

CONFCOMMERCIO MANTOVA

CATALOGO
CORSI **GRATUITI**
ONLINE,
con docenti in diretta,
PER DIPENDENTI di aziende del settore
commercio, turismo e servizi, iscritte al
Fondo For.Te



APRILE - MAGGIO

2020

In ferie o in cassa integrazione,
stagionali assunti o meno,
attività aperta o chiusa,
con smartphone o pc,
da casa o dall'azienda,
ovunque tu sia!

Learn smart

Work smart



Parola d'ordine: **#Non fermiamoci!**

Dobbiamo essere pronti per ripartire.

L'anno 2020 sta mettendo il mondo intero di fronte ad una situazione di grande crisi: dopo tanti anni è la prima volta che a livello globale si affronta contemporaneamente la rottura di un equilibrio.

Dove andremo o cosa succederà dopo questa crisi nessuno può saperlo, ma sicuramente possiamo usare questo tempo per prepararci ad affrontare con maggiore consapevolezza e maggiori competenze le sfide che dovremo affrontare nei prossimi mesi e forse anni.

Ma come approfittare dello stop per **#ripensare** e **#organizzarsi al meglio** appena sarà possibile riprendere il lavoro? **Affrontando** la situazione di oggi, **concentrandoci sul futuro** con una visione positiva, per **far in modo che** il nostro futuro vada nella direzione giusta.

Adesso è il momento di **investire il tuo tempo** in **percorsi formativi innovativi #online** che meglio si adattano alle tue esigenze, per **#scoprire** e **#ricostruire** il timone verso il futuro professionale che desideri.

In ferie o in cassa integrazione, con smartphone o pc, da casa o dall'azienda, ovunque tu sia!

La nostra proposta

E-learning time: un mese di vantaggi di formazione online

Confcommercio Mantova, ti propone un ampio catalogo di corsi di formazione fruibili in modalità a distanza, con docenti in diretta, utilizzando strumenti adeguati.

La formazione a distanza è un'iniziativa in risposta alle esigenze odierne ed è rivolta a **dipendenti di aziende del settore commercio, turismo e servizi, iscritte al Fondo For.te**, che desiderano migliorare le performance lavorative e accrescere le proprie professionalità attraverso lo sviluppo di competenze.

I singoli programmi di formazione continua sono stati ideati e sviluppati dai nostri docenti, professionisti con esperienza elevata sulle rispettive materie d'insegnamento.

Lo svolgimento delle lezioni è pensato in maniera interattiva ed esperienziale, con l'obiettivo di stimolare i partecipanti attraverso il ricorso a tecniche didattiche, coinvolgenti quali lavori di gruppo, case history, role playing ed esercitazioni pratiche.

Abbiamo scelto uno strumento efficace e professionale per fare formazione online, in diretta con il docente. Non esiste un sistema più semplice per la tua formazione online. Potrai accedere all'aula virtuale con un solo clic. Semplice, facile e divertente.

Iscriverti a un corso: cosa devi sapere

Gli interventi formativi sono **gratuiti per l'azienda e i partecipanti**.

Destinatari: I corsi sono riservati ai dipendenti di aziende del settore commercio, turismo e servizi, iscritte al fondo For.Te. Sono ammissibili tutti i dipendenti che: *svolgono ancora la propria attività presso l'azienda; svolgono l'attività in modalità smart-working; sono in ferie oppure in CIG, CIGS, CIGO*.

I **lavoratori stagionali** (assunti o non assunti alla data del corso) possono partecipare ai corsi, purché siano stati dipendenti nei 12 mesi precedenti alla data dell'adesione ai corsi.

Non sono ammissibili:

- **i dipendenti occupati in malattia e congedo parentale;**
- **i dipendenti occupati riferibili ai settori della pesca, della sanità e socioassistenziale, nonché i soggetti che abbiano un rapporto di qualsiasi tipo con enti pubblici, organismi di formazione accreditati o non.**

Regolamento generale:

- Le schede di pre-iscrizione vanno inviate il prima possibile, essendo i posti limitati, al massimo entro 13 giorni prima della data di avvio del corso scelto;
- I corsi in programma verranno svolti al raggiungimento di un numero minimo previsto di partecipanti;
- Le prenotazioni verranno accettate in base all'ordine di arrivo, fino ad esaurimento dei posti disponibili e comunque a discrezione dell'insindacabile giudizio dell'ente organizzatore;
- È possibile prenotarsi a più corsi, le prenotazioni verranno accettate in base alle richieste ricevute e alle disponibilità;
- ***I corsi saranno realizzati solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti. Le date indicate potrebbero subire variazioni;***
- ***La frequenza ai corsi è da intendersi obbligatoria per un minimo del 70% del totale ore previste per ogni corso;***
- Verrà rilasciato un attestato di frequenza, al raggiungimento del numero di ore minimo previste.

Modalità d'iscrizione: Per iscriversi ai corsi, inviare entro 13 giorni prima della data di avvio del corso scelto, all' e-mail formazione@confcommerciomantova.it la seguente documentazione:

- **Scheda pre-iscrizione ai corsi**, completa in ogni parte, scaricabile dal nostro volantino o dal nostro sito <https://www.confcommerciomantova.it/it-it/formazione-a-distanza-corsi-on-line-gratuiti-vi.aspx>
- **Entro 24 ore riceverete l'accettazione della scheda di pre-iscrizione e la richiesta di documenti necessari per completare l'iscrizione ai corsi.**

I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

LE NOSTRE AREE FORMATIVE

- MANAGEMENT pag. 6
- SVILUPPO PERSONALE pag. 10
- MARKETING e COMUNICAZIONE pag. 14
- COMPETENZE DIGITALI pag. 18
- INFORMATICA pag. 24
- LEGALE pag. 28
- ESPERENZIALE..... pag. 31
- LINGUE STRANIERE pag. 33
- FORMAZIONE E AGG. LAVORATORI SALUTE E SICUREZZA pag. 40



AREA MANAGEMENT

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI:

- I conflitti e l'arte del negoziato
- Project management
- Leadership positiva

AREA MANAGEMENT

COD. F101 - I CONFLITTI E L'ARTE DEL NEGOZIATO

Descrizione percorso e obiettivi: Le divergenze - di bisogni, visione, opinione, idee - fanno parte della vita e non sono da rifuggire ma da gestire. Un'equipe lavorativa costituita da persone diverse, portatrici di idee differenti, se impara a gestire in maniera produttiva le differenze può diventare super creativa e generativa di opportunità, ancor più di un'equipe dove tutti la pensano allo stesso modo. E anche il cliente esigente, o che fa una brutta recensione sui social, può essere un'opportunità per sfoderare lati positivi dell'azienda o del nostro business. Imparare ad affrontare i conflitti in modo costruttivo è dunque fondamentale, nella vita privata come nel lavoro.

Destinatari: Lavoratori dipendenti che operano, o dovranno operare, all'interno di contesti aziendali organizzati, interessati al raggiungimento di obiettivi e al miglioramento di una performance.

Contenuti formativi:

- comprendere meglio la natura e la dinamica dei conflitti e riconoscerne le principali tipologie;
- riconoscere i primi segnali di un conflitto emergente e identificare il livello di escalation;
- riflettere sulla tua percezione circa benefici e svantaggi del conflitto;
- capire qual è il tuo stile prevalente nella risoluzione dei conflitti;
- conoscere le principali strategie per la risoluzione dei conflitti e imparare quali sono i parametri utili per scegliere la strategia più efficace per la gestione dei conflitti a seconda del contesto e del tuo interlocutore;
- conoscere in dettaglio il modello della 'terza via' e la strategia Win-Win;
- apprendere il modello Inner Team, orientato a risolvere i conflitti intrapersonali;
- elementi di comunicazione efficace (ascolto attivo, feedback, comunicazione non violenta).

Durata corso: 15 h

🕒 29 APRILE 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

→ **Calendario:** 29/04, 9.00-12.00; 4/05, 9.00-12.00; 7/05, 9.00-12.00; 11/05, 9.00-12.00; 15/05, 9.00-12.00

→ **Docente:** Marzia Marangoni

AREA MANAGEMENT

COD. F102 - PROJECT MANAGEMENT

Descrizione percorso e obiettivi: La crisi che stiamo attraversato ci ha insegnato che è una prerogativa indispensabile per chiunque, dal singolo professionista alla grande azienda, avere la capacità di fronteggiare le sfide e i cambiamenti, adattarsi, fare innovazione. I progetti sono la modalità con cui le imprese sperimentano e fanno innovazione. Attraverso questo percorso imparerai come si realizza un progetto: dall'analisi del contesto, alla formulazione di un Albero dei problemi, alla definizione di una strategia progettuale corredata di efficaci KPI (Key Performance Indicator).

Destinatari: Tutti coloro che operano, o dovranno operare, all'interno di contesti organizzati, con compiti di gestione e coordinamento di iniziative progettuali, contribuendo con le proprie competenze tecniche e gestionali alla buona riuscita dei progetti stessi.

