

Corsi gratuiti per i dipendenti delle aziende aderenti al Fondo Forte

SOCIAL MEDIA MARKETING

Finalità: L'obiettivo del modulo è quello di fornire ai partecipanti una panoramica sui più importanti social media e ampliarne le competenze per ottimizzarne l'utilizzo. E' sempre più importante che gli addetti all'ufficio commerciale delle aziende sappiano promuovere la struttura per cui operano sui social media. Il modulo si rivolge al personale commerciale delle imprese, anche senza esperienza nel settore, al fine di saper utilizzare i vari profili aziendali nella maniera più efficace per definire un piano editoriale di comunicazione, interagire con il pubblico, pubblicare contenuti che stimolino la scelta o il racconto delle loro esperienze di viaggio.

Programma: Panoramica sui principali social media – Il marketing e il digital Marketing – Comunicazione 2.0 – Cosa e come scrivere – Le “oasi informative” e il concetto di “ricompensa”

Docenti: **Dott.ssa Tiziana Rosanna Iozzi e Dott.ssa Marina Rendine**

Durata: **16 ore**

Orario: **quattro incontri dalle 9:00 alle 13:00 o quattro incontri dalle 14:30 alle 18:30, da concordare in base alle esigenze degli iscritti**

Sede di svolgimento: **Confcommercio – Via Aldo Moro, 1/3 - Pescara**

COME RENDERE PRODUTTIVO L'UFFICIO COMMERCIALE

Finalità: Il corso fornirà ai partecipanti le conoscenze e le competenze tecniche per applicare una corretta politica di Revenue Management, ossia di quel sistema che punta a ridurre i costi, massimizzare l'occupazione ottimizzando la tariffazione, al fine di aumentare il fatturato, anche e soprattutto nella bassa stagione. La corretta gestione di tale strumento è infatti alla base dell'impostazione di tutta la politica commerciale in quanto consente di sviluppare un previsionale delle prenotazioni analizzando l'andamento delle stesse.

Programma: Politiche del revenue management: cos'è e cosa non è – La comunicazione digitale del prodotto e dei servizi turistici – l'importanza del customer care e della customer satisfaction – Il problema solving strategico e l'analisi swot

Docente: **Dott.ssa Tiziana Rosanna Iozzi**

Durata: **32 ore**

Orario: **Sette incontri dalle 9:00 alle 13:30 o sette incontri dalle 14:00 alle 18:30, da concordare in base alle esigenze degli iscritti**

Sede di svolgimento: **Confcommercio – Via Aldo Moro, 1/3 - Pescara**

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

Finalità: Il modulo, incentrato sul trasferimento di capacità comunicative, relazionali e comportamentali, intende utilizzare metodi didattici capaci di motivare le persone al fine di favorire il cambiamento nelle organizzazioni in cui operano. Il modulo mira ad agevolare l'acquisizione di competenze che rendano l'allievo capace di utilizzare, in modo soddisfacente e flessibile, tutte le proprie risorse all'interno del proprio contesto lavorativo combinando professionalità nell'espletamento delle proprie mansioni, capacità comunicative, osservazione, ascolto e collaborazione tra reparti.

Programma: La comunicazione efficace – La cura e soddisfazione del cliente – Il linguaggio e i modelli dell'accoglienza

Docente: **Dott.ssa Tiziana Rosanna Iozzi**

Durata: **16 ore**

Orario: **Quattro incontri dalle 9:00 alle 13:00 o quattro incontri dalle 14:00 alle 18:00, da concordare in base alle esigenze degli iscritti**

Sede di svolgimento: **Confcommercio – Via Aldo Moro, 1/3 - Pescara**

CUCINA VEGETARIANA E VEGANA

Finalità: Il crescente aumento della domanda di alimentazione vegetariana e vegana pongono il mondo della ristorazione di fronte alla necessità di rispondere in modo adeguato e con professionalità alle nuove richieste. Il corso si propone di contribuire a rafforzare alcune conoscenze sull'alimentazione vegetale e ad apprendere la preparazione di menù vegetali. L'obiettivo del corso è di permettere ai partecipanti di comprendere i principi dell'alimentazione vegetale e di apprendere la preparazione di alcuni menù maturando la consapevolezza delle dovute sostituzioni.

Programma: Alimentazione vegetale come integrazione e come alternativa – La preparazione dei cereali in chicco, delle verdure e ortaggi, dei legumi – Le proteine vegetali alternative (seitan, tofu, tempeh) – La preparazione dei dolci – Proposte di menu

Docente: **Chef Melissa Di Federico**

Durata: **16 ore**

Orario: **Quattro incontri pomeridiani dalle 14:30 alle 18:30, da concordare in base alle esigenze degli iscritti**

Sede di svolgimento: **Ristorante Profumo di Sole – Via L'Aquila 18/20 - Pescara**

I PIATTI DELLA TRADIZIONE ABRUZZESE

Finalità: Il modulo si pone l'obiettivo di trasmettere le conoscenze tecniche utili ad una rivisitazione e ad un ammodernamento dei piatti della tradizione gastronomica abruzzese ai fini di proporre un menù differenziato, è necessario che gli operatori di cucina siano in grado di proporre ai clienti menù capaci di rispondere alle aspettative dell'ospite, rendendo i momenti del pasto "esperienze sensoriali" fatte di sapori, fragranze e piaceri, in linea con le nuove tendenze gastronomiche.

