

## CORSI FINANZIATI FONDO For.Te

### WEB MARKETING – CREARE UNA STRATEGIA DIGITALE PER IL COMMERCIO

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze professionali e tecniche per la conoscenza del **Web 2.0**, la gestione del **web marketing** e della **comunicazione online**, ambito strategico fondamentale di ogni azienda orientata a sviluppare la propria competitività, a consolidare la propria immagine e a ricercare nuovi mercati e/o clienti.

Novembre 2018 con Sara Tortelli



### MARKETING SENSORIALE: CONQUISTA IL MERCATO CON I SENSI

Il corso ha come obiettivo quello di fornire degli strumenti che possano **migliorare** le proprie **capacità di business** utilizzando tecniche innovative basate sull'uso dei sensi.

13.11 e 20.11 orario 14.00 - 18.00  
con Pietro Aloisio e Omaira Abrami

### COCKTAIL EXPERIENCE

Obiettivo di questo corso è quello di fornire le basi di preparazione dei cocktails, apprendendo non solo le tecniche di preparazione dei drinks, ma anche basi fondamentali di merceologia dei prodotti, di comunicazione e come organizzare la postazione bar per favorire il lavoro.

22.10 – 24.10 – 29.10 – 31.10 – 5.11 – 7.11 orario 14.30 - 17.30  
con David Sanchis e Claudio Nardin

### COCKTAIL HOME MADE –PERSONALIZZARE I COCKTAIL

Le preparazioni Home-made, sono, senza dubbio, l'ultima frontiera del bartending perché permettono di personalizzare e alzare la qualità della proposta del proprio locale.

Novembre 2018 con Claudio Nardin





## **CORSO DEGUSTAZIONE RUM**

Questo corso, di carattere teorico-pratico, vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta delle origini del **"Pirata dei Distillati"**, attraverso la sua storia, degli ingredienti che lo compongono, dei paesi e delle storie che l'hanno reso famoso, e degli aspetti legislativi che ne regolamentano la vendita e la produzione.

**19.11 e 26.11 orario 14.30 - 17.30**

**con David Sanchis**

## **ARTE E CONOSCENZA DEL SERVIZIO NELLA SALA RISTORANTE**

Il corso si pone l'obiettivo di evidenziare il giusto valore del **"Professionista di Sala"** in grado sia di svolgere ruoli di accoglienza e di ospitalità, che di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di sala.

**Dal 5.11 al 9.11 orario 9.00 - 13.00 e 14.00 - 16.00**

**Con Pierluigi Cucchi**



## **LA GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA ALBERGHIERA**

Il corso mira a trasmettere capacità e conoscenze per la gestione dell'accoglienza alberghiera, attraverso la collaborazione con gli altri reparti dell'albergo, al fine di accogliere e assistere i clienti durante il loro soggiorno nella struttura.

**19.11 - 26.11 - 3.12 orario 14.00 - 18.00**

**Con Sonia Manente**

## COSTI

- **GRATUITO** per i dipendenti delle aziende aderenti al Fondo For.te
- **GRATUITO** per i titolari e collaboratori delle aziende aderenti al Fondo For.te che partecipano con almeno un dipendente
- Nel caso di aziende aderenti al Fondo For.te in cui non partecipi almeno un dipendente al corso e nel caso di aziende non aderenti al Fondo For.te i costi sono i seguenti:

### Corsi brevi di durata fino a 12 ore:

- soci ASCOM € 28,69+IVA (tot. € 35,00)
- non soci ASCOM € 49,18+IVA (tot. € 60,00)

### Corsi lunghi di durata superiore a 12 ore:

- soci ASCOM € 49,18+IVA (tot. € 60,00)
- non soci ASCOM € 77,87+IVA (tot. € 95,00)

## MODULO DI ISCRIZIONE

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin:** [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) - 0434549465

**Valentina Maistrello:** [maistrello@ifoa.it](mailto:maistrello@ifoa.it) - 0434549420

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione ai corsi. L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale	P.IVA/C.F.
E-mail	Tel.

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Titolo Corso	Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunzione
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_ Firma (leggibile) \_\_\_\_\_