Contenuti formativi:

- i requisiti del Project Manager;
- differenza tra processi a flusso e a impulso;
- innovazione e resistenze al cambiamento;
- le fasi del Project Cycle Management;
- tecniche di analisi dei problemi;
- come passare dall'albero dei problemi alla costruzione dell'albero degli obiettivi;
- definizione della strategia progettuale (obiettivi, risultati, attività...), attraverso lo strumento del logical framework;
- elementi di valutazione dell'impatto di progetto: come si costruisce un buon indicatore;
- strumenti di decisionalità di gruppo;
- elementi di organizzazione e di time management;
- analisi di casi di successo di progetti imprenditoriali innovativi.

Durata corso: 12 h

🕒 **29 APRILE 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 29/04, 15.00-18.00; 06/05, 9.00-12.00; 08/05, 9.00-12.00; 13/05, 9.00-12.00.

→ **Docente:** Marzia Marangoni

AREA MANAGEMENT

COD. F103 - LEADERSHIP POSITIVA

Descrizione percorso e obiettivi: Il percorso di Leadership Positiva ha l'intento di sviluppare le qualità di Leadership utili e necessarie al fine di trasmettere ai collaboratori la consapevolezza e le competenze di cui necessitano per lavorare con successo in un contesto di team. Il corso migliora le dinamiche relazionali dei partecipanti, aiuta a sviluppare competitività costruttiva all'interno del team ed allena le skills per elevare la leadership a un livello superiore attraverso training specifici e calati nel contesto della propria azienda.

Destinatari: Tutti coloro che ricoprono o dovranno ricoprire un ruolo di responsabilità all'interno delle aziende che hanno la necessità di gestire in modo efficace se stessi ed i membri del proprio team.

Contenuti formativi:

- Le leggi della Leadership Positiva;
- Il ruolo strategico del Leader Positivo;
- Gli strumenti per una Leadership Efficace;
- I diversi stili di Leadership;
- Leader agente di cambiamento;
- Costruire relazioni efficaci con i propri collaboratori favorendo un clima positivo e collaborativo all'interno del team;
- Come motivare e guidare i propri collaboratori;
- L'importanza della condivisione dei valori aziendali da parte dei propri collaboratori;
- Principi della Lean Leadership: trasformare ogni collaboratore nel propulsore della qualità e del successo dell'azienda; Far crescere leader che capiscano a fondo il lavoro, vivano la filosofia aziendale e la insegnino agli altri.

Durata corso: 12 h

🕒 29 APRILE 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

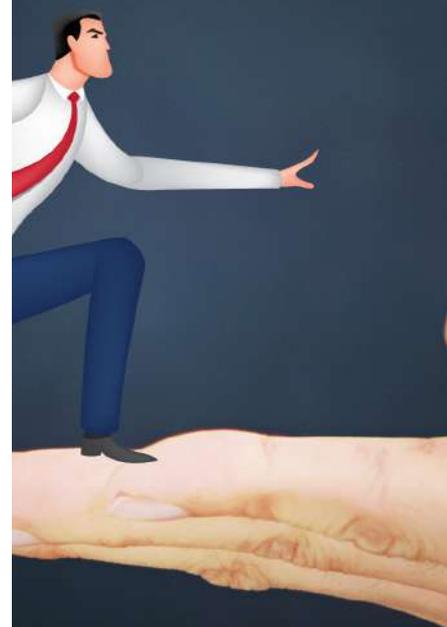
→ **Calendario:** 29/04, 15.00-18.00; 06/05, 15.00-18.00; 07/05, 15.00-18.00; 08/05, 15.00-18.00.

→ **Docente:** Costantino Caso

AREA SVILUPPO PERSONALE

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI:

- Costruire scenari di futuri possibili con i propri collaboratori
- Gestire il cambiamento con successo
- Allenare la propria resilienza



AREA SVILUPPO PERSONALE

COD. F104 - COSTRUIRE SCENARI DI FUTURI POSSIBILI CON I PROPRI COLLABORATORI

Descrizione percorso e obiettivi: Adottare metodi strutturati per esercitare azione di anticipazione (foresight). L'anticipazione si differenzia dai modelli statistici in quanto non si affida alla visione del passato e ai dati estrapolati dai trend, ma si giova dell'intelligenza collettiva per andare a tracciare scenari alternativi tra i futuri possibili, probabili, desiderabili, plausibili. È un modo per riappropriarsi della strategia di lungo periodo e prepararsi meglio ai cosiddetti eventi inaspettati o Cigni Neri.

Destinatari: Lavoratori dipendenti coinvolti in processi decisionali relativi a progetti aziendali o dovranno ricoprire un ruolo di responsabilità all'interno delle aziende che hanno la necessità di gestire in modo efficace i processi aziendali.

Contenuti formativi:

- Il contesto VUCA (quello odierno) ed i 3 livelli di futuro;
- La visione di lungo periodo;
- Esercizi di futuro: steep, backcasting, 3 horizons;
- Wild cards e cigni neri;
- L'azienda anti-fragile.

Durata corso: 12 h

🕒 **12 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 12/05, 14.00-17.00; 13/05, 14.00-17.00; 14/05, 14.00-17.00; 19/05, 14.00-17.00.

→ **Docente:** Beatrice Monticelli

AREA SVILUPPO PERSONALE

COD. F105 - GESTIRE IL CAMBIAMENTO CON SUCCESSO

Descrizione percorso e obiettivi: Accettare il cambiamento e riuscire ad utilizzarlo per aggiungere valore alla propria vita professionale e personale. Il cambiamento è una componente strutturale ed inevitabile della vita tuttavia diventa strumento per realizzarci solo se adottiamo un atteggiamento mentale che lo riconosca come tale. Le abitudini e la paura mal gestite rappresentano ostacoli alla capacità di sviluppare punti di vista e comportamenti funzionali alla evoluzione del nostro benessere professionale e personale.

Destinatari: Lavoratori dipendenti che operano, o dovranno operare, all'interno di contesti aziendali organizzati, che devono guidare un processo di cambiamento o che ne sono coinvolti.

Contenuti formativi:

- **Le Dinamiche del Cambiamento:** Riconoscere le Spinte e le Resistenze al cambiamento, la Zona di Comfort e la Gestione della Paura, individuare Convinzioni e Comportamenti Limitanti e Potenzianti;
- **Gestire l'Emergenza:** dal lavoro in presenza allo smart working, dalla operatività e lo svolgimento di attività richieste a semi-autonomia ed improvvisazione, dalla gestione della collaborazione in presenza a gestione tramite telefono, web e-mail;
- **Gestire il Futuro:** nuovi scenari, nuovi bisogni, nuove competenze richieste, analisi e pianificazione di nuovi obiettivi, rielaborare ruoli, compiti, mansioni e procedure;
- **Strumenti per gestire il Cambiamento:** allenare la flessibilità, il pensiero strategico e la creatività, nutrire il buon umore e sviluppare la gratitudine, generare idee utili e pragmatiche, concentrarsi sui pensieri funzionali e gestire i pensieri nocivi

Durata corso: 12 h

🕒 **6 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 06/05, 10.00-13.00; 08/05, 10.00-13.00; 11/05, 14.00-17.00; 13/05, 14.00-17.00.

→ **Docente:** Lisa Lucchini

AREA SVILUPPO PERSONALE

COD. F106 - ALLENARE LA PROPRIA RESILIENZA

Descrizione percorso e obiettivi: Un corso per cambiare la percezione che abbiamo degli eventi negativi, imparando a leggerli come circoscritti e momentanei. È importante adottare un atteggiamento proattivo invece che reattivo, abbracciare e ricercare il cambiamento, considerandolo una componente inevitabile e vitale per la propria crescita. Impareremo ad allenare la capacità di vedere e cogliere le opportunità insite nel cambiamento, la capacità di resistenza di fronte alle sfide che ci troviamo ad affrontare e a mantenere la speranza di fronte alle sconfitte e alle frustrazioni. Per ritrovare in se stessi la forza per rialzarsi e persistere nella realizzazione dei propri obiettivi.

Destinatari: lavoratori dipendenti, tutti coloro che desiderano operare sugli elementi anche più “sottili” che riducono la propria efficacia o il proprio benessere per espandere al massimo le proprie possibilità.

Contenuti formativi:

- che cosa è la resilienza, perché e come allenarla (l'equilibrio tra performance e riposo);
- le 3 aree in cui focalizzare la propria energia per allenare resilienza (relazioni, proattività, intelligenza emotiva);
- le caratteristiche delle persone Resilienti;
- come migliorare la fiducia in se stessi, la motivazione e l'autoefficacia;
- come mantenersi ottimisti e capaci di indirizzare le situazioni nella direzione desiderata, allenando la convinzione di controllo (“Locus of control”) sulla propria vita e sull'ambiente che ci circonda;
- come ristrutturare la propria percezione cognitiva, vedendo i cambiamenti come un'opportunità piuttosto che una minaccia, e le sfide come alleate di vita piuttosto che come ostacoli;
- pratiche di resilienza (proposta di esercizi pratici).

