

PIANO FORMATIVO

| Corsi a catalogo | Durata (ore) |
|--|-----------------|
| AREA - ESG (ENVIROMENTAL SOCIAL E GOVERNANCE) | |
| 1. LE OFFERTE GREEN NEL SETTORE RICETTIVO E RISTORATIVO | 12 |
| 2. COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE AMBIENTALE RIVOLTA AI DIPENDENTI | 12 |
| AREA - SALVAGUARDIA AMBIENTALE | |
| 3. EFFICIENZA OPERATIVA E RIDUZIONE DEI COSTI: SISTEMI INTELLIGENTI PER IL SETTORE TURISTICO | 8 |
| 4. L'IMPORTANZA DELLE CERTIFICAZIONI AMBIENTALI | 8 |
| AREA - GESTIONE AZIENDALE | |
| 5. BUYER: OTTIMIZZAZIONE DEGLI ACQUISTI E GESTIONE DEI FORNITORI | 20 |
| 6. CONTROLLO DI GESTIONE E FORMULAZIONE DI UN BUDGET | 20 |
| 7. STANDARD DI QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI | 12 |
| 8. LA PERCEZIONE DELL'ECCELLENZA NEL SERVIZIO | 8 |
| 9. CONTRATTI DI LAVORO | 3 |
| 10. HR E SELEZIONE DEL PERSONALE | 20 |
| AREA - INFORMATICA | |
| 11. SICUREZZA E PROTEZIONE DEI DATI IN AZIENDA | 16 |
| 12. EXCEL ADVANCED | 20 |
| 13. INTELLIGENZA ARTIFICIALE: VANTAGGI PER LE AZIENDE | 12 |
| 14. TURISMO E AI: STRATEGIE PER INNOVARE L'OSPITALITÀ | 12 |
| 15. FOCUS CHATGPT, COME USARLO IN AZIENDA | 12 |
| 16. FOCUS GEMINI, L'AI DI GOOGLE PER TUTTI | 12 |
| AREA - LAVORO DI UFFICIO E DI SEGRETERIA | |
| 17. GESTIONALE, BOOKING ENGINE E CHANNEL MANAGER INTEGRATI | 24 |
| 18. GESTIONE UFFICIO BOOKING: STANDARD, PROCEDURE E SOFTWARE OPERATIVI | 24 |
| AREA - LINGUE STRANIERE, ITALIANO PER STRANIERI | |
| 19. FRANCESE (B1) | 24 |
| 20. INGLESE (B1) | 24 |
| 21. INGLESE (B2) | 24 |

| | |
|--|----|
| 22. TEDESCO (A2) | 24 |
| 23. TEDESCO (B1) | 24 |
| 24. TEDESCO (B2) | 24 |
| AREA - SALUTE E SICUREZZA | |
| 25. ADDETTO ANTINCENDIO RISCHIO BASSO | 4 |
| 26. ADDETTO ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO | 8 |
| 27. FORMAZIONE SICUREZZA LAVORATORI PARTE GENERALE E SPECIFICA (RISCHIO BASSO) | 8 |
| 28. FORMAZIONE SICUREZZA LAVORATORI (AGGIORNAMENTO) | 6 |
| 29. ADDETTO ANTINCENDIO RISCHIO ALTO | 16 |
| 30. ADDETTO ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO (AGGIORNAMENTO) | 5 |
| 31. PRIMO SOCCORSO | 12 |
| 32. MODULO A - MODULO ACCESSO ALIMENTARE (MAA) | 2 |
| 33. MODULO B PER ADDETTI ALIMENTARISTI | 4 |
| 34. MODULO C PER OPERATORI, RESPONSABILI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI | 8 |
| AREA - SVILUPPO DELLE ABILITÀ PERSONALI | |
| 35. GESTIONE DELLE CRITICITÀ, STABILITÀ EMOTIVA E GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE | 16 |
| 36. GESTIONE DEL RECLAMO E RECENSIONI ONLINE: COME TRASFORMARE OGNI CRITICITÀ IN UNA LEVA DI MARKETING | 16 |
| 37. GESTIONE DEL TEAM: STRATEGIE PER CREARE UN AMBIENTE DI LAVORO COESO, AFFIDABILE E PRODUTTIVO | 16 |
| AREA - TECNICHE, TECNOLOGIE E METODOLOGIE PER L'EROGAZIONE DI SERVIZI ECONOMICI | |
| 38. CREAZIONE DEL MENU' E FOOD CONTROL - IMPIEGO DI STRUMENTI DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE (MENU ENGINEERING) | 18 |
| 39. HOUSEKEEPER GREEN | 20 |
| AREA - VENDITA, MARKETING | |
| 40. BRANDING E WEB REPUTATION PER STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE - IMPIEGO DI STRUMENTI DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE | 16 |
| 41. REVENUE E PRICING | 20 |
| 42. SOCIAL MEDIA MARKETING | 12 |
| 43. WEB E STRATEGIE DI DIGITAL MARKETING | 12 |