

ENTE BILATERALE TURISMO SARDEGNA

CATALOGO FORMATIVO 2023-2024

corso	area d'intervento	contenuti	destinatari	sedi previste	classe	durata ore	rinnovo attestazione
QUANTUM MARKETING	Area neuro-scientifica	Quantum Marketing è la più avanzata frontiera delle neuroscienze applicate al marketing, e per la prima volta in Italia è direttamente calata sulla realtà e i problemi delle imprese turistiche. Si tratta di un Corso sperimentale, con vari test e nuove applicazioni in materia di percezione del prodotto e della proposta turistica.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
NEUROMANAGEMENT TURISTICO	Area neuro-scientifica	Neuromanagement Turistico è il primo Corso che affronta i problemi del management turistico sotto il profilo delle neuroscienze. Si tratta di un approccio diretto a tutti gli operatori, lavoratori compresi, perché il concetto neuroscientifico di managerialità ricomprende anche tutti gli approcci comportamentali che implicano assunzione di responsabilità.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
ARCHETYPAL BRANDING E NEUROMARKETING TURISTICO DELLA NOSTALGIA	Area neuro-scientifica	Archetypal Branding e neuromarketing turistico della nostalgia è un Corso che affronta gli elementi archetipali che stanno alla base di qualsiasi brand turistico, e svela le strategie occulte implicate nei processi di persuasione.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
NEUROPOLITICA E PENSIERO STRATEGICO AZIENDALE	Area neuro-scientifica	Neuropolitica e pensiero strategico aziendale è il primo Corso in Italia che affronti sul piano applicativo i principi della Neuropolitica alle dinamiche delle organizzazioni turistiche, e svela le matrici del pensiero strategico nella promozione turistica e nel comportamento aziendale.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
WELLNESS AZIENDALE E STRATEGIE MOTIVAZIONALI	Area neuro-scientifica	Wellness aziendale e strategie motivazionali è la chiusura ideale di un percorso integrato che sfocia direttamente nella proposta di un modello di sviluppo personale fondato sulle solide basi delle neuroscienze e dei principi del benessere ortomolecolare codificati dal Premio Nobel Linus Pauling.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Si parte da questi concetti chiave: Acquisire consapevolezza sugli stili di leadership inefficaci; Come relazionarsi positivamente con i collaboratori; Comportamenti da evitare; Acquisire le tecniche per stimolare i collaboratori. Per sviluppare le seguenti motivazioni: La motivazione dei collaboratori; Fattori che influenzano la motivazione; Strategie di motivazione; Suggerimenti per motivare le persone; Controllo e tenuta della motivazione; Redigere un piano di motivazione; Sviluppare le strategie di supporto della motivazione nei collaboratori; I collaboratori problematici. Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di conoscere gli stili di leadership efficaci; relazionarsi in modo positivo con colleghi e collaboratori; adottare strategie efficaci per stimolare la motivazione dei collaboratori.	Titolari, dirigenti, responsabili	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
TIME MANAGEMENT, LA GESTIONE DEL TEMPO	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Cosa desidero dalle mie giornate? Quanto realizzo di ciò che mi propongo? Quanto tempo disperdo? Partendo da questi quesiti si affrontano i seguenti aspetti: Comprendere che il tempo è la nostra più grande risorsa; Lavorare per priorità; Evitare le dispersioni; Riconoscere i nostri freni; Agire per priorità; La nuova pianificazione; R.O.I. (return on investment); Essere incisivi; Essere più intensi; Essere meno dispersivi; Consegnare lavori migliori in minor tempo; Le 4 modalità di utilizzo del tempo sul lavoro; Il ruolo; Le risorse; Le priorità; Gli obiettivi.	Titolari, dirigenti, responsabili	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
DALL'IDEA ALLA REALIZZAZIONE	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Presentare il proprio lavoro, esprimere concetti e competenze in maniera efficace, può fare la differenza tra il successo e il fallimento. In che modo si possono creare presentazioni emozionali e alternative che parlino di noi, del nostro brand o dei prodotti della nostra azienda di fronte al proprio team, ai clienti o al pubblico? Si risponde affrontando i seguenti aspetti: Obiettivi e fasi; Selezione delle idee; Liste e mappe mentali; Dare forma alle idee; Definire la sceneggiatura; Dalle idee ai concetti.	Titolari, dirigenti, responsabili	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
INSTAGRAM MARKETING	Area manageriale-gestionale	Fornire un'adeguata formazione finalizzata ad un uso professionale di Instagram, consentendo ai partecipanti di acquisire le competenze tecniche e strategiche per sfruttare al meglio le potenzialità offerte dal social network, con lo scopo di migliorare la presenza e la visibilità della propria azienda sul web.	Titolari, responsabili ed addetti delle strutture ricettive, delle agenzie di viaggio e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	24	
INFLUENCER MARKETING	Area manageriale-gestionale	Comprendere come investire nell'influencer marketing e costruire un canale pubblicitario specifico con un tasso di share elevato ed un pubblico interessato: la community di un influencer.	Titolari, responsabili ed addetti delle strutture ricettive, delle agenzie di viaggio e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	