Durata corso: 12 h

☎ **8 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 08/05, 09.00-12.00; 11/05, 14.00-17.00; 15/05, 09.00-12.00; 18/05, 14.00-17.00.

→ **Docente:** Beatrice Monticelli



AREA MARKETING, COMUNICAZIONE

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- **L'ARTE DEL PASSAPAROLA:** Impara le regole pratiche per far parlare di te e della tua attività
- **VETRINISTICA, VISUAL MERCHANDISING & TECNOLOGIA**
- **OSPITI E NUOVI REGIMI ALIMENTARI CONTROLLATI:** *solo un disagio o un'opportunità di business?*

AREA MARKETING, COMUNICAZIONE

COD. F107 - L'ARTE DEL PASSAPAROLA: IMPARA LE REGOLE PRATICHE PER FAR PARLARE DI TE E DELLA TUA ATTIVITÀ

Descrizione percorso e obiettivi: È importante capire che cosa spinge le persone a parlare della tua attività. Il percorso serve a presentare gli ingredienti che devono essere presenti perché il passaparola possa diffondersi e per insegnare come creare un piano d'azione per motivare le persone a parlare di te e della tua attività.

Destinatari: lavoratori dipendenti, addetti marketing, commerciali, tutti coloro che devono progettare, realizzare, gestire o supervisionare un servizio di vendita sul mercato.

Contenuti formativi:

- Impara a far parlare di te e della tua attività: Scopri le quattro regole del passaparola, Riconosci le motivazioni alla base che muovono il passaparola, Evita cosa riduce il poter del passaparola.
- Far diffondere il tuo messaggio presso la clientela diversificata; riconosci chi può aiutarti nel far parlare di te: i connettori, esperti ed i venditori; Aumenta la capacità di far presa con un messaggio memorabile e di forte impatto; Prepara un contesto ottimale per ottenere una disposizione favorevole del tuo cliente.
- Utilizza gli strumenti per far diffondere il messaggio più velocemente e diffusamente; Scegli chi parlerà di te agli amici e conoscenti; Trova l'argomento, il vantaggio competitivo offerto ai tuoi clienti, per far parlare di te; Facilita la circolazione del messaggio con un piano dettagliato e coerente.

Durata corso: 12 h

🕒 **7 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 07/05, 14.30-17.30; 08/05, 14.30-17.30; 14/05, 14.30-17.30; 15/05, 14.30-17.30.

→ **Docente:** Demetrio Pratico'

AREA MARKETING, COMUNICAZIONE

COD. F108 - VETRINISTICA, VISUAL MERCHANDISING & TECNOLOGIA

Descrizione percorso e obiettivi: Trasmettere competenze relative alla ottimale presentazione del prodotto, sia in vetrina che all'interno del Punto Vendita. Dare preparazione sui concetti fondamentali della Comunicazione Visuale nel Punto Vendita e sul Web

Destinatari: a tutti coloro che lavorano nel campo della vetrinistica e del visual merchandising, aspiranti Visual e chiunque abbia la curiosità di approfondire i concetti fondamentali della Comunicazione Visiva sul Punto Vendita

Contenuti formativi:

- Regole per un corretto allestimento vetrine;
- Il colore ed i suoi significati;
- Il parallelo tra vetrina fisica (del negozio) e vetrina digitale (website e social);
- La scenografia in vetrina e negli eventi;
- Il Visual Merchandising e le tecnologie applicabili al settore.

Durata corso: 12 h

🕒 4 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

→ **Calendario:** 04/05, 09.00-12.00; 05/05, 09.00-12.00; 06/05, 09.00-12.00; 08/05, 09.00-12.00

→ **Docente:** Mario Masiero

AREA MARKETING, COMUNICAZIONE

COD. F109 - OSPITI E NUOVI REGIMI ALIMENTARI CONTROLLATI: SOLO UN DISAGIO O UN'OPPORTUNITÀ DI BUSINESS?

Descrizione percorso e obiettivi: Un percorso pratico ed esperienziale in cui capire chi sono i nuovi target di clienti (vegetariani, intolleranti, allergie ecc..) e fornire strumenti per trasformare un attuale disagio in un'opportunità di crescita professionale e di business. La gestione delle persone che seguono regimi alimentari controllati necessita di conoscenze e competenze specifiche. Un bel sorriso e un menù interessante non sono più sufficienti per attrarre il cliente sensibile, ma servono competenze e atteggiamento proattivo.

Destinatari: lavoratori dipendenti del settore alimentazione fuori casa, somministrazione di alimenti e bevande, settore ricettivo: ristoranti, bar, pizzerie, pasticcerie, gastronomie, panificio, take away, hotel, catering ecc.

Contenuti formativi:

- Clienti e regimi alimentari controllati: chi sono e quali richieste;
- Capire le esigenze dell'ospite: alimentari, ma soprattutto emotive;
- Menù ed ordinazione: come gestire il cliente;
- Comunicazione efficace ed utile;
- Soluzioni semplici e concrete per incrementare valore dello scontrino;
- Come evitare che un'espressione involontaria faccia perdere il cliente al tavolo;
- Esercitazioni pratiche.

Durata corso: 12 h

🕒 **7 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 07/05, 15.00-18.00; 08/05, 15.00-18.00; 12/05, 15.00-18.00; 14/05, 15.00-18.00.

→ **Docente:** Francesca Bazzani

AREA COMPETENZE DIGITALI

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- **COMUNICAZIONE VISIVA:** Teorie e tecniche della fotografia e del video nella comunicazione
- **SMART WORKING**
- **IL PENSIERO AGILE, PER LE PMI**
- **SOCIAL MEDIA MARKETING:** Ottenere risultati commerciali con il digitale
- **VISUAL CONTENT CREATION:** Realizzare contenuti efficaci per i social media



AREA COMPETENZE DIGITALI

COD. F110 - COMUNICAZIONE VISIVA: Teorie e tecniche della fotografia e del video nella comunicazione

Descrizione percorso e obiettivi: Fornire le competenze necessarie alla costruzione di diversi tipi di immagine, in base al media e al pubblico di destinazione. Gli errori da evitare nella realizzazione di un'immagine, e le best practice per ottenere il miglior risultato possibile con i mezzi a disposizione. Lo stile di un marchio, e come rappresentarlo visivamente. Lo storytelling: raccontare una storia, e coinvolgere le persone, come farlo in maniera visiva ed efficace. Le basi per la realizzazione di video accattivanti da usare sui social network.

Destinatari: lavoratori dipendenti, chiunque abbia necessità di apprendere una serie di nozioni utili a descrivere, vendere o promuovere un prodotto o un servizio su web e social.

Contenuti formativi:

- Fondamenti di immagine (luce, colori, composizione fotografica...);
- Acquisizione delle basi di tecnica fotografica;
- Acquisizione delle basi di Product Photography;
- Strategie di visual communication;
- Case study: la visual communication nelle pubblicità;
- Social media, targeting, e coerenza comunicativa;
- Visual storytelling;
- Fondamenti di video-making per i social network.

Durata corso: 12 h

🕒 **4 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 04/05, 09.30-12.30; 06/05, 09.30-12.30; 11/05, 09.30-12.30; 12/05, 09.30-12.30.

→ **Docente:** Giovanni Federici

AREA COMPETENZE DIGITALI

COD. F111 - SMART WORKING

Descrizione percorso e obiettivi: Sviluppare le competenze necessarie per lavorare in Smart Working, con interventi che prevedono di facilitare l'apprendimento e lo sviluppo delle digital skills delle risorse umane utilizzando gli strumenti IT in possesso dell'organizzazione.

Destinatari: Lavoratori dipendenti che sono interessati al tema o ne sono coinvolti come parti interessate.

Contenuti formativi:

- Gestire il tempo in smart working;
- Collaborare con i colleghi in smart working;
- Gestire i team in smart working;
- Facilitare lo sviluppo delle Capacità, delle Conoscenze e conseguentemente delle Competenze necessarie ai ruoli di Remote Worker, Peering Worker, Agile Worker.

Durata corso: 12 h

🕒 **29 APRILE 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 29/04, 14.30-17.30; 04/05, 09.00-12.00; 06/05, 9.00-12.00; 07/05, 14.30 - 17.30.

→ **Docenti:** Chiara Tarantino, Angela Donati, Filippo DeChechi.

AREA COMPETENZE DIGITALI

COD. F112 - IL PENSIERO AGILE, PER LE PMI

Descrizione percorso e obiettivi: Imparare a considerare possibili modelli organizzativi diversi, che investano sull'impresa "liquida" o semplicemente Agile

Destinatari: lavoratori dipendenti che vogliono apprendere i primi rudimenti della disciplina, coloro che devono gestire progetti, coloro che devono adattarsi a mercati fluidi e dinamici, coloro che devono adeguarsi in strutture organizzative flessibili.