Programma: Monitoriamo il territorio abruzzese, i prodotti agroalimentari tradizionali e novità – Mare, monti, orto, pascolo – Pasta, ortaggi, pesce, formaggi, la cucina abruzzese quasi vegetariana e la preparazione e degustazione di alcune pietanze – Prodotti da agricoltura di mare e di terra, insieme – animali di bassa corte, sughi e salse – Abruzzo Regione dei parchi con Orsi, Aquile, Lupi, Cervi, Daini, Cinghiali, un assaggio del Parco: il cinghiale a tavola – Dolci e liquori – Un ideale menu abruzzese a più mani, degustazione finale.

Docenti: **Chef Giuseppe Marro e ristoratore Giovanni Marrone**

Durata: **16 ore**

Orario: **Due incontri dalle 9:00 alle 17:00 nella giornata di venerdì**

Sede di svolgimento: **Ristorante "Taverna 58" - Corso Manthonè, 46 – Pescara**

IL FINGER FOOD

Finalità: L'aperitivo è diventato un momento sempre più importante nella percezione dei clienti. Il corso mira ad impartire ai partecipanti metodologie e tecniche professionali per preparare gustosi antipasti, aperitivi, stuzzichini e snack e presentare, in modo divertente e colorato, un'offerta gastronomica innovativa che può essere servita in qualsiasi struttura ristorativa.

Programma: Che cos'è il finger food (introduzione, finalità e linee guida) – Gli impasti di base: ricette tecniche e lavorazione – Contenitori e contenuti – Finger food a tema (vegetariani, natalizi, pasquali e visual food) – Allestimento buffet.

Docente: **Chef Emma Santina Barone**

Durata: **16 ore**

Orario: **quattro incontri pomeridiani dalle 14:30 alle 18:30 in una giornata da concordare in base alle esigenze degli iscritti.**

Sede di svolgimento: **Ristorante "984" - Via Cesare Battisti, 188 – Pescara**

ALLESTIMENTO DEL BUFFET DI PRESTIGIO

Finalità: Il modulo è finalizzato a fornire ai lavoratori le competenze necessarie per preparare con efficienza e qualità il servizio buffet pranzo e cena, soprattutto in termini di lay-out e architettura. Tali competenze, oltre a migliorare l'offerta e l'immagine aziendale, contribuiranno a rendere più efficiente il lavoro, in termini di processi ed organizzazione delle attività lavorative.

Programma: Cos'è un buffet e da cosa è composto – Buffet in tutte le sue forme: aperitivi, cene di lavoro, feste, coffee break, inaugurazioni, eventi – Tecniche di organizzazione di spazi e dei tempi: grande attenzione sarà dedicata alla cura delle decorazioni con la corretta disposizione di forme e colori per la creazione di una cornice d'effetto – L'accoglienza – L'importanza della squadra e del servizio nella creazione e allestimento di un buffet vincente – Realizzazione pratica di un buffet

Docente: **Antonio D'Angelo - Responsabile servizio catering e organizzazione eventi D'Angelo Srl**

Durata: **16 ore**

Orario: **quattro incontri pomeridiani dalle 14:30 alle 18:30, da concordare in base alle esigenze degli iscritti.**

Sede di svolgimento: **Ristorante Concorde - Aeroporto D'Abruzzo - Via Amendola, 170 - Pescara**

IL SERVIZIO DI SALA

Finalità: Fornire gli strumenti e le informazioni utili a svolgere le proprie mansioni con competenze funzionali alla programmazione ed organizzazione di tutto il reparto, al fine di impostare non solo il servizio ma anche il monitoraggio della cura e dell'erogazione dello stesso ad un livello avanzato. Il modulo approfondirà le tecniche per organizzare e gestire in autonomia, con efficienza e qualità, il servizio ai tavoli.

Programma: I Reparti della ristorazione - Rapporto di servizio: sala, cucina e presentazione del materiale di sala e cenni mise en place - Le figure professionali nel servizio in sala – Ristorante: requisiti, mansioni, conoscenze e competenze, rapporti con la clientela - Apparecchiatura del tavolo in occasione di eventi speciali - Il menu: tipologie di menu a la carte, a la grand carte e menu stabiliti - Tipologie di servizi offerti: alla francese, all'inglese, alla russa e all'italiana - Simulazione dei servizi - Accoglienza dell'ospite, aspetti psicologici, organizzazione e pianificazione del lavoro in ristorante - La soddisfazione del cliente e la fidelizzazione dello stesso - Presa della comanda

Docente: **Prof. Alvaro Fantini, già docente Istituto Alberghiero**

Durata: **16 ore**

Orario: **quattro incontri dalle 9:00 alle 13:00 o dalle 14:30 alle 18:30, da concordare in base alle esigenze degli iscritti**

