicembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

2.10.4
Workshop - **SPAGNOLO**

Date: 2/4/9/11 marzo 2026
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 10 ore
Modalità: ONLINE

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

TEDESCO

2.11
IL TEDESCO PER IL TURISMO - Livello A1 Base

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

Date: 14/16/21/23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2 dicembre 2025
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.12
IL TEDESCO PER IL TURISMO - Livello A2 Elementary

Il corso è orientato a comunicare con l'ospite in lingua tedesca ad un livello elementare, nelle situazioni specifiche inerenti al 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: 14/16/21/23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre, 2 dicembre 2025
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 15/19/22/26/29 gennaio, 3/5/10/12/17/19/24/26 febbraio, 3/5 marzo 2026
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.13
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FRONT OFFICE - Livello A1/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: 7/10/12/14/17/19/21/24 novembre 2025
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9:00 alle 12:30
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.14
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER RISTORANTE/BAR - Livello A1/A2 Elementary

Durante il corso si affronteranno alcune situazioni di base per l'interazione con l'ospite di lingua tedesca: servizio di ristorazione/bar, con dettagli sui cibi e modalità di cottura con particolare attenzione alla grammatica di base.

Date: 26/28 novembre, 1/3/5/10/12/15/17 dicembre 2025
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 14:30 alle 17:30
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.15
FULL IMMERSION DI LINGUA TEDESCA PER IL FRONT OFFICE - Livello A2/B1 Intermedio base

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

Date: 2/4/6/9/11/13/16/20/23 febbraio 2026
Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 27 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.16
IL TEDESCO PER IL TURISMO - 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: 13/15/19/22/26/29 gennaio, 3/5/10/12/19/24/26 febbraio, 3/5 marzo 2026
Martedì e giovedì dalle 10.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

Date: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/18/23/25 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.17
ACCOGLIENZA TURISTICA PER FIDELIZZARE L'OSPITE IN LINGUA TEDESCA - Livello B1 Intermedio base

Corso per chi opera nel settore turistico e vuole comunicare con efficacia in tedesco. Si lavorerà su lessico specifico, grammatica B1 e situazioni reali (check-in, richieste, reclami). L'obiettivo del corso è formulare frasi più complesse per un'accoglienza personalizzata e fidelizzante.

Date: 14/21/28 ottobre, 4/11/18/25 novembre, 2/9/16 dicembre 2025
Martedì dalle 14.00 alle 16.30
Durata: 25 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

2.18
IL TEDESCO PER IL TURISMO - Livello B2 Intermedio avanzato

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 linguistico per gestire anche le circostanze più complesse. 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 livello intermedio avanzato.

Date: 13/20/27 gennaio, 3/10/17/24 febbraio, 3/10/17 marzo 2026
Martedì dalle 9.00 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Cavallino Treporti

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

2.19
CORSO DI TEDESCO INTENSIVO RESIDENZIALE A BERLINO

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

Corso di tedesco generale di 20 lezioni da 45 minuti ciascuna.

Date: a partire da gennaio 2026
Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30
Durata: 20 ore
Modalità: in presenza
Sede: Berlino

FRANCESE

2.20
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: 20/22/27/29 ottobre, 3/5/10/12/17/19/24/26 novembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.21
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: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/11/23/25 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.22
CORSO DI LINGUA FRANCESE - Livello B1 Intermedio base

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

Date: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/11/23/25 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA

SPAGNOLO

2.23
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: 20/22/27/29 ottobre, 3/5/10/12/17/19/24/26 novembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 9.30 alle 12.00
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.24
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: 20/22/27/29 ottobre, 3/5/10/12/17/19/24/26 novembre 2025
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

2.25
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: 12/14/19/21/26/28 gennaio, 2/4/9/11/23/25 febbraio 2026
Lunedì e mercoledì dalle 17.00 alle 19.30
Durata: 30 ore
Modalità: ONLINE

ITALIANO

2.26
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: 21/23/28/30 ottobre, 4/6/11/13/18/20/25/27 novembre 2025
Martedì e giovedì dalle 16.00 alle 18.30
Durata: 30 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

CONOSCERE IL TERRITORIO

25
26

CORSI DI
FORMAZIONE E
AGGIORNAMENTO

3.1 ITINERARI NELLA STORIA

3.1.1
VENEZIA CITTÀ DEL MOSAICO (1)
Tra tessere e leggende: la magia del mosaico veneziano

Il mosaico è la tecnica dell'insieme che contiene le parti: di singole tessere che compongono l'unità, che contribuiscono a creare l'immagine e ad abitare il luogo al quale sono indissolubilmente legate. Venezia, dall'XI secolo, si veste di mosaici: i contatti con l'Oriente, con Bisanzio, consentono ai maestri greci della corte di Costantinopoli di lavorare per i dogi, per San Marco; poi i Veneziani imparano e affinano le tecniche, ne inventano di nuove e si fanno produttori ed esportatori di materiali e maestranze. Dalla Sicilia a Roma fino in Boemia. Il mosaico, allora, tecnica aulica per eccellenza, è usato per trasmettere verità e potere, solennità e regalità. Questo seminario vuole introdurre alla straordinaria storia del mosaico consentendo ai nostri corsisti di conoscere una delle più straordinarie eccellenze dell'artigianato veneziano, la Bottega Orsoni che, dall'Ottocento, ha contribuito alla rinascita di questa tecnica e alla continuità della sua storia veneziana.

Data e orario:
3 novembre 2025, 15.00-17.00 Lezione online.
La tecnica e la storia del mosaico

4 novembre 2025, 10.00-12.00 Lezione in visita.
Tecniche musive ed eccellenze veneziane contemporanee alla Fornace Orsoni

Durata: 4 ore

3.1.2
VENEZIA CITTÀ DEL MOSAICO (2)
Luce e fede nel Medioevo lagunare: alla scoperta dei mosaici di Torcello

Tra XI e XII secolo Torcello – antica capitale lagunare e sede di un vescovado importante – vive la ricostruzione della cattedrale e l'avvio della sua ridecorazione. La chiesa si veste di splendenti mosaici commissionati dagli Orseolo, a manifesto della identità, fede e potenza di Venezia. Una lezione online consentirà di entrare nella storia millenaria dell'isola, antica culla della civiltà veneziana, e conoscere da vicino i suoi straordinari mosaici medievali. Attraverso immagini, racconti e confronti con l'arte bizantina, ci lasceremo guidare alla scoperta della cattedrale di Santa Maria Assunta, dei suoi spazi sacri e delle sue visioni celesti. A seguire, una lezione in visita in loco per vedere con i propri occhi ciò che le parole non possono descrivere: la potenza dell'immenso Giudizio Universale sulla controfacciata, la dolcezza della Vergine in trono nell'abside, la luce dorata che trasforma la pietra in preghiera.