Contenuti formativi:

- Il team nella nuova generazione;
- Cosa cambia, cosa resta uguale nel business;
- Uno sguardo concreto ai futuri;
- Fare riunioni efficaci;
- La leadership diffusa e la fine dei "capi";
- Il miglioramento continuo per tutti grazie alle retrospettive;
- Eliminare tutto il lavoro inutile.

Durata corso: 12 h

🕒 **19 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 19/05, 14.00-17.00; 21/05, 14.00-17.00; 25/05, 14.00-17.00; 27/05, 14.00-17.00.

→ **Docente:** Leonardo Frontani

AREA COMPETENZE DIGITALI

COD. F113 - SOCIAL MEDIA MARKETING: Ottenere risultati commerciali con il digitale

Descrizione percorso e obiettivi: conoscere l'ABC del Social Media Marketing, comprendere il funzionamento dei principali social media e imparare a utilizzarli in base ai propri obiettivi di marketing, saper quantificare budget e tempistiche per lo sviluppo di una strategia di comunicazione sui social media.

Destinatari: dipendenti di aziende del commercio, turismo e servizi, addetti marketing che devono acquisire competenze iniziali sul mondo dei social media.

Contenuti formativi:

- Strategy: come implementare la giusta strategia sui social media;
- Facebook Basics: ottimizzare la propria pagina e impostare il Business Manager;
- Instagram Basics: utilizzare Instagram in modo professionale ;
- Instagram Feed: pianificare i contenuti visual ;
- Instagram Stories: creare contenuti verticali efficaci - Girare video con lo smartphone: pre-produzione e produzione;
- Montare video con lo smartphone: post-produzione ;
- Editing di foto da smartphone con le App: quali usare e perché ;
- Graphic Design: utilizzare Canva per creare i post;
- Reputation Management: gestire la reputazione del brand online;
- Facebook Ads: impostare l'account pubblicitario e creare inserzioni che funzionano ;
- Gestire gli Insights: capire i dati e creare un report.

Durata corso: 12 h

🕒 5 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

→ **Calendario:** 05/05, 09.30-12.30; 07/05, 09.30-12.30; 12/05, 09.30-12.30; 14/05, 09.30-12.30.

→ **Docenti:** Esperti Bentobox.pro - Affamati Digitali, un'azienda specializzata nella comunicazione digitale e nella produzione multimediale

AREA COMPETENZE DIGITALI

COD. F114 - VISUAL CONTENT CREATION: Realizzare contenuti efficaci per i social media

Descrizione percorso e obiettivi: creare contenuti visuali efficaci per i social media con strumenti accessibili (smartphone e app).

Destinatari: dipendenti di aziende del commercio, turismo e servizi, addetti marketing e creatori di contenuti.

Contenuti formativi:

- Creare video con lo smartphone: pre-produzione e produzione;
- Creare video con lo smartphone: post-produzione;
- Graphic Design: creare post con Canva;
- Instagram Feed: pianificare i contenuti visual;
- Instagram Stories: creare contenuti verticali efficaci
- Editing di foto da smartphone con le App: quali usare e perché

Durata corso: 6 h

🕒 **6 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 06/05, 09.30 – 12.30; 08/05, 09.30 – 12.30.

→ **Docenti:** Esperti Bentobox.pro - Affamati Digitali, un'azienda specializzata nella comunicazione digitale e nella produzione multimediale

AREA INFORMATICA

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- Analisi dei dati con excel
- Introduzione alle macro in excel
- Approfondimento macro in excel: funzioni



AREA INFORMATICA

COD. F115 - ANALISI DEI DATI CON EXCEL

Descrizione percorso e obiettivi: Imparare ad utilizzare una serie di strumenti avanzati che Excel, il foglio di calcolo del pacchetto Office, mette a disposizione per elaborare e riepilogare grandi quantità di dati

Destinatari: Lavoratori dipendenti - utenti con conoscenze delle funzionalità di base di Excel

Contenuti formativi:

- Elenchi e Tabelle con possibilità di Filtro dati;
- Grafici e tabelle pivot;
- Analisi di simulazione;
- Ricerca obiettivo;
- Scenari;
- Tabelle di dati (tabelle what if).

Durata corso: 12 h

Ⓞ **7 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 07/05, 09.00 – 12.00; 11/05, 14.30-17.30; 13/05, 09.00 – 12.00; 18/05, 14.30-17.30.

→ **Docente:** Fabio Carboni

AREA INFORMATICA

COD. F116 - INTRODUZIONE ALLE MACRO IN EXCEL

Obiettivi: Conoscere e capire cosa poter fare con le Macro in Excel

Destinatari: Lavoratori dipendenti - utenti con conoscenze delle funzionalità di base di Excel

Contenuti formativi:

- Definizione di Macro;
- Comprensione delle aree di applicazione;
- Registrazione di una macro;
- Visione del codice VBA (Visual Basic for Applications);
- Modifica del codice;
- Strumenti disponibili per l'interattività.

Durata corso: 18 h

Ⓞ **28 APRILE 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 28/04, 09.30-12.30; 29/04, 09.30-12.30; 30/04, 09.30-12.30; 04/05, 09.30-12.30; 05/05, 09.30-12.30; 06/05, 09.30-12.30

→ **Docente:** Gianni Caccamo

AREA INFORMATICA

COD. F117 - APPROFONDIMENTO MACRO IN EXCEL: FUNZIONI

Obiettivi: Creare funzioni con le Macro in Excel ed arricchire il panorama delle funzioni di Excel

Destinatari: Lavoratori dipendenti - utenti con conoscenze delle funzionalità di base di Excel

Contenuti formativi:

- Differenze fra procedure e funzioni;
- Introduzione alla programmazione Visual Basic;
- Strumenti interattivi;
- Istruzioni fondamentali: selezione e iterazione;
- Creazione di una libreria di funzioni personalizzate.

Durata corso: 12 h

Ⓞ **8 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 08/05, 09.30-12.30; 11/05, 09.30-12.30; 12/05, 09.30-12.30; 13/05, 09.30-12.30.

→ **Docente:** Gianni Caccamo



AREA LEGALE

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- Sportello Legale per far fronte all'emergenza coronavirus
- GDPR in pratica - il registro dei trattamenti

AREA LEGALE

COD. F118 - SPORTELLO LEGALE PER FAR FRONTE ALL'EMERGENZA CORONAVIRUS

Obiettivi: Fornire al tessuto imprenditoriale le tutele giuridiche per chiedere la sospensione dei pagamenti e delle obbligazioni derivanti dai contratti, il recesso e la rinegoziazione degli accordi.

Destinatari: Tutti coloro che operano, o dovranno operare, all'interno di contesti organizzati, con compiti di gestione e coordinamento di iniziative progettuali, contribuendo con le proprie competenze tecniche e gestionali alla buona riuscita dei progetti stessi.

Contenuti formativi:

- esposizione della normativa vigente in ipotesi di stato di necessità per pandemia
- analisi dei contratti per comprendere quali hanno per oggetto prestazioni che possono essere differite e/ridotte
- valutazione degli strumenti di tutela giuridica per chiedere la sospensione dei pagamenti e delle obbligazioni derivanti dai contratti, il recesso e la rinegoziazione degli accordi
- adozione dei meccanismi applicativi più immediati per l'esclusione della responsabilità del debitore
- indicazione dei Modelli di negoziazione per riduzione del dovuto, dilazione dei pagamenti, applicazioni di sconti, modifica di ordini
- L'impresa e il commercio elettronico ai tempi della pandemia: opportunità, normativa, sicurezza
- disamina di Casi pratici

Durata corso: 9 h

🕒 **6 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 06/05, 14.30-17.30; 08/05, 14.30-17.30; 12/05, 14.30-17.30.

→ **Docente:** Avv. Chiara Tosi

AREA LEGALE

COD. F119 - GDPR IN PRATICA: IL REGISTRO DEI TRATTAMENTI

Obiettivi: Predisporre il Registro dei trattamenti, documento fondamentale per gli adempimenti relativi al Regolamento UE 679/2016

Destinatari: Responsabili del trattamento

Contenuti formativi:

- Come predisporre: Registro del trattamento dei dati personali del Titolare e del Responsabile del trattamento, Registro Data Breach
- Chi deve nominare il Data Protection Officer

Durata corso: 12 h

🕒 **8 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 08/05, 09.00-12.00; 12/05, 09.00-12.00; 14/05, 09.00-12.00; 19/05, 09.00-12.00.

→ **Docente:** Fabio Carboni

AREA CORSI ESPERENZIALI

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- Itinerari di Nordic Walking e di E-Mountain Bike tra il Lago di Garda e la Lessinia



AREA CORSI ESPERENZIALI

COD. F120 - ITINERARI DI NORDIC WALKING E DI E-MOUNTAIN BIKE TRA IL LAGO DI GARDA E LA LESSINIA

Premessa: Durante questo periodo di “stop forzato” è bene in ogni caso approfondire le conoscenze del territorio per poterle proporre al turista non appena ci sarà la possibilità di ripartire.

