

CATALOGO FORMAZIONE 2020-2021









Corsi e Seminari per il turismo

- 1 Lingue
- 2 Marketing
- 3 Management
- 4 Hospitality
- 5 Room Division
- 6 Ristorazione

AREA FORMATIVA

LINGUE


pg.3 e 4

- Tedesco per il turismo - Principianti (20 ore - 8 lezioni)  FAD-Formazione a distanza
- Inglese per il turismo - Principianti (20 ore - 8 lezioni)  FAD-Formazione a distanza
- Pillole di Italiano per stranieri (20 ore - 8 lezioni)  FAD-Formazione a distanza
- Tedesco per il front office - Avanzato (20 ore - 10 lezioni)  FAD-Formazione a distanza
- Tedesco al ristorante - Pre intermedio (20 ore - 10 lezioni)  FAD-Formazione a distanza
- Inglese al ristorante - Pre intermedio (20 ore - 10 lezioni)  FAD-Formazione a distanza

MARKETING

pg.5

- Social media strategies
(12 ore - 4 lezioni)

-  • FAD-Formazione a distanza
- Finanziato Fondo For.Te.

MANAGEMENT

pg.5


- Strategie di programmazione e best practices per il 2021
(6 ore - 1 lezione)

-  FAD-Formazione a distanza

HOSPITALITY

pg.6


- Local Experience: progettare, promuovere e vendere soggiorni esperienziali nella DMO Lago di Garda
(8 ore - 1 lezione)

-  FAD-Formazione a distanza

ROOM DIVISION

pg.6

- Housekeeping: evoluzione del ruolo della cameriera ai piani
(16 ore - 2 lezioni)

-  Finanziato Fondo For.Te.

RISTORAZIONE

pg.7

- Tendenze e novità per la prima colazione
(8 ore - 2 lezioni)
- Prosit! Aperitivi classici e innovativi
(8 ore - 1 lezione)



REGOLAMENTO

pg.8

LINGUE

Tedesco per il turismo - Principianti FAD - Formazione a distanza (20 ore - 8 lezioni)

Il corso fornisce le competenze linguistiche basilari, sia a livello lessicale che grammaticale, per riuscire a comprendere e comunicare con gli ospiti tedeschi in situazioni legate al settore turistico.

 SEDE DA DEFINIRE  MAR. 17:00 - 19:30
GIO. 17:00 - 19:30  Dal 27-10-2020 al 19-11-2020  addetti senza conoscenza del tedesco





Inglese per il turismo - Principianti FAD - Formazione a distanza (20 ore - 8 lezioni)

Il corso fornisce le competenze linguistiche basilari, sia a livello lessicale che grammaticale, per riuscire a comprendere e comunicare in inglese con gli ospiti internazionali in situazioni legate al settore turistico.

 SEDE DA DEFINIRE  LUN. 9:30 - 12:00
MER. 9:30 - 12:00  Dal 02-11-2020 al 25-11-2020  addetti senza conoscenza dell'inglese

Pillole di italiano per stranieri FAD - Formazione a distanza (20 ore - 8 lezioni)

Il corso intende approfondire le competenze linguistiche della lingua italiana, per migliorare la comprensione e quindi l'interazione in varie situazioni di vita quotidiana e lavorativa.


 SEDE DA DEFINIRE  MAR. 9:00 - 11:30
GIO. 9:00 - 11:30  Dal 12-01-2021 al 11-02-2021  addetti con conoscenza base dell'italiano (liv. A2)

Tedesco per il front office - Avanzato FAD - Formazione a distanza

(20 ore - 10 lezioni)

Il corso, che si svolgerà su piattaforma web, intende approfondire le competenze grammaticali e lessicali necessarie per migliorare la comunicazione, l'accoglienza e la gestione della clientela tedesca. Un percorso mirato per il front office: gestione delle prenotazioni telefoniche e via mail, check in, check out, gestione del reclamo, etc.

La partecipazione è subordinata al superamento di un TEST PRELIMINARE D'AMMISSIONE, per la formazione di un gruppo classe omogeneo (livello B1).



 FAD-
FORMAZIONE A
DISTANZA  LUN. 15:00 - 17:00
MER. 15:00 - 17:00  Dal 16-11-2020 al 16-12-2020  addetti al ricevimento/booking con buona conoscenza del tedesco (liv. B1)

Tedesco al ristorante - Pre intermedio FAD - Formazione a distanza

(20 ore - 10 lezioni)

Il corso, che si svolgerà su piattaforma web, intende approfondire le competenze grammaticali e lessicali necessarie per migliorare l'interazione con la clientela tedesca al ristorante. Un percorso mirato per gli addetti della ristorazione: gestione delle prenotazioni, accoglienza, scrittura e descrizione del menu, gestione del reclamo, etc.

La partecipazione è subordinata al superamento di un TEST PRELIMINARE D'AMMISSIONE, per la formazione di un gruppo classe omogeneo (livello A2).