Data e orario:
18 novembre 2025, 15.00-17.00 Lezione online.
Torcello e i mosaici della Cattedrale di Santa Maria Assunta

19 novembre 2025, 9.00-15.00 Lezione in visita.
Torcello

Durata: 8 ore

3.1.3
TORRI E CAMPANILI DI VENEZIA: AVVISTARE, SUONARE E RAPPRESENTARE IL TEMPO NELLO SPAZIO

Un seminario in due momenti per esplorare come Venezia ha reso visibile e udibile il tempo attraverso le sue architetture verticali, segnando nel territorio la sua presenza. Nella lezione online ci addentreremo nell'area marciana: il campanile di San Marco, la loggia dei Procuratori e la torre dell'Orologio saranno letti come strumenti simbolici e funzionali, tra potere, devozione e misurazione del tempo. La lezione in visita si svolgerà in Piazza San Marco, dove archeologia, architettura, scultura, suono e immagine urbana si intrecciano in uno dei luoghi più iconici del mondo. Un'occasione per riscoprire, in presenza, il ruolo di torri e campanili come segni identitari e marcatori, custodi del tempo e protagonisti del paesaggio veneziano.

Data e orario:
2 dicembre 2025, 15.00-17.00 Lezione online.
L'Area Marciana, il campanile di San Marco, la loggia dei Procuratori e la torre dell'Orologio

3 dicembre 2025, 9.30-13.30 Lezione in visita.
Piazza San Marco, le sue torri e campanili: tra archeologia e immagine della città

Durata: 6 ore

3.1.4
TORRI E SCALE PRIVATE: LE ARTI PER LA PUBBLICA ASSISTENZA E CURA DELLA PERSONA A VENEZIA

Un percorso in due tappe per scoprire come l'arte e l'architettura a Venezia abbiano dialogato nei secoli con i temi dell'assistenza, dell'accoglienza e della dignità della persona. La lezione online introdurrà uno dei luoghi più sorprendenti della città: Palazzo Contarini dal Bovolo, con la sua celebre scala a chiocciola, simbolo di prestigio privato e invenzione architettonica. La lezione in visita si svolgerà proprio nel palazzo, oggi sede istituzionale dell'IPAV, dove arte e memoria si incontrano nelle sale e nelle collezioni custodite: un'occasione per riflettere sul rapporto tra bellezza, cura e responsabilità pubblica nel cuore di Venezia.

Data e orario:
28 gennaio 2025, 15.00-17.00 Lezione online.
Torri e scale private: Palazzo Contarini dal Bovolo e la sua scala

29 gennaio 2025, 9.30-14.30 Lezione in visita.
Palazzo Contarini dal Bovolo

Durata: 7 ore

3.1.5
PALAZZI E DIMORE A VENEZIA (1): Palazzo Sandi e gli affreschi di Tiepolo e Palazzo Malipiero sul Canal Grande

Un seminario in due tappe per entrare nel cuore più intimo e spettacolare della Venezia settecentesca. Le lezioni online e in itinere ci guideranno alla scoperta di Palazzo Sandi, scrigno d'arte celebre per gli straordinari affreschi di Giambattista Tiepolo: un trionfo di luce, mito e teatralità che racconta l'ambizione e il gusto dell'aristocrazia veneziana. Si proseguirà a Palazzo Malipiero, a San Samuele, tra saloni e stanze che guardano uno dei più suggestivi giardini privati della città, affacciato direttamente sul Canal Grande. Un'occasione unica per attraversare luoghi normalmente poco accessibili, dove architettura, natura e memoria dialogano in silenziosa armonia, aprendoci ai fasti della Venezia dell'ultimo secolo della Repubblica.

Data e orario:
15 dicembre 2025, 15.00-17.00 Lezione online.
Palazzo Sandi e gli affreschi di Tiepolo; Palazzo Malipiero sul Canal Grande

16 dicembre 2025, 9.30-13.30 Lezione in visita.
Luce, affreschi e giardini: due palazzi da riscoprire a Venezia nel sestiere di San Marco

Durata: 6 ore

3.1.6
PALAZZI E DIMORE A VENEZIA (2): Palazzo Corner, Palazzo Cavalli, Palazzo Dolfin

Un viaggio tra memoria e architettura alla scoperta di tre antiche dimore veneziane, Palazzo Corner alla Ca' Granda, Palazzo Cavalli e Palazzo Dolfin a Rialto: la prima ancora oggi sede della Prefettura; la seconda sede di rappresentanza dell'Istituto Veneto, la terza sede di rappresentanza della Banca d'Italia.
Nella lezione online si ripercorreranno le vicende delle famiglie Corner, Dolfin e Cavalli, protagoniste della storia politica e culturale della Serenissima, e ci si soffermerà sulle straordinarie architetture che ne riflettono il prestigio: da Jacopo Sansovino, autore della Ca' Granda, a Camillo Boito e gli architetti dell'Ottocento che ridisegnarono Cavalli Franchetti. La lezione in presenza offrirà l'opportunità di esplorare questi palazzi dall'interno, ammirandone i fasti decorativi, gli scorci sul Canal Grande e la ricchezza di stili che attraversano i secoli.
Un'occasione per comprendere come le grandi famiglie e i grandi architetti abbiano costruito, pietra su pietra, l'immagine stessa di Venezia.

Data e orario:
9 febbraio 2026, 15.00-17.00 Lezione online.
I Corner, i Dolfin e i Cavalli nella storia di Venezia e i loro palazzi

10 febbraio 2026, 9.30-13.30 Lezione in visita.
Storie di famiglie, pietre e potere

Durata: 6 ore

3.1.7
IL SECOLO D'ORO DELLA PITTURA VENEZIANA: Il Cinquecento alle Gallerie dell'Accademia di Venezia

Un'occasione per immergersi nel pieno splendore della pittura veneziana del Cinquecento, tra luce, colore e invenzione. La lezione online introdurrà i protagonisti di questo secolo d'oro – da Giorgione a Tiziano, da Veronese a Tintoretto – raccontando come Venezia seppe creare un linguaggio artistico inconfondibile, capace di influenzare l'intera Europa. La visita alle Gallerie dell'Accademia sarà un viaggio tra capolavori assoluti, per vedere dal vivo l'evoluzione dello stile veneziano, cogliere la potenza narrativa delle grandi tele e lasciarsi sedurre dalla bellezza che ha reso immortale la scuola pittorica della Serenissima.

Data e orario:
25 febbraio 2026, 15.00-17.00 Lezione online.
Introduzione alla pittura del Cinquecento a Venezia e i suoi massimi esponenti

26 febbraio 2026, 9.30-14.30 Lezione in visita.
La pittura del Cinquecento alle Gallerie dell'Accademia

Durata: 5 ore

3.1.8
LE CITTÀ TURRITE DI TERRAFERMA. Noale tra le signorie medievali e il dominio della Serenissima

Un itinerario storico e artistico tra le architetture fortificate della Terraferma veneta, con protagonista Noale, città murata dal passato illustre. La lezione online ricostruirà le vicende del borgo tra Medioevo e Rinascimento: dalla Signoria dei Tempesta, che fece erigere il poderoso Castello di Noale con le sue torri angolari e il ponte levatoio, all'ingresso della città nell'orbita della Serenissima, che ne trasformò l'assetto politico e urbanistico.
La visita in itinere permetterà di esplorare i luoghi simbolo della città: le rovine del castello medievale, la Torre dell'Orologio, le antiche carceri, la Pieve di Santa Felicita con opere d'arte di Scuola Veneta, e il ponte dei Tre Archi, memoria dell'antica struttura difensiva. Un'occasione per leggere Noale come esempio vivo di città turrita, dove le pietre raccontano l'incontro tra autonomie feudali e l'ordine veneziano.