Obiettivi: Il corso è strutturato in modo da poter fornire tutte le informazioni su percorsi sia nella zona del Lago di Garda, entroterra e Monte Baldo, sia nella zona della Lessinia.

Destinatari: Operatori turistici

Contenuti formativi:

- Nordic Walking: storia, attrezzatura, abbigliamento e calzature, tecnica base, benefici, descrizione, del percorso con relative informazioni tecniche (dislivello, lunghezza, tempo), culturali e storiche;
- E-Mountain Bike: caratteristiche tecniche della bicicletta (struttura, tipi di batteria e di motore, manutenzione), abbigliamento e calzature, consigli tecnici, descrizione del percorso con relative informazioni tecniche (dislivello, lunghezza, tempo), culturali e storiche;
- Coaching: comunicazione efficace.

Durata corso: 12 h

🕒 **4 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 04/05, 08.30-10.30; 05/05, 08.30-10.30; 07/05, 10.30-12.30; 07/05, 10.30-12.30; 11/05, 14.30-16.30; 12/05, 14.30-16.30.

→ **Docente:** Maurizio Marogna



AREA LINGUE STRANIERE

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- Tedesco per tutti i giorni e per il lavoro, livello base;
- Gestione dell'accoglienza e delle prenotazioni in lingua tedesca;
- Il linguaggio della ristorazione in lingua tedesca;
- Itinerari turistici veronesi in lingua tedesca;
- Gestione dell'accoglienza e delle Prenotazioni in lingua inglese;
- Il linguaggio della ristorazione in lingua inglese.

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F121 - TEDESCO PER TUTTI I GIORNI E PER IL LAVORO – livello base

Obiettivi: L'obiettivo del corso è quello di avvicinare i partecipanti alla lingua e cultura tedesca affinché imparino ad interagire in modo semplice, ma efficace, in forma scritta e orale, in contesti di vita quotidiana ed in semplici situazioni lavorative (aziendali e turistiche).

Destinatari: Il corso si rivolge sia a quanti vogliono intraprendere, per la prima volta, un percorso di studio della lingua e cultura tedesca, sia a quanti desiderino riprendere e/o consolidare conoscenze scolastiche di base già acquisite.

Contenuti formativi: I corsisti impareranno ad esprimersi in modo semplice, ma efficace, ed accompagnati dall'insegnante studieranno la grammatica di base che consentirà loro di destreggiarsi in diverse situazioni: dal leggere e comprendere semplice articoli o testi, all'interagire al ristorante o alla reception di un albergo. Alla fine del corso il partecipante avrà acquisito nozioni teoriche e sarà in grado di applicare e fare uso della lingua in maniera consapevole e in completa autonomia per la gestione di elementari situazioni di vita quotidiana.

- Regole di lettura e pronuncia del tedesco;
- Lessico base e di uso comune;
- Nozioni grammaticali di base: coniugazione verbi al presente indicativo, struttura della frase tedesca (Verb-2), articoli determinativi/indeterminativi ai casi nominativo/accusativo/dativo, negazione, aggettivi possessivi, plurale dei sostantivi, forma di cortesia, uso delle principali preposizioni, etc;
- Funzioni comunicative di base per parlare di sé stessi, della propria famiglia, del proprio lavoro; Funzioni comunicative per dare indicazioni stradali; Funzioni comunicative per ordinare/pagare al ristorante e per interagire alla reception di un hotel.

Durata corso: 20 h

🕒 **18 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 18/05, 15.00-17.00; 20/05, 15.00-17.00; 22/05, 15.00-17.00; 25/05, 15.00-17.00; 27/05, 15.00-17.00; 29/05, 15.00-17.00; 3/06, 15.00-17.00; 4/06, 15.00-17.00; 5/06, 15.00-17.00; 8/06, 15.00-17.00.

→ **Docente:** Federico Semolini

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F122 - GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA E DELLE PRENOTAZIONI IN LINGUA TEDESCA

Obiettivi: Il percorso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e competenze in ambito linguistico per la gestione dell'accoglienza (check-in e check-out), delle prenotazioni telefoniche e a mezzo mail dei turisti tedeschi. Dalla richiesta all'offerta, dalla prenotazione alle richieste di acconto, dall'arrivo alla partenza dell'ospite per non farsi trovare impreparati e perfezionare le abilità comunicative in lingua tedesca. Si lavorerà sulle strutture della lingua, sul vocabolario e la conversazione.

Destinatari: Personale attivo nel settore del turismo

Requisiti: È richiesta una conoscenza falso principiante – livello A1 della lingua

Contenuti formativi:

- Check-in e check-out;
- Chiedere informazioni sul cliente, documenti, notizie personali;
- Spiegazione dei servizi della struttura;
- Illustrazione degli orari dei pasti e delle attrazioni nelle vicinanze della struttura;
- Semplici conversazioni su temi personali, come sport, benessere, tempo libero, famiglia;
- Gestione delle lamentele e risoluzione dei problemi pratici degli ospiti in camera o nelle strutture.

Durata corso: 14 h

🕒 **15 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 15/05, 12.00-14.00; 19/05, 12.00-14.00; 21/05, 12.00-14.00; 22/05, 12.00-14.00; 26/05, 12.00-14.00; 28/05, 12.00-14.00; 29/05, 12.00-14.00.

→ **Docente:** Silvia Allegri

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F123 - IL LINGUAGGIO DELLA RISTORAZIONE IN LINGUA TEDESCA

Obiettivi: Il percorso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e competenze in ambito linguistico per la gestione dell'ospite nel settore della ristorazione. Dal bar al ristorante, dal menu alla spiegazione dei piatti, dalle ordinazioni al conto, per non farsi trovare impreparati e perfezionare le abilità comunicative in lingua tedesca. Si lavorerà sulle strutture della lingua, sul vocabolario e la conversazione.

Destinatari: Personale attivo nel settore del turismo

Requisiti: È richiesta una conoscenza falso principiante – livello A2 della lingua

Contenuti formativi:

- Illustrare un menù in lingua tedesca ;
- Conoscenza delle abitudini alimentari degli ospiti, eventuali allergie, esigenze particolari;
- Gestione di un cliente dal suo ingresso nel locale alla partenza, e quindi come farlo accomodare, come prendere le ordinazioni, come portare il conto;
- Lamentele, come reagire di fronte alle osservazioni di un cliente;
- Illustrare una carta vini e/o birre;
- Spiegazione di alcune pietanze tipiche.

Durata corso: 14 h

🕒 **15 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 15/05, 15.00-17.00; 19/05, 15.00-17.00; 21/05, 15.00-17.00; 22/05, 15.00-17.00; 26/05, 15.00-17.00; 28/05, 15.00-17.00; 29/05, 15.00-17.00.

→ **Docente:** Silvia Allegri

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F124 - ITINERARI TURISTICI VERONESI IN LINGUA TEDESCA

Obiettivi: Il percorso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e competenze in ambito linguistico per riuscire ad illustrare agli ospiti di lingua tedesca gli itinerari turistici di Verona e Lago di Garda (storico-artistici, naturalistici, sportivi). Si lavorerà sulle strutture della lingua, sul vocabolario e la conversazione.

Destinatari: Personale attivo nel settore del turismo.

Requisiti: È richiesta una conoscenza falso principiante – livello A2 della lingua.

Contenuti formativi:

- Illustrare le attrazioni di una città, paese, località, con approfondimento del linguaggio tecnico riferito a musei, teatri, siti archeologici;
- Consigli su cosa visitare;
- Monumenti e prenotazione di visite guidate;
- Itinerari naturalistici e ambientali, consigli sul tempo libero;
- Creazione di itinerari enogastronomici;
- Approfondimento sui prodotti tipici in lingua tedesca.

Durata corso: 14 h

🕒 **15 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 15/05, 09.00-11.00; 19/05, 09.00-11.00, 21/05, 09.00-11.00, 22/05, 09.00-11.00, 26/05, 09.00-11.00, 28/05, 09.00-11.00, 29/05, 09.00-11.00.

→ **Docente:** Silvia Allegri

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F125 - GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA E DELLE PRENOTAZIONI IN LINGUA INGLESE

Obiettivi: Il percorso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e competenze in ambito linguistico per la gestione dell'accoglienza (check-in e check-out), delle prenotazioni telefoniche e a mezzo mail dei turisti. Dalla richiesta all'offerta, dalla prenotazione alle richieste di acconto, dall'arrivo alla partenza dell'ospite per non farsi trovare impreparati e perfezionare le abilità comunicative in lingua inglese. Si lavorerà sulle strutture della lingua, sul vocabolario e la conversazione

Destinatari: Personale attivo nel settore del turismo.

Requisiti: È richiesta una conoscenza falso principiante – livello A1 della lingua.