 FAD-
FORMAZIONE A
DISTANZA  MAR. 17:00 - 19:00
GIO. 17:00 - 19:00  Dal 12-01-2021 al 11-02-2021  addetti alla ristorazione (sala/bar/cucina) con discreta conoscenza del tedesco (liv. A2)

Inglese al ristorante - Pre intermedio FAD - Formazione a distanza

(20 ore - 10 lezioni)

Il corso, che si svolgerà su piattaforma web, intende approfondire le competenze grammaticali e lessicali necessarie per migliorare l'interazione in lingua inglese con la clientela internazionale al ristorante. Un percorso mirato per gli addetti della ristorazione: gestione delle prenotazioni, accoglienza, scrittura e descrizione del menu, gestione del reclamo, etc.

La partecipazione è subordinata al superamento di un TEST PRELIMINARE D'AMMISSIONE, per la formazione di un gruppo classe omogeneo (livello A2).

 FAD-
FORMAZIONE A
DISTANZA  LUN. 17:00 - 19:00
MER. 17:00 - 19:00  Dal 11-01-2021 al 10-02-2021  addetti alla ristorazione (sala/bar/cucina) con discreta conoscenza dell'inglese (liv. A2)



Per poter partecipare ai corsi su piattaforma web (FAD) è altresì necessario disporre di PC/tablet/smartphone con webcam, microfono e collegamento internet

MARKETING

Social media strategies (12 ore - 4 lezioni)

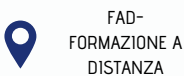


- FAD
- FINANZIATO FONDO FORTE.

Il seminario intende far conoscere le funzionalità dei principali Social Media, comprendendone il funzionamento e imparando ad utilizzarli in base ai propri obiettivi di marketing per lo sviluppo delle strategie di comunicazione aziendali. Si parlerà di budget, tempistiche e strumenti pratici per la creazione e gestione di contenuti sul web.

Contenuti:

- Facebook e Facebook Ads
- Instagram: utilizzare Instagram in modo efficace creando video e contenuti d'effetto
- Editing di foto da smartphone con le App: quali usare e perché
- Graphic Design: utilizzare Canva per creare i post



FAD-
FORMAZIONE A
Distanza



9:00-12:00



09-12-2020, 11-12-2020
16-12-2020, 18-12-2020



titolari e addetti al servizio

MANAGEMENT

Strategie di programmazione e best practices per il 2021 (6 ore - 1 lezione)



FAD - Formazione a distanza

Il periodo di grande incertezza che stiamo vivendo ha condizionato pesantemente la domanda turistica, portando ad una rapida revisione ed evoluzione delle strategie commerciali e riorganizzarsi è la parola chiave per soddisfare i nuovi bisogni e i nuovi trend del settore. Dall'analisi dell'attuale mercato e della domanda, ai nuovi standard di servizio, il seminario intende condividere riflessioni e strategie per un'efficace programmazione commerciale del 2021.

Contenuti

- Analisi dell'attuale mercato: qual è la situazione attuale, cosa ci dice il mercato, esempi dal mondo
- Analisi della domanda: i nuovi trend, come è cambiato il modo di viaggiare, cosa cercano i clienti
- Promo commercializzazione e standard: definizione delle tariffe; nuove procedure, rivedi i tuoi standard



SEDE DA
DEFINIRE



9:30 - 12:30
14:00 - 17:00



02-12-2020



titolari e manager

HOSPITALITY

Local Experience: progettare, promuovere e vendere soggiorni esperienziali nella DMO Lago di Garda

(8 ore - 2 lezioni)  FAD - Formazione a distanza

L'ospite durante la vacanza desidera vivere esperienze coinvolgenti, uniche e legate alla scoperta delle risorse naturali, culturali e produttive del territorio. Il seminario intende far conoscere le opportunità di mercato legate al turismo esperienziale e le modalità per sviluppare strategie commerciali di destinazione che possano contribuire alla destagionalizzazione e all'aumento della permanenza media del soggiorno.


Contenuti:

- Come costruire un pacchetto turistico esperienziale attraente
- Come sviluppare reti durature tra imprenditori di differenti settori e operatori culturali
- Strategie promo-commerciali per vendere soggiorni esperienziali
- Laboratorio pratico

 SEDE DA DEFINIRE  14:00 - 18:00  20-01-2021
21-01-2021  titolari e addetti al servizio

ROOM DIVISION

Housekeeping: evoluzione del ruolo della cameriera ai piani

(12 ore - 3 lezioni)  FINANZIATO FONDO FORTE.

Oggi più che mai è fondamentale garantire agli ospiti la pulizia, l'igiene e la cura degli ambienti della struttura ricettiva; in tale contesto la figura della cameriera ai piani riveste un ruolo strategico e complesso. Il seminario si focalizza sulle modalità di pulizia, di presentazione della stanza (sistema letto, cuscini, bagno), sull'esame dei dettagli, nonché sull'importanza del lavoro in team per soddisfare le aspettative e i bisogni dei clienti. È prevista una parte pratica di affiancamento sul lavoro.