Data e orario:
9 marzo 2026, 15.00-17.00 Lezione online.
Noale nella storia tra Medioevo e Rinascimento

10 marzo 2026, 10.00-16.00 Lezione in visita.
Le città turrite di Terraferma: Noale tra Signorie e Serenissima

Durata: 8 ore

3.1.9
VENEZIA SIMBOLICA, MISTERICA E OCCULTA: CITTÀ, ARCHITETTURA E ARTE

Un affascinante viaggio nella Venezia meno visibile, fatta di simboli, allusioni e saperi nascosti. La lezione online offrirà una chiave di lettura per riconoscere e interpretare i segni simbolici nell'arte e nell'architettura veneziana: leoni, stelle, labirinti, figure mitiche e allegoriche che popolano palazzi, chiese e spazi urbani, veicolando significati politici, spirituali e iniziatici.
La lezione in presenza sarà un itinerario tra calli, campi e facciate che svelano, a chi sa osservare, un'altra Venezia: da simboli occulti e criptici, templari e massonici a messaggi celati nei mosaici, nei bassorilievi, nei dipinti, nelle epigrafi e nei graffiti. Un'esperienza tra storia e immaginario, per scoprire come la città abbia fatto del mistero una forma raffinata di comunicazione e bellezza.

Data e orario:
13 gennaio 2026, 15.00-17.00 Lezione online.
Venezia misterica? Saper leggere i simboli, loro significati e funzioni comunicative nell'arte veneziana. Un'introduzione

14 gennaio 2026, 9.30-13.30 Lezione in visita.
Venezia simbolica, misterica e occulta: città, architettura e arte

Durata: 6 ore

Chi sono gli esperti

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

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

3.2
CAORLE: UN BORGO DI MARE TRA STORIA, LEGGENDA E TRADIZIONE

Caorle è un borgo, sospeso tra mare e laguna, indissolubilmente legato all'elemento "acqua".
Il percorso guidato intende far conoscere l'evoluzione storica di Caorle e del suo territorio. Si visiterà il Museo Nazionale di Archeologia del Mare e tramite l'osservazione delle testimonianze qui conservate, si attraverseranno i periodi storici più antichi, dal Tardo Bronzo all'età medievale, passando per l'epoca romana, quando Caorle era porto di Iulia Concordia e la laguna era disseminata di tante piccole realtà produttive dedite allo sfruttamento delle risorse naturali. Particolare attenzione sarà riservata alle economie del passato, perché, se dagli anni '50 del secolo scorso il mare ha consentito lo sviluppo del turismo, in antichità ha garantito il sostentamento della popolazione grazie alla vocazione commerciale dell'approdo e all'antica arte della pesca. Un *fil rouge* che lega il passato ad alcuni aspetti che ancora oggi contraddistinguono il folklore e le tradizioni caorlotte, con visita guidata alla sezione del museo dedicata alla scoperta del brigantino Mercurio.
Il percorso proseguirà con la visita guidata del centro storico di Caorle, dell'area sacra di Piazza Vescovado, con il duomo di Santo Stefano e il caratteristico campanile rotondo, procedendo lungo la Scogliera Viva, passando per la "Specoa", storica sede dei marinai di Caorle. Seguirà poi la visita al Santuario della Madonna dell'Angelo, che con le sue storie e leggende è divenuto nel tempo oggetto di devozione religiosa, non solo da parte dei pescatori locali, ma anche dai numerosi turisti.

Data e orario: 14 novembre 2025, 10.00-13.00
Durata: 3 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle

Chi è l'esperto

Archeologa in ambito museale, collaboratrice tecnica del Museo Nazionale di Archeologia del Mare di Caorle, si occupa di visite anche presso il Museo Nazionale Concordiese di Portogruaro e nell'area archeologica di Concordia Sagittaria. Grande appassionata della storia del territorio, alterna l'impegno nella visite museali alla didattica per le scuole.

3.3
PELLESTRINA: ALLA SCOPERTA DELL'ISOLA PIÙ A SUD DI VENEZIA

Un tour nella laguna, con partenza da Chioggia-Isola dell'Unione e navigazione in direzione di Pellestrina. Il percorso sarà occasione per conoscere le nuove modalità di allevamento dei mitili: si alterneranno diversi produttori-esperti della laguna. In barca si raggiungeranno i vecchi allevamenti di cozze per poi procedere in mare aperto verso le sedi della produzione moderna. Qui, affiancati dalla barca del produttore, si conosceranno le varie fasi di lavorazione e di crescita delle cozze. A seguire, l'intervento di un altro esperto del territorio, coltivatore delle ostriche affinate nell'oasi protetta di Ca' Roman. Durante la sosta a Pellestrina è prevista la visita del Piccolo Museo della Laguna Sud dove si approfondirà la storia dei "murazzi" e delle difese a mare insieme alle tradizionali attività di pesca in laguna e in mare. Seguirà una degustazione dei prodotti ittici presentati.

Data e orario: 16 ottobre 2025, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Pellestrina

Chi sono gli esperti

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

3.4
I *NIZIOLETI* RACCONTANO LA STORIA DELLE DONNE A VENEZIA

Molti "Nizioleti", quei rettangoli bianchi dipinti sui muri di Venezia che riportano la toponomastica cittadina, ricordano la presenza delle donne in città, raccontando storie di figure femminili di grande vigore. Donne veneziane o forestiere, nobili e popolane che stipulano contratti marittimi, o si associano per prestare denaro e farlo fruttare, donne che gestiscono i propri averi e scrivono di proprio pugno i loro testamenti.
Durante il percorso, camminando fra le calli, le storie di donne emergeranno insieme alla dimensione insulare di Venezia, alla sua natura di città d'acqua, alla permeabilità fra ambiente solido urbano e ambiente liquido, fra il luogo pubblico della corte e quello privato della casa, che ha dato vita a uno spazio abitato dove ancora oggi si ritrovano intrecciate tante storie femminili: dalle prime abitanti delle isole lagunari alle letterate, dalle imprenditrici alle dogaresse, dalle artigiane del vetro alle cortigiane, fino alle donne dei nostri giorni.

Data e orario: 10 novembre 2025, 10.00-12.30
Durata: 2,5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

Chi è l'esperto

Guida turistica autorizzata IAT.