Contenuti formativi:

- Check-in e check-out;
- Chiedere informazioni sul cliente, documenti, notizie personali;
- Spiegazione dei servizi della struttura;
- Illustrazione degli orari dei pasti e delle attrazioni nelle vicinanze della struttura;
- Semplici conversazioni su temi personali, come sport, benessere, tempo libero, famiglia;
- Gestione delle lamentele e risoluzione dei problemi pratici degli ospiti in camera o nelle strutture.

Durata corso: 14 h

🕒 **27 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 27/05, 16.00 – 18.00; 28/05, 09.30-11.30; 29/05, 09.30-11.30; 03/06, 16.00 – 18.00; 04/06, 09.30-11.30; 05/06, 09.30-11.30; 08/06, 16.00 – 18.00.

→ **Docente:** Stephen Burleigh

AREA LINGUE STRANIERE

COD. F126 - IL LINGUAGGIO DELLA RISTORAZIONE IN LINGUA INGLESE

Obiettivi: Il percorso intende fornire ai partecipanti le conoscenze e competenze in ambito linguistico per la gestione dell'ospite nel settore della ristorazione. Dal bar al ristorante, dal menu alla spiegazione dei piatti, dalle ordinazioni al conto, per non farsi trovare impreparati e perfezionare le abilità comunicative in lingua inglese. Si lavorerà sulle strutture della lingua, sul vocabolario e la conversazione.

Destinatari: Personale attivo nel settore del turismo.

Requisiti: È richiesta una conoscenza falso principiante – livello A2 della lingua.

Contenuti formativi:

- Illustrare un menù in lingua inglese;
- Conoscenza delle abitudini alimentari degli ospiti, eventuali allergie, esigenze particolari;
- Gestione di un cliente dal suo ingresso nel locale alla partenza, e quindi come farlo accomodare, come prendere le ordinazioni, come portare il conto;
- Lamentele, come reagire di fronte alle osservazioni di un cliente;
- Illustrare una carta vini e/o birre;
- Spiegazione di alcune pietanze tipiche.

Durata corso: 14 h

🕒 **10 GIUGNO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 10/06, 16.00 – 18.00; 11/06, 09.30-11.30; 12/06, 09.30-11.30; 15/06, 16.00 – 18.00; 17/06, 16.00 – 18.00; 18/06, 09.30-11.30; 19/06, 09.30-11.30.

→ **Docente:** Stephen Burleigh

FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

INCLUDE I SEGUENTI PERCORSI FORMATIVI

- Aprire la propria attività, garantendo la massima sicurezza ai clienti;
- Possibili opportunità di sviluppo per le Imprese dopo l'emergenza covid;
- Corsi sicurezza lavoratori parte generale;
- Sicurezza lavoratori - parte specifica rischio basso;
- Sicurezza lavoratori - parte specifica rischio medio;
- Aggiornamento formazione lavoratori
- Haccp;



AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F127 - APRIRE LA PROPRIA ATTIVITÀ, GARANTENDO LA MASSIMA SICUREZZA AI CLIENTI

Premessa: Durante l'epidemia da Coronavirus, le Istituzioni hanno emanato una serie di documenti normativi atti a fronteggiare la situazione di emergenza e di post emergenza. Alla fine del percorso formativo verranno consegnati i file di tutta la cartellonistica da esporre alla riapertura della propria attività. Verranno implementate le linee guida del Ministero della Salute e dell'OMS per i settori del commercio, turismo e servizi.

Obiettivi: Il presente corso risponde alla necessità da parte delle Imprese di riaprire e gestire l'attività in sicurezza e nel rispetto delle norme emesse dagli Organi Competenti al fine di garantire la massima sicurezza ai clienti, evitare sanzioni o la chiusura delle attività.

Destinatari: lavoratori dipendenti del settore commercio, turismo e servizi, in particolare pubblici esercizi.

Contenuti formativi:

- Introduzione sul rischio biologico e la contaminazione da virus;
- L'informazione sul rispetto degli obblighi di legge e sulle raccomandazioni da seguire;
- Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno, gestione dell'affollamento;
- Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali;
- Dispositivi di protezione individuale;
- Gestione degli spazi comuni;
- Organizzazione aziendale, turni, smart work;
- Riunioni, eventi, formazione;
- Organizzazione dell'emergenza;
- Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza.

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della ripresa degli esercizi lavorativi al termine della fase di prima emergenza.

Durata corso: 8 h

🕒 **11 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 11/05, 14.00-18.00; 13/05, 14.00-18.00.

→ **Docenti:** Ing. Andrea Friso, Ing. Benedetto Botturi

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F128 - POSSIBILI OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO PER LE IMPRESE DOPO L'EMERGENZA COVID

Premessa: L'epidemia da Coronavirus ha modificato il rapporto lavoratore - azienda, ed ha messo in luce nuove opportunità di organizzazione aziendale.

Obiettivi: Il presente corso si propone di offrire spunti di riflessione e basi di crescita e miglioramento.

Destinatari: Lavoratori dipendenti coinvolti in processi decisionali relativi a progetti aziendali o dovranno ricoprire un ruolo di responsabilità all'interno delle aziende che hanno la necessità di gestire in modo efficace i processi aziendali.

Contenuti formativi:

- Il lavoro agile, vantaggi, svantaggi e opportunità;
- Uso mirato della tecnologia hardware e software;
- Organizzazione aziendale;
- Comunicazione;
- Senso di appartenenza all'azienda;
- L'immagine aziendale;

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della ripresa degli esercizi lavorativi al termine della fase di prima emergenza.

Durata corso: 9 h

🕒 **25 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 25/05, 14.00-17.00; 27/05, 14.00-17.00, 29/05, 14.00-17.00.

→ **Docenti:** Ing. Andrea Friso, Ing. Benedetto Botturi, Dott.ssa Linda Bonola

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F129 - CORSI SICUREZZA LAVORATORI PARTE GENERALE

Premessa: L'art. 37 del D. Lgs. 81/08 prevede che il Datore di lavoro provveda alla formazione di tutti i lavoratori, secondo i contenuti e la durata previsti dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011.

Obiettivi: Il presente corso risponde alla necessità formativa prevista per il modulo di formazione sulla sicurezza per lavoratori di carattere "generale". Per completare il percorso formativo previsto dall'Accordo Stato Regioni sancito il 21/12/2011, tutti i lavoratori necessiteranno di una formazione aggiuntiva sulla sicurezza, ad integrazione di questo corso di formazione, specifica e declinata in funzione dei rischi e delle mansioni svolte in azienda.

Destinatari: Tutti i lavoratori di qualsiasi macrocategoria di rischio e corrispondenza ATECO 2002-2007.

Contenuti formativi:

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione e cenni sulla valutazione del rischio;
- Organizzazione della prevenzione aziendale;
- Diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali;
- Organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Quando svolgere il corso: Il corso di formazione generale è obbligatorio per il lavoratore e deve essere svolto al momento della costituzione del rapporto di lavoro.

Durata corso: 4 h

☎ **6 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 06/05, 09.00-13.00.

→ **Docente:** Ing. Pietro Pasini

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F130 - SICUREZZA LAVORATORI PARTE SPECIFICA RISCHIO BASSO

Obiettivi: Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei lavoratori di concetti specifici di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e all'analisi dei rischi specifici della propria attività lavorativa, come previsto della normativa.

Destinatari: Tutti i lavoratori che svolgono mansioni definite a rischio basso, come da codice ATECO dell'attiva svolta.

Riferimenti normativi: art. 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/2/2011.

Contenuti formativi:

- Rischi connessi all'uso dei videoterminali;
- Rischio stress lavoro correlato;
- Organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro, stress lavoro correlato ;
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio Gestione emergenze;
- Microclima e illuminazione;
- Rischi elettrici;
- Rischi posturali e movimentazione manuale dei carichi.

Quando svolgere il corso: Il corso di formazione è obbligatorio per il lavoratore e deve essere svolto al momento: della costituzione del rapporto di lavoro; del trasferimento o cambiamento di mansioni; della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi.

Durata corso: 4 h

☎ **14 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 14/05, 14.00-18.00.

→ **Docente:** Ing. Pietro Pasini

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F131 - SICUREZZA LAVORATORI - PARTE SPECIFICA RISCHIO MEDIO

Obiettivi: Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei lavoratori di concetti specifici di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e all'analisi dei rischi specifici della propria attività lavorativa, come previsto della normativa.

Destinatari: Tutti i lavoratori che svolgono mansioni definite a rischio medio, come da codice ATECO dell'attiva svolta.

Riferimenti normativi: art. 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/2/2011.

Contenuti formativi:

- Rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, attrezzature, microclima e illuminazione, Rischio chimico;
- Organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro, stress lavoro correlato;
- Rischi connessi all'uso dei videoterminali e alla movimentazione manuale dei carichi;
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio;
- Procedure organizzative per il primo soccorso;
- Incidenti e infortuni mancati;
- Rischi fisici: rumore, vibrazioni meccaniche, radiazioni ottiche artificiali (ROA), campi elettromagnetici (CEM);
- Movimentazione manuale dei carichi- Movimentazione merci (apparecchi di sollevamento e mezzi di trasporto) - Il rischio biologico e le misure di sicurezza.

