

## PIANO FORMATIVO

<b>Corsi a catalogo</b>	<b>Durata (ore)</b>
<b>AREA - ESG (ENVIROMENTAL SOCIAL E GOVERNANCE)</b>	
1. LE OFFERTE GREEN NEL SETTORE RICETTIVO E RISTORATIVO	12
2. COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE AMBIENTALE RIVOLTA AI DIPENDENTI	12
<b>AREA - SALVAGUARDIA AMBIENTALE</b>	
3. EFFICIENZA OPERATIVA E RIDUZIONE DEI COSTI: SISTEMI INTELLIGENTI PER IL SETTORE TURISTICO	8
4. L'IMPORTANZA DELLE CERTIFICAZIONI AMBIENTALI	8
<b>AREA - GESTIONE AZIENDALE</b>	
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
<b>AREA - INFORMATICA</b>	
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
<b>AREA - LAVORO DI UFFICIO E DI SEGRETERIA</b>	
17. GESTIONALE, BOOKING ENGINE E CHANNEL MANAGER INTEGRATI	24
18. GESTIONE UFFICIO BOOKING: STANDARD, PROCEDURE E SOFTWARE OPERATIVI	24
<b>AREA - LINGUE STRANIERE, ITALIANO PER STRANIERI</b>	
19. FRANCESE (B1)	24
20. INGLESE (B1)	24
21. INGLESE (B2)	24

22. TEDESCO (A2)	24
23. TEDESCO (B1)	24
24. TEDESCO (B2)	24
<b>AREA - SALUTE E SICUREZZA</b>	
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
<b>AREA - SVILUPPO DELLE ABILITÀ PERSONALI</b>	
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
<b>AREA - TECNICHE, TECNOLOGIE E METODOLOGIE PER L'EROGAZIONE DI SERVIZI ECONOMICI</b>	
38. CREAZIONE DEL MENU' E FOOD CONTROL - IMPIEGO DI STRUMENTI DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE (MENU ENGINEERING)	18
39. HOUSEKEEPER GREEN	20
<b>AREA - VENDITA, MARKETING</b>	
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