3.5 VENEZIA DEGLI DEI. Tra antichi vigneti, cioccolato e perle di vetro

3.5.1 NAVIGANDO LE VIGNE

IN COLLABORAZIONE CON AIS Veneto

Nel terreno anfibio di Venezia, in appezzamenti microscopici, crescono alcuni **vigneti eroici** che producono vini che sembrano sgorgare dall'acqua. L'attenzione verso i vitigni antichi ha riportato alla ribalta i vini che si coltivano **nei conventi e nelle isole di Venezia**, grazie ad alcuni progetti di recupero che hanno rimesso al centro queste produzioni di nicchia con esiti davvero sorprendenti. Il corso, condotto a due voci da una storica del territorio e un esperto Sommelier, prende avvio da un excursus storico che racconta come, quando, perché e dove si è sviluppata la coltivazione, mentre un esperto del vino curerà la descrizione tecnica.
Sono previste due uscite: la visita del **giardino mistico dei Carmelitani Scalzi** dove si alleva perfino un vitigno armeno e la Visita della **Tenuta Venissa con camminata nella Vigna Murata**. Degustazione dei vini prodotti nelle due aziende.

Data e orario: 29 ottobre (Tenuta Venissa) e
5 novembre (Giardino dei Carmelitani) 2025, 10.00-13.00
Durata: 6 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.5.2 PERLE E "IMPIRARESSE"

Prodotte a Venezia fin dal XIII secolo, le perle veneziane raccontano una storia affascinante tra leggenda e realtà. Merce di scambio estremamente apprezzata su tutte le rotte praticate dai veneziani: Levante, Africa, Paesi nordici, Oriente Estremo, le perle sono il bene che nei secoli ha mantenuto più valore e **dal 2020 sono considerate Patrimonio Immateriale dell'UNESCO**. Questo percorso ne svela la produzione, la loro realizzazione e rimette alla ribalta la storia sociale delle "impiraresse" tra tradizione e innovazione. Il corso prevede una visita a una fabbrica di perle di Murano, un laboratorio dove i partecipanti potranno ammirare la contemporaneità della perla a lume e una visita del laboratorio-museo che rappresenta il riscatto del mestiere delle "impiraresse".

Data e orario: 23 ottobre 2025, 9.30-16.30
Durata: 6 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.5.3 MAGICO CIOCCOLATO

Il cioccolato è chiamato cibo degli dei per il suo legame con il cacao, considerato dalle popolazioni pre-colombiane un dono divino. La forza prorompente del cacao che arriva dalle Americhe si declina dapprima come bevanda liquida: la fumante tazza di cioccolata, peccaminosa e rivoluzionaria, cambia la socialità di tutta Europa e in particolare di Venezia, capitale del divertimento e del lusso. Tuttavia, bisogna aspettare qualche secolo e mettere insieme le teste pensanti di diversi maestri cioccolatieri tra Olanda e Svizzera per arrivare a produrre il cioccolato solido con le innumerevoli golose delizie che oggi apprezziamo.

Il corso si articola a due voci:
Una parte teorica sulla storia del cacao, l'arrivo dal Nuovo mondo, la sua diffusione e l'impiego in Europa e in particolare a Venezia. Il passaggio dalla cioccolata al cioccolato.
Un parte pratica con un **MAESTRO CIOCCOLATIERE di fama internazionale, vincitore del Campionato Mondiale, insignito a Rimini del premio Pastry Legend (2024)** che racconta tutte le fasi di lavorazione.

Seguirà una degustazione di 3 *napolitains* e 4 praline con accompagnamento di un vermouth veneto speziato.

Data e orario: 10 dicembre 2025, 14.30-17.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Venezia

3.6
LA GIUDECCA: GHIACCIO, GRANAGLIE E ZITELLE

Un itinerario alla scoperta delle parti più nascoste dell'isola, luogo di giardini romantici, di palazzi nobiliari, di conventi. Dal *glamour d'antan* della Scalera Film, gli studi cinematografici utilizzati durante il conflitto bellico, si passerà alla rusticità della corte dei Cordami, dove si fabbricavano le corde di canapa. Si attraverserà il Rio della Palada, con l'allevamento dei granchi, che darà lo spunto per parlare della cucina da mar, ci si immergerà quindi nella maestosità del Redentore con la visita della chiesa e del giardino appena riaperto. Si proseguirà verso il giardino Eden, la fabbrica del Ghiaccio Taner, e il complesso delle Zitelle che portano alla fine dell'isola, rivolta verso il Bacino San Marco.

Data e orario: 19 febbraio 2026, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.7
LA RIVA DEGLI SCHIAVONI: PORTA DEL MARE TRA TARTANE E MALVASIE

Dove oggi ormeggiano lussuosi yatch, una volta approdavano tartane dalmate piene di animali vivi, trabaccoli colmi di vini malvasie e castradine "sciavone". Ultima opera della Serenissima, lunga oltre 500 metri e collegata da quattro splendidi ponti, la Riva era la vera porta d'ingresso della città. Ripercorrendola, sfila davanti a noi la storia gloriosa di Venezia: i giardini reali dell'imperatrice Sissi, la Piazza con il Palazzo Ducale, le Prigioni e il Ponte dei Sospiri.
La splendida passeggiata si snoderà attraverso le pericolose avventure dell'esploratore Caboto che qui aveva una casa a forma di nave, proseguirà verso Riva dei Sette Martiri con la Palazzina dello scultore Canonica e si concluderà nei giardini di S. Elena.

Data e orario: 5 febbraio 2026, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.8
PERDERSI A RIALTO TRA BACARI, OMBRE E CORTIGIANE

L'itinerario inizia con la visita del Mercato visto dal punto di vista storico e sociale, dal momento che nel passato è stato *city* finanziaria e sede del Borsino delle Spezie. Si visiteranno le suggestive Chiese di S. Giacometto e di S. Giovanni Elemosinario, con gli altari delle corporazioni legate al Mercato. Quindi, ci si addentrerà tra le callette del Castelletto, antico quartiere del meretricio. In questa zona di commerci frenetici, mangiare per strada era la prassi: qui nascono i bacari accompagnati dalle immancabili ombre di vino. Una lezione per ripercorrere la storia della "cucina in briciole" declinata in nervetti, polpettine, baccalà, consumata in osterie, fritolin e furatole. Il percorso si concluderà con un incontro con un oste di un bacaro storico per fare il punto su questo pilastro dell'accoglienza turistica e degustare qualche cichetto.

Data e orario: 24 novembre 2025, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.9
SULLE ORME DEL CASANOVA, NEL 300° ANNIVERSARIO DELLA SUA NASCITA, TRA AVVENTURE IMMORALI E PIATTI FORTI

Uomo di mondo, baro, spia, ribelle, provocatore e irriverente, ma anche spirito libero e testimone autentico del suo tempo, Giacomo amò innanzitutto giocare al tavolo della vita facendo del piacere il suo cavallo di battaglia. La sua avventurosa esistenza si consumò in parte a tavola, che come diceva lui stesso "faceva parte del sesso". Nella lezione si ripercorreranno i luoghi della sua infanzia e della giovinezza (Palazzo Malipiero, zona di San Samuele) fino al ridotto di San Moisè (con visita) dove giocava d'azzardo e alle Prigioni di Palazzo Ducale. La ricostruzione (in)fedele dei cibi che amava preparare alle sue amanti, dal famoso punch per l'avvenente C.C. alle delizie afrodisiache consumate con la monaca M.M. per scoprire la vita di uno dei veneziani più controversi.