Quando svolgere il corso: Il corso di formazione è obbligatorio per il lavoratore e deve essere svolto al momento: della costituzione del rapporto di lavoro; del trasferimento o cambiamento di mansioni; della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi.

Durata corso: 8 h

☎ **7 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 07/05, 14.00-18.00; 08/05, 14.00-18.00.

→ **Docente:** Dott. Stefano Morabito

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F132 - AGGIORNAMENTO FORMAZIONE LAVORATORI

Premessa: Il corso di Aggiornamento sulla Sicurezza valido per lavoratori di Aziende a Rischio Basso, Medio e Alto, consente di adempiere, ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/11 repertorio atti n. 221/CSR, all'aggiornamento periodico di almeno 6 ore ogni quinquennio dei lavoratori di tutti i macrosettori ATECO.

Obiettivo: Illustrare ed approfondire le responsabilità delle principali figure richiamate dal Titolo I del D. Lgs. 81/08, nonché per fornire le nozioni di base per comprendere i principi della valutazione dei rischi, dalla quale scaturiscono tutte le misure di sicurezza per tutelare la salute e sicurezza nelle aziende.

Destinatari: Lavoratori di Aziende a Rischio Basso, Medio e Alto che hanno già frequentato il corso di Formazione lavoratori ed è valido come aggiornamento periodico ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/11, repertorio atti n. 221/CSR.

Contenuti formativi:

- Rischi infortuni, rischi meccanici generali, rischi elettrici, attrezzature, microclima e illuminazione, Rischio chimico;
- Organizzazione del lavoro e ambienti di lavoro, stress lavoro correlato;
- Rischi connessi all'uso dei videoterminali e alla movimentazione manuale dei carichi;
- Segnaletica di sicurezza, procedure di esodo e di emergenza in caso di incendio;
- Incidenti e infortuni mancati;
- Comunicazione in azienda;
- Stress lavoro correlato.

Quando svolgere il corso: L'obbligo di frequentare un corso di aggiornamento per il lavoratore a rischio basso, medio, alto ha una periodicità di 5 anni.

Durata corso: 6 h

🕒 **12 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 12/05, 09.00-12.00; 14/05, 09.00-12.00.

→ **Docente:** Ing. Pietro Pasini, Dott.ssa Linda Bonola

AREA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEI LAVORATORI SULLA SALUTE E SICUREZZA

COD. F133 - HACCP

Obiettivo: Fornire gli strumenti e le conoscenze idonee per sapere come salvaguardare e garantire il più alto grado di qualità del prodotto. I corsi di HACCP si rivolgono sia a personale che manipola alimenti sia a personale che non manipola alimenti, con due obiettivi principali:

- far apprendere tutte le conoscenze circa i rischi di ordine microbiologico, chimico, fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti;
- far rispettare i requisiti strutturali, le norme igienico sanitarie e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Destinatari: Tutti i lavoratori che sono operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti, di qualsiasi azienda, impresa, servizi, nel settore privato ed in quello pubblico, con qualsiasi tipologia di contratto (a tempo indeterminato, determinato, stagionale, a chiamata).

Contenuti formativi:

- Introduzione ed applicazione Sistema HACCP;
- Responsabilità degli operatori del settore agro-alimentare; Igiene dei prodotti alimentari;
- Contaminazioni microbiologiche degli alimenti: batteri, lieviti, muffe, virus, parassiti;
- Come avvengono e quali sono le conseguenze;
- Contaminazioni chimiche: ormoni, pesticidi, prodotti per la pulizia, contaminazioni fisiche degli alimenti, peli, ossa, sabbia, plastica, legno, vetro;
- Fattori di crescita dei microrganismi: temperatura, umidità, ossigeno, grado di acidità, grado di nutrimento, tempo;
- Metodi di conservazione;
- Operazioni di pulizia e disinfezione: azione dei detergenti, azione dei disinfettanti, tempi di contatto.

Quando svolgere il corso: La formazione HACCP è obbligatoria per tutti coloro che manipolano alimenti (anche per la successiva vendita, anche se durante il mero trasporto).

Durata corso: 4 h

🕒 **19 MAGGIO 2020: I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.**

→ **Calendario:** 19/05, 14.00-18.00

→ **Docente:** Dott. Stefano Morabito

I NOSTRI DOCENTI

MARZIA MARANGONI

- Laureata in Scienze Politiche, ha conseguito un diploma triennale di Counseling Rogersiano e un Master in Apprendimento e Sviluppo Organizzativo. E' attualmente iscritta al corso di Laurea Magistrale in Psicologia per la formazione.
- Ha lavorato per 10 anni come project manager nell'ambito della cooperazione internazionale.
- Lavora da oltre 15 anni nell'ambito della formazione degli adulti con la finalità di supportare ogni persona nel proprio processo di empowerment e crescita personale. Si occupa di consulenza e counseling individuale e di gruppo. Nel suo lavoro si ispira ad una citazione di Carl Rogers " In ogni organismo, uomo compreso, c'è un flusso costante teso alla realizzazione costruttiva delle sue possibilità intrinseche, una alla crescita".

COSTANTINO CASO

- Coach professionista in ambito Business, Career, Life e Personal Coach di Imprenditori, Manager e Liberi Professionisti;
- Trainer in Comunicazione e Relazione Efficace, Comunicazione Strategica e Persuasiva, Leadership, Problem Solving Strategico;
- Corso di Laurea in Psicologia. Scuola di Counseling Psicosintetico. Master in Comunicazione, Problem Solving, Coaching Strategico e Scienza della Performance;
- CEO e Founder di ForYourSelf "Coaching & Tras-Formazione" per l'Eccellenza e la Felicità.

LEONARDO FRONTANI

- Consulente e formatore che dal 2000 ha a che fare principalmente con l'innovazione nelle organizzazioni, la facilitazione del cambiamento, lo sviluppo della leadership e dei team. Fino ad oggi ho condotto corsi per circa 12.000 persone e decine di aziende.
- Laureato in Economia con un orientamento al marketing, Master post-laurea in cooperazione e sviluppo internazionale, Master internazionale in apprendimento esperienziale nonché a breve la certificazione al Master in Future Studies dell'Università di Trento, dedicato agli esercizi di futuro e all'anticipazione sociale.
- Consulente, coach, formatore, facilitatore certificato IAF, autore di pubblicazioni su temi formativi. Dal 2014 al 2017 dirigo la scuola di formazione ai formatori esperienziali in ambito Confindustria PD. Avvio diverse Academy aziendali anche internazionali.
- Agile coach e mi sono formato con Arie Van Bennekum uno dei 17 sottoscrittori del manifesto Agile. Ho elaborato un mio modello di convivenza per implementare Agile in una organizzazione a cascata (Waterfall). Scrum Master e quindi facilitatore di processi agili in un team di sviluppo

I NOSTRI DOCENTI

LISA LUCCHINI

- Esperta nello sviluppo delle competenze trasversali nelle organizzazioni, ha maturato esperienza nel campo della formazione manageriale, del counseling e del coaching;
- Laurea in Economia Aziendale all'Università Bocconi di Milano, Master in Conduzione di Gruppi Esperienziale;
- Certificazione Basic e Master Practitioner in Programmazione Neuro Linguistica. Qualifica di Counselor ad indirizzo PNL sistemico;
- Adotta un approccio fortemente orientato al risultato, simbolo degli anni investiti attivamente nella esperienza come imprenditrice. Lo scopo che la guida con le persone è quello di ottenere in loro il cambiamento portandole superare i limiti che impediscono la loro espressione.

BEATRICE MONTICELLI

- Facilitatrice professionista certificata da IAF (International Association of Facilitators);
- Esperta di formazione sullo sviluppo delle competenze trasversali nelle organizzazioni, attraverso l'impiego della metodologia esperienziale e con un approccio sistemico-relazionale. Ha maturato esperienza nel campo della formazione manageriale;
- Docente da 6 anni presso la scuola per O.S.S. Opera Armida Barelli. Counsellor sistemico-relazionale in formazione, scuola Amaranta di Trento;
- Master in gestione delle dinamiche di gruppo e in apprendimento esperienziale (Via Experientia Academy);
- Laurea in Filosofia e Linguaggi della Modernità all'Università degli Studi di Trento.

DEMETRIO PRATICÒ

- Ingegnere gestionale;
- Ha ricoperto ruoli operativi e manageriali in società multinazionali giungendo ad una profonda conoscenza delle necessità del business, della sua gestione e della crescita del valore d'impresa;
- Dal 2001 diventa consulente e formatore nello sviluppo di soluzioni innovative per il miglioramento dei risultati aziendali attraverso l'integrazione della strategia, dell'orientamento al cliente e dei processi commerciali e di vendita.