Sede di svolgimento parte teorica: **Confcommercio Pescara – Via Aldo Moro 1/3 – Pescara**

Sede di svolgimento parte pratica: **Ristorante Taverna 58 - Corso Manthonè 46 - Pescara.**

TECNICHE DI BAR

Finalità: Il modulo è finalizzato sia ad implementare le competenze tecniche dei lavoratori rispetto alla preparazione dei vari prodotti "bar" sia a far acquisire loro una maggior proprietà nell'utilizzo degli strumenti e dei mezzi professionali, al fine di ottimizzare la propria postazione di lavoro e conseguentemente riuscire a gestire in modo più professionale e soddisfacente la clientela al banco.

Programma: La figura del barman e dello staff, l'accoglienza e la mise en place al banco bar, le attrezzature, le misure dei liquori - Bevande alcoliche, frullati e centrifughe, cenni d'intaglio – Caffetteria: tecniche e lavorazione – Vinificazione: produzione, tipologie, i cocktail con i vermouth – Distillazione e i cocktail con i distillati – La classificazione dei mixed drinks – La grande famiglia degli sparkling – Gli aperitivi sodati – Workstation e tecniche di versaggio – Creazione di drink fantasia e ricette inedite.

Docente: **Barman Massimo Urru**

Durata: **24 ore**

Orario: **cinque incontri dalle 14:00 alle 19:00 da concordare in base alle esigenze degli iscritti,**

Sede di svolgimento: **Aule attrezzate Confcommercio Pescara – Via Aldo Moro 1/3 - Pescara**

SWEET BREAKFAST

Finalità: Il modulo è finalizzato a fornire ai lavoratori le competenze necessarie per preparare con efficienza e qualità il servizio della prima colazione non solo dal punto di vista delle qualità e della varietà dei prodotti realizzati, ma anche dal punto di vista della presentazione dei piatti e dell'atmosfera proposta. Tali competenze, oltre a migliorare l'offerta e l'immagine aziendale, contribuiranno a rendere più efficiente il lavoro, in termini di processi ed organizzazione delle attività lavorative, riducendo al minimo i possibili sprechi di prodotto.

Programma: Conoscenza delle materie prime – Impasti base per la realizzazione e produzione di tutti i vari impasti e per la relativa cottura – Presentazione con decorazione finale di tutte le colazioni.

Docente: **Maestro Pasticcere Moreno Rossoni**

Durata: **16 ore**

Orario: **quattro incontri dalle 14:00 alle 18:00 da concordare in base alle esigenze degli allievi.**

Sede di svolgimento: **Aule attrezzate Farco Grandi Impianti – Via Fonte Romana, 8 - Città Sant'Angelo (PE)**

CORSO: I DOLCI AL RISTORANTE

Finalità: Il modulo ha l'obiettivo di trasferire le tecniche per realizzare gli impasti di base, le creme, le farciture e le decorazioni per la realizzazione di dolci al trancio, da taglio e al cucchiaino. Il dessert ha infatti acquisito un'importanza sempre maggiore nel menu dei ristoranti, quindi è diventato fondamentale trasferire ai partecipanti spunti creativi, suggerimenti e indicazioni tecniche da adottare per la preparazione e il servizio dei dessert, al fine di innalzare la proposta quali-quantitativa del servizio offerto ai clienti e migliorare così il posizionamento strategico dell'azienda sul mercato.

Programma: Conoscenza delle materie prime - Impasti base, produzione delle varie paste per aromatizzare - Produzione delle creme e delle masse montate - Assemblaggio di tutte le creme con basi montate e raffreddamento - Presentazione e decorazione del dolce.

Docente: **Maestro Pasticcere Moreno Rossoni**

Durata: **24 ore**

Orario: **Sei incontri dalle 14:00 alle 18:00 da concordare in base alle esigenze degli allievi**

Sede di svolgimento: **Aule attrezzate Farco Grandi Impianti – Via Fonte Romana, 8 - Città Sant'Angelo (PE)**

Corsi in fase di definizione

VINI D'ABRUZZO

Programma: Il modulo è finalizzato sia ad approfondire le conoscenze teoriche nei lavoratori rispetto ad un prodotto d'eccellenza quale il vino, sia a far acquisire loro una maggior competenza tecnica e conoscitiva al fine di migliorare non solo le tecniche di servizio ma anche le abilità di vendita attraverso giuste tecniche comunicative.

Il presente modulo nasce pertanto dall'esigenza di implementare le vendite dei vini nelle strutture ristorative, sviluppando negli operatori di sala sia le conoscenze tecniche rispetto ai vini, come le caratteristiche di tipicità, le proprietà organolettiche e l'abbinamento con i cibi, sia relativamente alle capacità comunicative e di marketing, indispensabili per una corretta presentazione dello stesso, migliorando così la qualità del servizio offerto e di conseguenza anche il fatturato aziendale.

Modalità di svolgimento da definire