Data e orario: 4 dicembre 2025, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.10
GALERE, OSTRICHE E "GALLETTE": L'ARSENALE DI VENEZIA

Emblema della potenza marittima, l'Arsenale, con i grandi bacini di carenaggio, le immense corderie, la Casa del Bucintoro e il monumentale portale, ci introduce alla più sorprendente industria dell'antichità. Lo percorreremo, soffermandoci sulla vita e il lavoro degli arsenalotti, che godevano di un welfare sconosciuto al resto del mondo. L'Arsenale è stato anche l'insolito scenario di un singolare pranzo offerto al re francese Enrico III nonché luogo d'allevamento di ostriche. Affronteremo i temi della "cucina da mar": come la Serenissima organizzava la cambusa della nave, la confezione della salicornia utilizzata contro lo scorbuto; le storie dei forni dove si producevano le famose gallette, che visiteremo in via eccezionale.

Data e orario: 20 gennaio 2026, 9.30-14.30
Durata: 5 ore
Modalità: itinerario
Sede: Venezia

3.11
SANT'ERASMO TRA CARCIOFAIE, ORTICHE E PROSECCO SALMASTRO

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

Data e orario: 23 marzo 2026, 9.30-14.30
Durata: 5 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
E-BIKE TOUR TRA MARE E LAGUNA A CAVALLINO TREPORTI
Conoscere per raccontare

IN COLLABORAZIONE CON
Parco Turistico di Cavallino Treporti
EBT SOSTENIBILE

Un itinerario in bicicletta alla scoperta dei paesaggi e delle storie che definiscono l'identità di Cavallino-Treporti. Accompagnati da una Guida Ambientale AIGAE, percorreremo la nuova pista ciclopedonale sospesa con soste presso punti panoramici e Torri Telemetriche, per approfondire la morfologia e la storia del territorio.
Seguirà la visita guidata al Museo Batteria Pisani, testimonianza della storia di Cavallino-Treporti nel contesto del Novecento. Dopo una pausa pranzo a base di prodotti locali, chiuderemo la giornata con la visita alla mostra permanente "Frammenti di Laguna" nel borgo di Lio Piccolo.
Un'occasione utile per operatori e addetti ai lavori per acquisire strumenti narrativi e conoscenze spendibili nel dialogo con gli ospiti.

Data e orario: 24 ottobre 2025, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Cavallino Treporti

3.12.2
E-BIKE TOUR - CAORLE, VALLEVECCHIA E BIBIONE: UN PERCORSO IN BICI E BARCA

IN COLLABORAZIONE CON

Un tempo territorio paludoso, oggi fertile campagna percorsa da fiumi, canali navigabili e lagune, la pianura del Veneto Orientale ha in sé una storia antica e una molto recente. Caorle, con il suo porto peschereccio, antico borgo affacciato sul mare e i casoni dell'isola dei pescatori all'interno della laguna, rappresenta un pezzo importante di questa storia che ha origini paleovenete e romane e offre alcuni fra i più bei paesaggi di questo territorio. Bibione, nota come località turistica, conserva anche ambienti naturali di grande pregio: l'ampia oasi di Foce Tagliamento caratterizzata da una splendida lecceta, sistema dunoso e la zona umida salmastra, le valli lagunari dove si pratica la vallicoltura alle spalle delle rinomate spiagge dorate.
Vallevecchia, descritta anche da Ernest Hemingway nel libro "Di là dal fiume e tra gli alberi" è un'isola che conserva la sua quasi naturale integrità, grazie alla presenza di uno dei massimi sistemi dunali litoranei. Quest'area di circa 900 ettari, situata tra Caorle e Bibione, fu bonificata alla fine degli anni '60 del '900 per creare l'Azienda agricola sperimentale ora gestita da Veneto Agricoltura. Dagli anni '90 fu interessata da un progetto ambizioso di rinaturalizzazione e offre ora molteplici spunti per l'osservazione e lo studio della biodiversità: dalla spiaggia alle dune, dal bosco litoraneo alle zone umide, fino alle zone di bonifica.
Il percorso in bicicletta si alternerà al percorso in barca, proponendo ai partecipanti una straordinaria esperienza immersiva nell'atmosfera lagunare.

Data e orario: 30 ottobre 2025, 9.30-16.30
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Caorle, Vallevecchia e Bibione

3.12.3
E-BIKE TOUR PEDALANDO NELLA TERRA DEI TIEPOLO

IN COLLABORAZIONE CON

A poca distanza dalla più nota Riviera del Brenta, la terra dei Tiepolo rappresenta un meraviglioso percorso alternativo, fatto di piccoli borghi collegati da piste ciclabili, situate sugli argini dei fiumi che l'attraversano e che, grazie alla bicicletta, può essere meglio conosciuta ed esplorata. La sua denominazione è strettamente legata alla famiglia veneziana dei Tiepolo che diede i natali ai noti artisti, Giambattista e al figlio Giandomenico.
I due, dopo aver acquistato una villetta nel piccolo borgo di Zianigo, scelsero la vita di campagna, lontano dalla frenesia della Venezia settecentesca, trovando ispirazione per opere pittoriche ove sono rappresentati scorci di queste terre, la quotidianità dei popolani e l'imminente decadenza della Repubblica di Venezia.
Il percorso partirà dalla località di Zianigo con la visita alla Chiesa Arcipretale, dove è custodita una pala d'altare di Giandomenico Tiepolo, per poi proseguire verso la seicentesca Villa Bianchini, poi a Villa Tiepolo e in direzione di Mirano, comune che, per la sua abbondanza di aree verdi, può essere considerato "il giardino di Venezia" e dove i parchi di Villa Belvedere e Villa XXV Aprile danno vita ad uno dei rari esempi di parco romantico ottocentesco, con laghetto, montagnola e torretta, proseguendo con la visita del Duomo di San Michele Arcangelo, ove si trovano testimonianze di Giambattista Tiepolo, per pedalare e procedere poi fino ai Parchi XXV Aprile e Belvedere. Il percorso si concluderà con la visita dell'area più suggestiva di Mirano: l'originale complesso architettonico ottocentesco del Castelletto e la visita delle Grotte, un insieme di vie sotterranee e cunicoli, di gusto tardo romantico, volute dall'eclettico nobile veneziano Paolo Barzizza.

Data e orario: 31 marzo 2026, 10.00-17.00
Durata: 7 ore
Modalità: itinerario
Sede: Mirano

3.12.4
SALICORNIA, L' *ASPARAGO DI MARE*

Nel cuore della laguna veneziana, immersa nella quiete e nella bellezza senza tempo di Lio Piccolo, si trova una realtà familiare che da anni coltiva con passione e rispetto per l'ambiente i prodotti tipici del territorio lagunare. L'azienda coltiva la salicornia, una pianta spontanea e al tempo stesso preziosa, simbolo dell'equilibrio tra terra e acqua. Chiamata anche "asparago di mare", la salicornia cresce in ambienti salmastri e viene raccolta a mano nel pieno rispetto dei cicli naturali. Durante la visita guidata, i partecipanti avranno l'opportunità unica di scoprire i segreti della coltivazione, comprendere l'ecosistema lagunare e degustare i prodotti dell'azienda.