MARIO MASIERO

- MAESTRO dell'Accademia Vetrinistica Italiana;
- Esperto di Visual merchandising;
- Formatore con Approccio Esperienziale nell'acquisizione delle competenze;
- Esperienze trasversali su Video, Storytelling, Social Media Marketing e Docenze Digitali.

I NOSTRI DOCENTI

FRANCESCA BAZZANI

- Consulente aziendale, docente e formatore in ambito food marketing ed ospitalità.
- Esperta in Cambiamento Inclusivo©: una visione imprenditoriale e culturale in cui il concetto di ospitalità sia di reale apertura e di accettazione verso tutti gli ospiti, senza distinzione di regime alimentare, cultura o altre caratteristiche "speciali".
- Docente in Master di Hospitality e Restaurant Management Responsabile nazionale sito web e piattaforma EWMD Italy
- Laurea magistrale in Economia Aziendale – Marketing e comunicazione d'impresa –Università degli studi di Verona
- Crede molto nell'importanza dell'ascolto del cliente e nel creare proposte che siano di valore, di reale aiuto a risolvere i problemi degli ospiti. Il cibo, negli ultimi anni e ancor più dopo l'emergenza Covid, ha significati molto più ampi e profondi della semplice alimentazione. Da qui si deve partire per costruire offerta, servizio e comunicazione in grado di incontrare le richieste dei clienti e di conseguenza fatturare.

GIOVANNI FEDERICI

- Chief executive e founder di Pane & Latte Studio, società dedita alla creazione di contenuti multimediali. Si occupa della direzione creativa di ogni singolo progetto, dal fashion al food photography.
- Esperto in comunicazione visiva, sia fotografica che video, è in attività da quasi 10 anni, prima come libero professionista ed ora come imprenditore.
- Ha studiato Scienze della Comunicazione all'Università degli studi di Padova, senza però conseguire il diploma di laurea, poiché ha preferito concentrarmi sulla mia carriera professionale.
- Tuttora tiene diversi corsi di formazione, sia per enti che per privati, sempre nell'ambito della fotografia, dei video, e più in generale sulle tecniche di comunicazione visiva.

CHIARA TARANTINO

- Coach (ICF certified) e trainer esperienziale in competenze comportamentali, arriva da un'esperienza di circa vent'anni come International Sales Manager in aziende del settore diagnostico. Si definisce esploratrice, viaggiatrice e curiosa della natura e "di natura".

ANGELA DONATI

- Psicologa, Formatrice esperienziale e Coach (ICF certified), la curiosità è ciò che la muove. Comincia il percorso lavorativo nell'ambito della valutazione delle competenze. Dal 2012 si occupa esclusivamente di formazione, facilitazione e coaching sia in Italia che all'estero.

FILIPPO DECHECCHI

- Psicologo e psicoterapeuta relazionale, esperto di dinamiche di gruppo e di facilitazione. Ha lavorato per più di 15 anni nell'ambito delle risorse umane. Si occupa di crescita, sviluppo e innovazione. Appassionato e amante di sfide, di natura e di relazioni.

I NOSTRI DOCENTI

FABIO CARBONI

- Laurea in Informatica - Università Statale di Milano
- Master Privacy Officer & Consulente della Privacy (Accreditato dal Consiglio Nazionale Forense)
- Pluridecennale esperienza nell'ambito della formazione, in particolare per un utilizzo professionale di Excel.
- Consulente in ambito Privacy-GDPR associato Federprivacy

GIANNI CACCAMO

- Laurea in Informatica - Università Statale di Milano
- Master Privacy Officer & Consulente della Privacy (Accreditato dal Consiglio Nazionale Forense)
- Progettista software in ambito gestionale e macro Excel
- Pluridecennale esperienza nell'ambito della formazione, in particolare per un utilizzo professionale di Excel.
- Consulente in ambito Privacy-GDPR associato Federprivacy

CHIARA TOSI

- Avv. Chiara Tosi, Giurista di Impresa con 25 anni di esperienza nella Formazione Legale presso le aziende, già Cultrice della materia in diritto civile presso l'Università di Verona;
- Il suo motto è: "Prevenire meglio che curare. Strumenti giuridici per evitare o ridurre i contenziosi".

MAURIZIO MAROGNA

- Coordinatore del corso "Itinerari Turistici Gardesani " Ente Bilaterale Turismo Gardesano, Garda VR (Italia);
- Docente presso ITS Turismo Veneto sede di Bardolino;
- Consulente per CAI di Verona e Caprino V.se per progetto recupero sentieri Monte Baldo;
- Consulente per i comuni di Caprino V.se, Rivoli V.se, Brenzone sul Garda e Ferrara di Monte Baldo per la realizzazione di itinerari turistici e percorsi Nordic Walking;
- Organizzatore e relatore alle serate Body Energie di Villafranca (VR);
- Giornalista L'Altro Giornale di Verona.

FEDERICO SEMOLINI

- Laurea in Lingue e Letterature Straniere conseguita nel 1998 presso l'Università degli Studi di Verona;
- Partecipazione, durante gli studi, al Progetto Erasmus-Lingua, presso la Pädagogische Hochschule Ludwigsburg (Germania);
- Abilitazione all'insegnamento conseguita nel 2002 presso l'Università "Ca' Foscari" di Venezia;
- Corsi di perfezionamento in: "Scienze della valutazione e dell'apprendimento", "Didattica delle lingue straniere", "Apprendimento e sviluppo della lingua straniera" e "Didattica della letteratura". Master di I livello "Didattica dell'Italiano a stranieri – L2". Corsi di formazione in vari ambiti: didattica tedesco L2, didattica ed uso delle nuove tecnologie, metodologia "Flipped Classroom", didattica e disabilità, didattica per competenze, didattica ed orientamento lavorativo;
- Dal 2000 ad oggi docente di Lingua Tedesca presso Istituti Secondari di Primo e Secondo Grado di Verona e provincia.;
- Docente di Lingua Tedesca in corsi per adulti F.S.E. ed in corsi, a vari livelli, organizzati da enti ed aziende private.

I NOSTRI DOCENTI

SILVIA ALLEGRI

- Laurea in Lettere (indirizzo: letteratura italiana) presso l'Università di Padova;
- Master in Studi Interculturali, presso l'Università degli Studi di Padova;
- Bilinguismo italiano-tedesco (diploma ZOP presso il Goethe-Institut; Patentino di Bilinguismo-livello A, conseguito a Bolzano);
- Insegnante di letteratura italiana e lingua tedesca presso il Centro Didattico Accademia Europea (sede di Verona);
- Docente di Lingua tedesca presso Its – sede di Bardolino, interprete lingua tedesca in occasione di fiere e eventi, docente di Lingua tedesca presso aziende tramite ente di formazione in provincia di Verona.

STEPHEN BURLEIGH

- Inglese madrelingua laureato in lingue (italiano e francese) presso l'Università di Leicester;
- Certificazione CELTA (Certificato di insegnamento della lingua inglese per adulti) con lunga esperienza in scuole private e pubbliche italiane;
- Adotta un approccio orientato alla comunicazione orale efficace, con attenzione alla pronuncia e che comprende l'approfondimento delle differenze culturali fra italiani, inglesi e americani.

ESPERTI Bentobox.pro - Affamati Digitali

- Azienda specializzata nella comunicazione digitale e nella produzione multimediale. Con oltre 25 anni di storia e di esperienza, è il punto di riferimento per la produzione Video, lo sviluppo di portali Web e di App per dispositivi mobili, la creazione di importanti eventi aziendali, l'ideazione di strategie di comunicazione e la formazione sui Digital Media, al servizio di alcuni tra i più noti Brand italiani e internazionali.

ANDREA FRISO

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, Merci Pericolose, ISO 9001, ISO 14001, OHSS 18001;
- Consulente su modelli organizzativi gestione e controllo ai sensi del D. Lgs 231/01 e membro organismi di vigilanza;
- Esperto in materia ambientale; Esperto in materia Merci Pericolose;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Docente a contratto all'Università di Verona su tematiche inerenti la sicurezza; Relatore a convegni; Esperto di Risk Management.

I NOSTRI DOCENTI

STEFANO MORABITO

- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Alimentari;
- Esperto in Sicurezza sul Lavoro e HACCP;

PIETRO PASINI

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, coordinatore sicurezza cantieri;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Coordinatore sicurezza cantieri.

BENEDETTO BOTTURI

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, Mercati Pericolosi, coordinatore sicurezza cantieri;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Auditer interno per Sistemi di Gestione Qualità.

LINDA BONOLA

- Esperta nello sviluppo delle competenze trasversali nelle organizzazioni, ha maturato esperienza nel campo della formazione manageriale, del counseling e del coaching;
- Laurea Magistrale in Psicologia;
- Formazione continua in Psicoanalisi;
- Competenze comunicative e relazionali in contesti formativi e professionali;
- Specializzazione in Clinica Psicoanalitica.