

PROGRAMMA CORSI GRATUITI 2004/2005

LE INIZIATIVE FINANZIATE DAL CENTRO SERVIZI EBURT DI RIMINI

Il Centro Servizi di Rimini di EBURT (Ente Bilaterale Unitario Regionale Turismo Emilia Romagna) finanzia i seguenti corsi di formazione gratuiti per gli addetti del settore turismo della provincia di Rimini **dipendenti** da imprese che siano in regola con il versamento del contributo all'EBURT.

Vengono qui sinteticamente illustrati i punti qualificanti delle singole iniziative che si svolgono nel corso del 2004/2005. Ulteriori informazioni e il programma dettagliato dei corsi possono essere richieste alla Segreteria del Centro Servizi: tel. 0541/743622 e fax 0541/745766. Tutti i corsi si tengono presso Iscom Formazione Rimini, via Italia 9/11, 47900 Rimini.

“CORSO DI INFORMATICA PER IL TURISMO”

Destinatari: 15 lavoratori di aziende del settore del turismo

Durata del corso: 20 ore

Inizio corso: **febbraio 2005**

Contenuti di massima: studio degli applicativi Office, Word, Excel, gestione della posta elettronica. Creazione di lettere commerciali e uso di tabelle excel.

“LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE NELL'IMPRESA TURISTICA”

Destinatari: 20 lavoratori di aziende del settore del turismo

Durata del corso: 12 ore

Inizio corso: **marzo 2005**

Contenuti di massima: tecniche di customer satisfaction, i bisogni del cliente, leve motivazionali e schemi di comportamento, le soluzioni per creare la soddisfazione del cliente.

“PREPARARE E VALORIZZARE LA PIADINA ROMAGNOLA”

Destinatari: 15 lavoratori di aziende del settore del turismo

Durata del corso: 12 ore

Inizio corso: **febbraio 2005**

Contenuti di massima: introduzione su HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro. Distinzione e uso delle farine, la preparazione dell'impasto e la cottura. Abbinamenti gastronomici indicati.

“CORSO DI INGLESE PER IL TURISMO”

Destinatari: 15 lavoratori di aziende del settore del turismo

Durata del corso: 30 ore

Inizio corso: **marzo 2005**

Contenuti di massima: conoscenza e utilizzo delle strutture base della lingua inglese.

“PREPARARE E ABBINARE APERITIVI E STUZZICHINI”

Destinatari: 20 lavoratori di aziende del settore del turismo

Durata del corso: 12 ore

Inizio corso: **febbraio 2005**

Contenuti di massima: introduzione su HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro. Teoria e pratica di preparazione di cocktail e aperitivi. Programmare brunch e happy hour.