Data orario: 30 gennaio 2026, 9.30-12.30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: Lio Piccolo

3.12.5
I MIELI RARI DEL TERRITORIO

ApiPiave è un'associazione culturale di promozione sociale attiva nella zona del Piave, con sede a San Donà di Piave (VE). La missione dell'associazione include la valorizzazione del paesaggio, la tutela della biodiversità, e la promozione delle culture locali, tra cui quelle apistiche, ortive e frutti antichi.
La visita sarà così articolata:
- Illustrazione "ape", organi di produzione del miele, cera, propoli
- Strumenti di lavoro per visita apiario - per smielatura - per conservazione del miele
- Descrizione delle piante mellifere del territorio
- Presentazione prodotti dell'alveare: miele - cera - propoli - polline - pappa reale (caratteristiche e proprietà) con degustazione di cinque mieli rari

Data e orario: 12 marzo 2026, 9:30-12:30
Durata: 3 ore
Modalità: in presenza
Sede: San Donà di Piave

3.12.6
IL CANTO DEGLI ALBERI: SCOPERTA E GUSTO DELLE NOCI

Nella campagna veneziana, a due passi dal litorale, si trova il più grande noceto d'Italia, una tenuta di 140 ettari dove una coltivazione con tecniche rispettose dell'ambiente garantisce noci di qualità superiore. Questo corso prevede una visita guidata al noceto che permetterà ai partecipanti di esplorare lo splendore dei fili di chioma e dei rami carichi di noci. Durante la passeggiata, verranno spiegate le fasi della coltivazione, la raccolta e la lavorazione delle noci, dai metodi tradizionali alle tecniche moderne. La visita si concluderà con assaggio e discussione sulle varietà, le peculiarità di gusto e gli usi in cucina, combinando teoria e pratica in un'esperienza ricca di curiosità e sapore.

Data e orario: 7 novembre 2025, 9:30-12:00
Durata: 2,5 ore
Modalità: in presenza
Sede: Eraclea

ORIENTARSI

25
26

CORSI DI
FORMAZIONE E
AGGIORNAMENTO

4.1

CORSO REVENUE MANAGEMENT – Livello **base**

Revenue Management: dalle basi alla pratica operativa

Il corso di Revenue Management di livello base è pensato per chi desidera entrare nel cuore della disciplina in modo semplice, concreto e immediatamente applicabile.
In due giornate intensive, i partecipanti saranno guidati in un percorso chiaro e progressivo, che parte da zero, rendendo accessibile la materia anche a chi non ha alcuna conoscenza del Revenue Management, e al tempo stesso stimolante per chi già possiede una base e vuole approfondire e consolidare le proprie competenze.
L'approccio sarà fortemente operativo: i partecipanti lavoreranno su casi reali, con l'ausilio di file, tool e software professionali, per vivere un'esperienza formativa concreta e subito spendibile nel proprio contesto lavorativo.

CONTENUTI
- Definizione del Revenue Management: Scopri cosa NON è il Revenue Management e le sue caratteristiche fondamentali
- Calcolo degli Indici: Impara a calcolare e utilizzare gli indici fondamentali attraverso Business Case reali
- Il PickUp: Comprendi cos'è e come sfruttarlo a tuo vantaggio
- Revenue Management Tool: Esercitati con un sistema di Revenue Management in Cloud
- Piani Tariffari: Approfondisci i piani tariffari essenziali per una strategia di successo
- Forecasting: Scopri l'importanza del Forecast, come si calcola e come può servire alla tua strategia
- Massimizzare il Fatturato: Strategie per aumentare i tuoi guadagni
- Analisi dei Competitors: Impara a scegliere e analizzare i tuoi competitor con un Rate Shopper Tool di livello mondiale
- Segmentazione del Mercato: Identifica e analizza i Macro e Micro Segmenti
- Room Segmentation: Creazione e analisi della segmentazione delle camere
- Ottimizzazione delle OTAs: Sfrutta al meglio le Online Travel Agencies
- Legge di Pareto: Applica 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
- Presentazioni di Gruppo: Presenta e giustifica le tue analisi, scelte e strategie basate sui dati a disposizione

Data e orario: 24/25 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

4.2

CORSO REVENUE MANAGEMENT - Livello **avanzato**

Revenue Management: strategie avanzate e applicazione operativa

Il corso di Revenue Management di livello avanzato è pensato per chi desidera approfondire le strategie più avanzate e raffinate del Revenue Management, con l'obiettivo di massimizzare il fatturato e il posizionamento della propria struttura sul mercato.
In due giornate intensive, si lavorerà su un percorso teorico-pratico che porterà i partecipanti a sviluppare una visione strategica e operativa completa. Anche in questo caso l'approccio sarà fortemente operativo, con un coinvolgimento diretto dei partecipanti su casi reali, utilizzo di file, tool e software professionali, per garantire non solo la comprensione teorica, ma soprattutto la capacità di applicare concretamente le tecniche più avanzate del Revenue Management nel proprio lavoro quotidiano.

CONTENUTI
Fondamenti e Strumenti del Pricing
- Introduzione al Pricing Alberghiero
- Definizione e importanza del pricing
- Analisi di Mercato e Segmentazione dei Clienti
- Identificazione dei segmenti di mercato
- Utilizzo di Tool per il suggerimento delle tariffe
- Case study: implementazione e utilizzo pratico
- Fase di pre-apertura: stabilire le basi
- Ricerca di mercato preliminare
- Sviluppo delle politiche tariffarie iniziali

Strategie e Implementazione
- Sviluppo di strategie di Pricing efficaci
- 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
- Presentazione e discussione dei risultati

Data e orario: 19/20 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

4.3
O.T.A. MASTERY: SVELARE E SFRUTTARE AL MASSIMO LE ONLINE TRAVEL AGENCIES

Le Online Travel Agencies (O.T.A.) come Booking.com, Expedia e le principali piattaforme di distribuzione rappresentano una leva fondamentale per il successo di qualsiasi struttura ricettiva. Tuttavia, il loro utilizzo spesso si limita a una gestione superficiale, senza sfruttarne appieno le potenzialità e senza conoscerne a fondo i meccanismi.
Il corso O.T.A. Mastery è progettato per fornire una visione completa e pratica delle O.T.A., svelandone i funzionamenti interni e spiegando come gestirle strategicamente per massimizzare le prenotazioni, migliorare la visibilità e ottimizzare il posizionamento online. In una giornata intensiva, i partecipanti verranno guidati attraverso un percorso che unisce teoria e pratica, affrontando tematiche come la configurazione ottimale dei profili, la gestione delle promozioni e delle offerte, la lettura e interpretazione dei report di performance, e le migliori pratiche per comunicare efficacemente con gli account manager.
Verranno inoltre esplorati i meccanismi di ranking e visibilità, le dinamiche tariffarie e le logiche di distribuzione per comprendere come posizionarsi in modo competitivo.