Contenuti:

- Il ruolo e il galateo della cameriera ai piani
- Pulizia della camera, aree comuni e indicazioni tecniche in relazione al rischio da Covid-19
- Profumo di pulito e non solo: marketing olfattivo ed emozionale
- Il lavoro in team: comunicazione, collaborazione e sinergia tra colleghe e tra reparti

 SEDE DA DEFINIRE  9:00 - 13:00  26-01-2021
27-01-2021
28-01-2021  cameriere ai piani

RISTORAZIONE

Tendenze e novità per la prima colazione

(8 ore - 2 lezioni)  FAD - Formazione a distanza

Il breakfast è uno dei momenti più attesi del soggiorno, per questo è fondamentale offrire agli ospiti una prima colazione all'altezza delle loro aspettative... e oltre!

Il seminario offre diversi spunti per trasformare la colazione in un momento speciale e in uno strumento di fidelizzazione, sempre più allungata nei tempi ed orientata verso la formula del brunch.

Contenuti:

- Dolce e salato: preparazioni di pasticceria, panificati e focacce
- Organizzazione del servizio, attrezzature, food cost e consigli per l'allestimento
- Qualità o varietà? La scelta delle materie prime
- Colazione o brunch? Le nuove tendenze della ristorazione

 ISTITUTO SALESIANO TUSINI, BARDOLINO  14:00 - 18:00  24-11-2020
26-11-2020  cameriere colazioni, addetti cucina

Prosit! Aperitivi classici e innovativi


(8 ore - 1 lezione)

Vuoi conoscere storia, caratteristiche e tecniche del vino spumante e trasformare la bevanda più impiegata negli aperitivi in un'esperienza sensoriale per il cliente?

Il seminario intende fornire idee e suggerimenti per riuscire ad esaltare al meglio le qualità del vino spumante e per impostare la propria offerta drink con proposte di aperitivi classici, rivisitati ed innovativi.

Contenuti:

- I metodi di spumantizzazione, le uve più adatte e le tecniche atte alla loro valorizzazione nelle principali zone produttive
- La tecnica di degustazione di uno spumante
- Introduzione e utilizzo del vino spumante nella miscita e nell'abbinamento
- I principali miscelati a base di spumante e le tecniche di preparazione

 ISTITUTO SALESIANO TUSINI, BARDOLINO  9:00 - 13:00
14:00 - 18:00  04-03-2021  addetti bar

REGOLAMENTO

- La partecipazione è GRATUITA e riservata a titolari/dipendenti di Alberghi, Campeggi e Agenzie Viaggi del Garda in regola con i versamenti all' EBT Gardesano
- Le iscrizioni sono a numero chiuso, sulla base delle prenotazioni pervenute la segreteria EBT confermerà l'ammissione al corso almeno 7 giorni prima. E' obbligatorio rispondere all'email di ammissione entro 3 giorni anche in caso di rinuncia
- Il corso verrà annullato se non si raggiunge un numero minimo di partecipanti
- L'attestato di frequenza verrà rilasciato a chi raggiunge il 70% delle ore previste dal corso
- Chi, senza giustificato motivo, non raggiunge il minimo di monte ore (70%) sarà automaticamente escluso dagli altri corsi ed. 2020/2021
- I corsi finanziati dal Fondo Interprofessionale For.Te. sono riservati ai dipendenti delle aziende già aderenti ai nostri progetti For.Te. 🔔
- Il primo giorno del corso sarà obbligatorio esibire copia della mail di conferma
- La programmazione potrebbe subire variazioni

Sintesi regolamento Anti-Covid per i corsi in aula

- L'accesso e la permanenza sarà consentito solo utilizzando mascherine di tipo chirurgico o FFP2 senza valvola (no mascherine in tessuto)
- Al momento dell'accesso sarà misurata la temperatura corporea
- Durante l'accesso e la permanenza nei locali dovrà essere sempre mantenuta la distanza minima di 1 m da altre persone
- I partecipanti dovranno igienizzarsi le mani al momento dell'accesso, e ogni qualvolta necessario, per mezzo dei prodotti igienizzanti che saranno resi disponibili
- I partecipanti provvederanno a firmare il registro solo dopo il completamento del punto precedente
- Al termine di ogni giornata formativa (corso) i locali saranno puliti ed igienizzati da impresa di pulizie che certificherà la corretta esecuzione di ogni singolo intervento eseguito
- Aule e attrezzature saranno organizzate assicurando il distanziamento di 1 metro tra gli utenti
- Il regolamento completo Anti-Covid è consultabile sul sito www.ebtgardesano.it, verrà allegato all'e-mail di ammissione e sarà consultabile presso la sala corsi



EBT ENTE BILATERALE TURISMO GARDESANO