HOUSEKEEPING MANAGEMENT	Area tecnico-professionale	Coinvolgere tutte le figure professionali che si interfacciano all'interno dell'area - governanti, cameriere ai piani, facchini, guardarobiere, ecc - in un percorso formativo volto a migliorare l'approccio collaborativo e sinergico al lavoro, nel rispetto degli standard e della logica alberghiera. Approfondendo nel contempo le procedure da seguire all'unisono per garantire i massimi livelli di pulizia, igiene, sanificazione e disinfezione, anche attraverso una comunicazione efficace tra gli addetti, la compilazione di report esaustivi e l'adozione di forme di controllo incrociato. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	16
TECNICHE AVANZATE DEL SERVIZIO DI SALA	Area tecnico-professionale	Acquisire le conoscenze tecniche e merceologiche, nonché le abilità pratiche, per offrire un servizio professionale, attento e impeccabile, all'interno della sala ristorante, con un approccio effettivamente orientato a garantire la miglior accoglienza e soddisfazione del cliente/ospite.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	24
PRIVACY - ADDETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI. L'UTILIZZO DEI DATI NEL SETTORE TURISMO	Area tecnico-professionale	Gli adempimenti nel settore del turismo; i diritti degli interessati; il decreto legislativo di adeguamenti al GDPR e i dettagli per il settore del turismo; il DPO; la cooperazione e la coerenza; la norma UNI 11697; le figure soggettive; coronavirus e dati personali, il green pass e la lavorazione del dato in questo contesto nel mondo del turismo; prenotazioni online e conservazione del dato; app e inserimento dato; principi generali.	Titolari, responsabili.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in webinar.	4
ASSISTENTE BAGNANTI PISCINA (AB-P)	Area tecnico-professionale	Della durata di ore 55.40 è suddiviso in: 12 ore di prova tecnico pratica svolte in piscine abilitate, 10 ore di tirocinio in strutture e/o stabilimenti, 3 ore webinar, 19.40 ore fad asincrona, 11 ore in presenza. Lo svolgimento del corso è complesso e riservato a discenti realmente motivati e con capacità ad intraprendere il percorso formativo. Il brevetto qualificante sarà rilasciato dalla Federazione Italiana Nuoto. Ci saranno diverse verifiche di apprendimento sui moduli componenti il corso, con esame finale innanzi ad una commissione composta da personale meico ed esperti della FIT. Il corso è abilitante per il primo soccorso e il BLS-D.	Responsabili ed addetti delle piscine.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	55,6