CONTENUTI
- Introduzione alle O.T.A. e loro importanza nel settore ricettivo
- Funzionamento interno delle O.T.A. e meccanismi di distribuzione
- Configurazione ottimale dei profili e delle schede strutture
- Strategie di gestione delle promozioni e offerte speciali
- Analisi e interpretazione dei report di performance
- Tecniche di miglioramento del posizionamento e visibilità online
- Comunicazione efficace con gli account manager delle O.T.A.
- Meccanismi di ranking, visibilità e dinamiche tariffarie
- Logiche di distribuzione e posizionamento competitivo
- *Best practice* per massimizzare prenotazioni e visibilità

Data e orario: 21 gennaio 2026, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mestre

4.4
INTELLIGENZA ARTIFICIALE APPLICATA AL REVENUE MANAGEMENT: dallo studio dei dati alla gestione del cliente

L'intelligenza artificiale non è più solo un concetto innovativo o una promessa per il futuro: è una realtà concreta e accessibile che può rivoluzionare la gestione del Revenue Management. Questo corso è pensato per chiunque operi nel mondo dell'hôtellerie – dai manager ai direttori, fino ai professionisti della reception – e desideri comprendere come l'AI possa essere utilizzata in modo strategico e operativo.
Attraverso un approccio chiaro e coinvolgente, i partecipanti scopriranno come l'intelligenza artificiale possa semplificare l'analisi dei dati, velocizzare le decisioni strategiche e supportare la definizione delle tariffe in modo più efficace e dinamico.
Un percorso che unisce teoria e pratica, con un focus sull'approccio operativo, per consentire ai partecipanti di tornare in azienda con una visione concreta e applicabile delle nuove opportunità offerte dall'AI.

CONTENUTI
- Introduzione all'AI e alle sue applicazioni nel mondo dell'hotellerie
- Come l'AI può semplificare l'analisi dei dati e velocizzare le decisioni strategiche
- Utilizzo dell'AI per la definizione dinamica delle tariffe e la gestione del Revenue Management
- Segmentazione dei clienti e analisi dei comportamenti per offrire esperienze personalizzate
- Strumenti di automazione e assistenti virtuali per migliorare la gestione quotidiana e l'interazione con gli ospiti
- Previsione della domanda e pianificazione strategica con l'AI
- Creazione di strumenti e soluzioni pratiche da implementare in hotel
- Approccio operativo e best practice per integrare l'AI nelle attività quotidiane

Data e orario: 26 novembre 2025, 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.

4.5
L'ARTE DI CREARE HOTEL UNICI: COME DISTINGUERSI CON STILE E PERSONALITÀ ISPIRANDOSI AL BOUTIQUE HOTEL

I Boutique Hotel sono strutture ricettive di piccole dimensioni che offrono un'esperienza unica e personalizzata ai propri ospiti. Questi hotel si distinguono per design ricercato, atmosfera intima e attenzione ai dettagli, spesso riflettendo la cultura e la storia locali. In questo corso, si esplorerà tutto ciò che rende un Boutique Hotel un'esperienza unica e indimenticabile partendo dal concept e dalla storia di questi hotel speciali e analizzando le cinque caratteristiche distintive che li rendono così riconoscibili. Verranno approfonditi aspetti come la dimensione e l'identità, il design curato e l'integrazione con il contesto locale, oltre a servizi personalizzati e scelte strategiche che creano atmosfere rilassanti e coinvolgenti. Infine si affronteranno tendenze di mercato e aspettative degli ospiti, offrendo spunti pratici per distinguersi e offrire esperienze esclusive.

CONTENUTI
- Il Concept dei Boutique Hotel
- Storia dei Boutique Hotel
- Le 5 caratteristiche distintive di un Boutique Hotel
- Dimensione e identità
- Design curato e identità locale
- Servizio esclusivo e personalizzato
- Posizione strategica e atmosfera rilassante
- Esperienze esclusive e servizi su misura
- Tendenze del mercato e aspettative degli ospiti
- *Case histories* di successo e di ... insuccesso

Data e orario: 4 dicembre 2025, 9.30-13.30
Durata: 4 ore
Modalità: in presenza
Sede: Mira

Chi è l'esperto

Professionista dell'hotellerie con oltre 25 anni di esperienza, specializzata in gestione del cambiamento, ottimizzazione dei processi e formazione innovativa, ha ricoperto posizioni di responsabilità e General Management ed è consulente di strutture ricettive e professionisti per migliorare performance operative, guest experience e competenze del personale con un approccio pratico, empatico e orientato all'eccellenza.

4.6
RECEPTION 4.0: L' ARTE DELL' ACCOGLIENZA DA PRIMA DELL' ARRIVO ALLA GESTIONE DELLA REPUTAZIONE ONLINE

Il percorso mira a trasformare la reception da semplice punto di contatto a vero e proprio centro strategico di successo dell'hotel. Il corso di formazione guiderà i partecipanti attraverso la profonda evoluzione del ruolo della reception, mostrando come l'accoglienza moderna sia un'arte che inizia ben prima del check-in e continui molto dopo il check-out. Si imparerà a creare un'esperienza di soggiorno indimenticabile fin dal primo contatto, a dare un'ottima prima impressione all'ospite al momento dell'arrivo, a gestire ogni fase del soggiorno in modo professionale e creativo, per trasformare gli ospiti in clienti fedeli nel tempo.

CONTENUTI
- Dall'accoglienza tradizionale all'ospitalità di qualità che lascia a bocca aperta il cliente moderno
- *Customer Journey*: strategie e tecniche di comunicazione per costruire un legame solido con l'ospite prima, durante e dopo il soggiorno
- *Reception Connessa*: come sfruttare i canali digitali e tradizionali per catturare e convertire i clienti
- Convertire ogni contatto: come trasformare richieste via mail e al telefono in prenotazioni e vendite con *cross-selling* e *up-selling*
- *Pre-Stay Strategy*: come progettare la mail perfetta per informare, emozionare e aumentare guadagni prima dell'arrivo dell'ospite
- Restare sempre nella mente dell'ospite: i segreti della newsletter perfetta per stimolare il riacquisto e il passaparola positivo
- *Reclamo = Opportunità*: trasformare le incomprensioni in soddisfazione (e in recensioni positive)
- *Il feedback online* degli ospiti è un tesoro: come trasformare ogni recensione in un'opportunità di crescita e vendita
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 26/27 febbraio 2026, 9.00-18.00
Durata: 16 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.7
OSPITALITÀ *PET-ORIENTED*: SPECIALIZZARE L' OFFERTA PER SODDISFARE I CLIENTI A QUATTRO ZAMPE

Obiettivo del corso è sensibilizzare i partecipanti sulle enormi potenzialità derivanti dalla specializzazione dell'offerta, rivolta alla soddisfazione degli specifici bisogni dei clienti a quattro zampe e dei loro "genitori umani". Per un numero sempre più ampio di clienti, proprietari di animali, non basta la semplice possibilità di fare una vacanza con il proprio animale domestico e avere la sicurezza che sia accettato nelle diverse strutture turistiche, ma si richiedono servizi su misura ad alto valore aggiunto, per i quali vi è la disponibilità a spendere un importante *premium price*.

