

alta formazione di sala

INTRECCI



Gli studenti

La scuola di Intrecci si rivolge a due tipologie di studenti per i quali sono studiati due diversi percorsi principali ai quali sono affiancate masterclass e corsi estivi di breve durata.

Corso a

Rivolto a studenti diplomati presso istituti superiori (alberghieri o altri), della durata di 12 mesi con formula 6+6 (6 mesi in aula e 6 mesi teoria e pratica).

Corso b

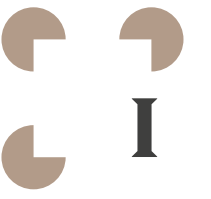
(Specializzazione Post-Lauream) - Rivolto a studenti laureati, della durata di circa 3 mesi.

Altri corsi

Corsi di formazione per lo sviluppo delle competenze del personale della scuola

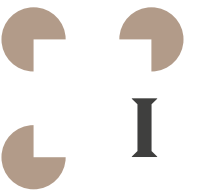
(Direttiva Ministeriale MIUR n.170/2016).

Corsi di formazione per personale dipendente delle strutture ristoratore ed alberghiere.



Il programma nel dettaglio

DISCIPLINA	SPECIFICHE	DISCIPLINA	SPECIFICHE
<i>Il mondo delle bevande</i>	Il Vino Le acque Distillati Liquori Wine business 1°livello	<i>Lingua francese</i>	Conoscenza ed acquisizione termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua. Insegnante madrelingua.
<i>Marketing strategico ed operativo</i>	Neuro-marketing Aspetto emotivo nella scelta e nella valutazione Le 2 vie decisionali Applicazioni per la persuasione Analisi del packaging e dell'etichetta e valutazione delle scelte grafiche Ruolo della comunicazione Wine business 2°livello Food-Marketing	<i>Lingua Inglese</i>	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua. Insegnante madrelingua.
<i>Tecniche di comunicazione</i>	Comunicazione persuasiva e pubblicitaria Comunicazione pubblica e sociale e giornalismo Social Media Marketing	<i>Public Speaking</i>	Espressività del corpo ed espressività individuale Principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio.
<i>Tecniche di accoglienza</i>	Studio ed applicazione delle tecniche di accoglienza Psicologia del cliente		



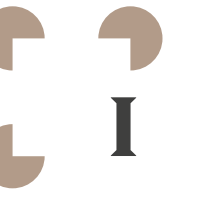
Il programma nel dettaglio

DISCIPLINA	SPECIFICHE	DISCIPLINA	SPECIFICHE
<i>Agronomia ed Enologia</i>	Prodotti agroalimentari Coltivazioni arboree, erbacee e orticole Protezione delle colture Impatto ambientale attività di allevamento animale Processi delle produzioni animali Fattori ambientali e genetici che influenzano la produzione e composizione di carne, latte, uova Antropologia della vite e del vino Viticoltura, cenni di tecnologia enologica, chimica delle fermentazioni Analisi degli alimenti e controllo qualità Microbiologia alimentare ed enologica	<i>Scienza degli alimenti applicata</i>	Sicurezza nei luoghi di lavoro Sistema HACCP Sicurezza e tecnologie alimentari Verifiche ispettive Principi Nutritivi e vie metaboliche Nutrizione e dietoterapia Igiene degli alimenti e contaminazioni alimentari Allergie ed intolleranze alimentari Conservazione ed additivi Modificazioni da cottura dei PN Sicurezza alimenti/MOCA Piano nazionale di Controllo Ufficiale Micotossine negli Alimenti (2016/2018) Anagrafe Nazionale della Biodiversità (Ministero delle Politiche Agricole) Sistema di Allerta Comunitario - Allerta rapido (RASFF) Piano nazionale integrato (PNI 2015/2018) Tutti i controlli dai Campi alla Tavola Qualità Alimenti (Prodotti DOP, IGP e STG) Disciplinari di Produzione e Sistemi di Controllo Prodotti Alimentari Tradizionali (PAT) Territorio e produzioni Nuovi Prodotti Alimentari (Biologici, Leggeri o Light, Fortificati, Arricchiti, Supplementati, Funzionali o Functional Foods, Innovativi o Novel Foods Alimenti di Nuova Gamma)



Il programma nel dettaglio

DISCIPLINA	SPECIFICHE	DISCIPLINA	SPECIFICHE
<i>Economia e gestione dell'azienda</i>	Diritto del lavoro Consulenze Strumenti informatici Realizzazione business plan Organizzazione reparti food&beverage Gestione delle prenotazioni, dei fornitori e dei clienti Gestione del personale - Piramide delle competenze Gestione magazzino - Rotary stock Studio del rapporto qualità-prezzo nella impostazione di un menù Organizzazione di un evento Politiche realizzative e Pratiche di realizzazione Ruolo del responsabile della comunicazione, pianificatore di eventi culturali e promozionali, Social media planner	<i>Contaminazioni</i>	Dialogue coaching, realizzato da formatori provenienti dal mondo del teatro e del cinema Lezioni di postura e portamento Principi di sonorizzazione sala Lezioni di styling



Contatti

Intreccci S.r.l.

Loc. San Pietro snc

05020 Montecchio (TR)

scuola@intreccci.com

marta.cotarella@intreccci.com

dominga.cotarella@intreccci.com

enrica.cotarella@intreccci.com