ANTINCENDIO RISCHIO ALTO	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio incendio elevato i luoghi di lavoro o parte di essi in cui, per la presenza di sostanze altamente infiammabili e/o per le condizioni locali e/o di esercizio, sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendi e nella fase iniziale sussistono forti probabilità di propagazione delle fiamme, oppure non è possibile la classificazione come luogo a rischio di incendio basso o medio. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività: le aree con notevoli quantità di materiali combustibili che sono facilmente incendiabili; gli edifici interamente realizzati con strutture in legno; quei locali ove, indipendentemente dalla presenza di sostanze infiammabili e dalla facilità di propagazione delle fiamme, l'affollamento degli ambienti, lo stato dei luoghi o le limitazioni motorie delle persone presenti, rendono difficoltosa l'evacuazione in caso di incendio; alberghi, pensioni, motel, dormitori e simili oltre i 200 posti letto, campeggi, villaggi. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 16 ore di formazione teorico-pratica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	Si consiglia lo svolgimento ogni 3 anni del corso di aggiornamento della durata di 8 ore.
ANTINCENDIO RISCHIO ALTO - <u>Aggiornamento</u>	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione e aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	8	Si consiglia lo svolgimento ogni 3 anni del corso di aggiornamento della durata di 8 ore.
ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio incendio medio i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze infiammabili e/o condizioni locali e/o di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendi, ma nei quali, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività: alberghi, pensioni, motel, dormitori con oltre 25 posti letto e fino a 200 posti letto. Le strutture turistico alberghiere che superano i 100 posti letto, oltre a frequentare il presente corso dovranno sostenere anche l'esame d idoneità antincendio presso i VV.FF. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 8 ore di formazione teorico-pratica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	8	Si consiglia lo svolgimento ogni 3 anni del corso di aggiornamento della durata di 5 ore.
ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO - <u>Aggiornamento</u>	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione e aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	5	Si consiglia lo svolgimento ogni 3 anni del corso di aggiornamento della durata di 5 ore.
ANTINCENDIO RISCHIO BASSO	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti si migliora la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio incendio basso i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze a basso tasso di infiammabilità e le condizioni locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio ed in cui, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività gli alberghi con meno di 25 posti letto, bar, uffici, negozi e locali in genere con metratura fino ai 400 mq. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 4 ore di formazione teorica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4	Si consiglia lo svolgimento ogni 3 anni del corso di aggiornamento della durata di 2 ore.

FORMAZIONE LAVORATORI	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, consente ai lavoratori di conoscere nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute, e quella dei propri colleghi. Adempiendo pertanto all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Il percorso formativo <u>obbligatorio</u> per tutti i lavoratori si suddivide in due parti: <u>formazione base</u> - concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, della durata di 4 ore; <u>formazione specifica</u> - in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda, della durata di 4 ore, da ripetere ogni qual volta il lavoratore è destinato ad altra mansione. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Tutto il personale	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	Il corso ha valenza 5 anni.
R.S.P.P. RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Far conoscere i principali rischi trattati dal D.Lgs. 81/08, e individuare le misure di prevenzione e protezione nonché le modalità per la gestione delle emergenze, illustrando i concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione, i compiti e le responsabilità dei soggetti del sistema di prevenzione, per arrivare agli elementi metodologici per la valutazione del rischio. Col risultato di effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e la verifica delle misure di prevenzione e protezione. Il corso è obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un suo delegato. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	16	Il corso ha valenza 5 anni.
R.S.P.P. Aggiornamento	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Aggiornare la conoscenza dei rischi trattati dal D. Lgs. 81/08 e individuare le misure di prevenzione e protezione nonché le modalità per la gestione delle emergenze, illustrando i concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione, i compiti e le responsabilità dei soggetti del sistema di prevenzione, per arrivare agli elementi metodologici per la valutazione del rischio. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	Il corso di aggiornamento per RSPP, della durata di 6 ore, ha valenza 5 anni.

PRIMO SOCCORSO AZIENDALE	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di primo soccorso, formando e aggiornando gli addetti per migliorare la cultura della sicurezza nell'ambiente di lavoro. Il corso ha lo scopo di fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di primo soccorso che permettano sia la corretta gestione di un'emergenza sanitaria in azienda, sia di evitare azioni di soccorso errate in attesa dell'intervento di personale specializzato.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	12	Il corso di aggiornamento, della durata di 4 ore, è obbligatorio ogni 3 anni.
PRIMO SOCCORSO AZIENDALE - <u>Aggiornamento</u>	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di primo soccorso, migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Il corso di aggiornamento per addetti al primo soccorso è obbligatorio ogni 3 anni, se questo limite di tempo viene superato bisogna ripetere il corso base.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	4	Il corso di aggiornamento, della durata di 4 ore, è obbligatorio ogni 3 anni.
BLS-D Basic Life Support and Defibrillation	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Apprendere le tecniche di rianimazione cardiopolmonare ed imparare ad utilizzare correttamente i dispositivi di defibrillazione portatili per fornire una risposta celere nei casi di emergenza dovuta ad arresto cardiocircolatorio.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	5	La certificazione di Esecutore BLS ha validità 2 anni.