CONTENUTI
- L' evoluzione della consistenza di animali domestici presenti nelle famiglie italiane e internazionali
- 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 d'acquisto
- Specializzare l'offerta attraverso l'implementazione di servizi dedicati ai clienti a quattro zampe
- Idee di tematizzazione innovative e creative per rendere gli ambienti "a immagine di pet"
- Gestire efficacemente il prodotto e il prezzo dell'offerta "pet-oriented" per farla percepire come unica
- Strategie e azioni di comunicazione e commercializzazione per posizionare l'offerta dedicata ai pet
- Normative per accogliere ospiti con animali da assistenza
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 30 gennaio 2026, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.8
(E-) BIKE HOSPITALITY EVOLUTION: 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. Tutto ciò in seguito all'esplosione delle vendite di (E-) Bike, che ha favorito la nascita di nuovi segmenti di appassionati di due ruote, provenienti da tutto il mondo e caratterizzati da una interessante propensione alla spesa. A partire dall'analisi di questi segmenti della domanda turistica si presenteranno le possibilità per gli operatori 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
- (E-) 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 "(E-) Bike": i diversi livelli di specializzazione e di investimento necessario
- Strategie e tecniche di promozione e di commercializzazione dell'offerta "(E-) Bike"
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 20 ottobre 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.9
MARKETING DI NICCHIA: COME TRASFORMARE LA BASSA STAGIONE IN ALTA OCCUPAZIONE

Il corso si propone di offrire soluzioni di marketing da applicare nella bassa stagione, per ribaltare le situazioni di criticità, dimostrando come il *marketing di nicchia* sia la chiave per trasformare i periodi di stallo in nuove redditizie opportunità di occupazione. Il programma pertanto si focalizzerà sulle strategie e le azioni pratiche per identificare e attrarre segmenti di mercato inesplorati, adattando l'offerta della struttura ricettiva in modo creativo e a costo zero, realizzando proposte ad alto tasso di attrazione per i clienti.

CONTENUTI
- Da "bassa stagione" ad "altra stagione": sfide e opportunità nascoste per aumentare l'occupazione
- Cos'è il *marketing di nicchia* e perché è fondamentale per la propria struttura
- Individuare le nicchie ideali: ricerca e analisi di mercato
- Come progettare offerte irresistibili per la propria nicchia senza spendere (quasi) niente
- Comunicazione mirata: raggiungere il proprio cliente con messaggi efficaci
- Pianificazione e commercializzazione: trasformare l'Interesse dei membri delle nicchie in prenotazioni
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 25 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 ore
Modalità: in presenza
Sede: Jesolo

4.10
IL POTERE DELLE RECENSIONI ONLINE: COME GESTIRE, RISPONDERE E AUMENTARE LA REPUTAZIONE (E I GUADAGNI) DELL'HOTEL

Le recensioni online sono cruciali per il successo dell'hotel, ma spesso rispondere efficacemente può sembrare una sfida difficile da vincere. Questo percorso si focalizzerà su come trasformare ogni feedback in un'opportunità di crescita e profitto.
Si imparerà a gestire efficacemente le opinioni degli ospiti, trasformando le recensioni negative in occasioni per rafforzare la propria immagine verso i clienti potenziali che le leggono e quelle positive in potenti strumenti di marketing. L'obiettivo è aumentare la reputazione online della struttura e, di conseguenza, incrementare le prenotazioni e i guadagni, scoprendo strategie pratiche per rispondere in modo professionale e costruttivo, utilizzando il feedback per migliorare costantemente i servizi e creare un legame autentico con gli ospiti.

CONTENUTI
- L'effetto delle recensioni online sulla visibilità dell'hotel e sulla decisione d'acquisto dei clienti
- Strategie efficaci per ottenere più recensioni positive: l'approccio proattivo, le argomentazioni da usare, il timing
- L'arte della risposta per trasformare ogni feedback in un'opportunità strategica
- La struttura delle risposte, il tono del messaggio, la scelta del linguaggio, le tecniche di scrittura creativa e professionale
- Trasformare le recensioni positive in strumento di marketing, comunicazione e vendita
- Migliorare i servizi dell'hotel grazie alle recensioni degli ospiti: identificare le tendenze, i punti di forza e di debolezza
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 31 ottobre 2025, 9.00-13.00
Durata: 4 ore
Modalità: ONLINE

4.11
IL TUO HOTEL SULLA BOCCA DI TUTTI (QUASI GRATIS): STRATEGIE E TECNICHE DI COMUNICAZIONE CHE FANNO LA DIFFERENZA

L'obiettivo del corso è quello di ottenere la massima visibilità e l'aumento delle prenotazioni, anche in presenza di un budget limitato. Si imparerà a comunicare in modo più creativo ed efficace attraverso la scelta dei canali online e offline e a gestire i contenuti dei messaggi adattandoli alle specifiche caratteristiche e motivazioni dei clienti potenziali. Un focus sarà dedicato a padroneggiare l'arte dello storytelling, per aumentare la percezione di valore dei servizi offerti, creando un legame emotivo con i propri ospiti.

CONTENUTI
- Il processo di comunicazione creativa: codifica, decodifica, messaggi, canali, interferenze e feedback
- Definire il tuo messaggio vincente: identificare l'unicità del tuo hotel e tradurla in un contenuto chiaro e coinvolgente
- Le piattaforme e strumenti di comunicazione più efficaci per comunicare l'atmosfera, l'offerta e i servizi
- L'arte dello Storytelling per aumentare la percezione di valore dell'offerta e aumentare la propensione alla spesa dell'ospite
- Creare foto, video e testi irresistibili che spingano all'interazione e alla prenotazione, anche con risorse limitate
- Tecniche di guerrilla marketing e di promozione creativa: idee innovative e a basso costo per generare *buzz* intorno alla struttura ricettiva
- Esempi pratici e analisi di casi di successo dall'Italia e dal mondo

Data e orario: 24 novembre 2025, 9.00-18.00
Durata: 8 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 15 settembre 2025

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.**
Ciascun iscritto riceverà un resoconto dello stato delle iscrizioni prima dell'avvio dei corsi.

Per i corsi di lingue e di Alta Ristorazione, la **cauzione** dovrà essere versata dopo aver ricevuto da EBT la conferma di iscrizione via e-mail.
Il versamento dovrà avvenire tramite bonifico bancario su conto corrente intestato a Ente Bilaterale Turismo della provincia di Venezia
IBAN IT49O0306902124100000010235 con causale COGNOME E NOME del corsista – NOME CORSO.
La cauzione verrà restituita tramite bonifico bancario al termine del corso frequentato se il partecipante avrà raggiunto la percentuale di frequenza dell'80% del monte ore complessivo del corso, salvo cause di salute o lavoro attestate.

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.

25 26

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

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

PER EFFETTUARE L'ISCRIZIONE:
COMPILA IL MODULO
D'ISCRIZIONE ONLINE
NEL SITO E IL TEST
DI INGRESSO DOVE PREVISTO
www.ebt.ve.it