HACCP Responsabili - <u>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Alta manipolazione</u>	Area igiene e prevenzione	Fornire agli addetti ed ai responsabili delle strutture turistiche competenze avanzate tese a favorire l'adozione di comportamenti corretti e sicuri e la tenuta sotto controllo dei principali fattori di rischio derivanti da trattamenti non conformi di sostanze alimentari. E' rivolto ai titolari, responsabili, al personale di cucina e di sala. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
HACCP Addetti - <u>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Bassa manipolazione</u>	Area igiene e prevenzione	Fornire agli addetti di strutture a bassa manipolazione le competenze basilari per favorire l'adozione di comportamenti corretti e sicuri e la tenuta sotto controllo dei principali fattori di rischio derivanti da trattamenti non conformi di sostanze alimentari. E' rivolto ai titolari, responsabili, al personale di cucina e di sala. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4	

BARMAN 1° e 2° livello	Area tecnico-professionale	Acquisire le conoscenze di base ed avanzate per sfruttare al meglio i prodotti, distinguere i vini, i distillati e i liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti e le dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktails e long drinks internazionali e di tendenza, rivisitati ed attualizzati con nuove tecniche propositive.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	30+30	
SOMMELIER	Area tecnico-professionale	Il programma di studio, sviluppato su tre livelli da svolgere in step diversi, permette di accedere al mondo del vino cogliendone il profilo tecnico, culturale e professionale. Un percorso didattico rivolto a chi ricerca una formazione completa per svolgere le mansioni previste dalla figura del sommelier, o semplicemente a chi intende approfondire i propri interessi: un'esperienza unica di grande valore, coinvolgente e appassionante. I supporti didattici forniti, di grande pregio, permettono a corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	30/livello	

LA CUCINA DELLE INTOLLERANZE	Area tecnico-professionale	Proposte contemporanee con attenzione particolare alla problematica delle intolleranze. Il corso avrà come tema: antipasti, primi e secondi. Saper riconoscere tutti gli ingredienti che possono causare intolleranze; comporre un menù tenendo presente i simboli da inserire per non incorrere in errori di comunicazione alla clientela. Nozioni su tutti gli ingredienti e schema analitico delle intolleranze più comuni	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16
LA CUCINA TERRA E MARE	Area tecnico-professionale	Conoscere e abbinare verdure e pesce con sostenibilità e stagionalità. Saper utilizzare tutta la gamma di pesce e verdure nelle varie stagioni per sfruttare al massimo tutte le risorse che si presentano sul mercato stagionale, aumentare le scelte nella costruzione di ricette spontanee e creative. Schemi di stagionalità di pesce e verdure.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16
LA CUCINA APPLICATA FOOD COAST	Area tecnico-professionale	Individuare le voci che incidono negativamente nella determinazione del prezzo di vendita passando dall'analisi della totalità del costo cibo di ogni ricetta. Saper creare dei menù degustazione che tengano presente tutti gli elementi positivi e negativi del food cost per arrivare alla determinazione del prezzo di vendita tenendo in considerazione le percentuali di scarto nelle lavorazioni del cibo. Schede tecniche di produzione e analisi dei processi produttivi.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16
LA CUCINA MEDITERRANEA	Area tecnico-professionale	Partire dalle ricette per impostare un menù che valorizzi la dieta mediterranea. Impostare i menù con ingredienti che valorizzano il territorio e le produzioni locali, riscoprendo la genuinità della cucina mediterranea. La cucina regionale con analisi delle produzioni autoctone Sarde.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16
LA CUCINA PER BANCHETTI	Area tecnico-professionale	Standardizzare e selezionare le ricette adatte al mantenimento della consumazione differita del cibo con particolare cura dell'estetica e della funzionalità. Saper individuare le tecniche innovative per alleggerire senza stravolgere il gusto delle preparazioni con un focus sulla sostenibilità sia finanziaria che operativa nell'esecuzione delle ricette. Schemi di cotture al cuore e sottovuoto.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16

VOUCHER LINGUE STRANIERE	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, collaboratori, lavoratori			
VOUCHER INFORMATICA	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, collaboratori, lavoratori			