

AREA
MESTIERI

AREA SALUTE
SICUREZZA

AREA MARKETING
COMUNICAZIONE

AREA
MANAGEMENT

AREA
LINGUE

AREA
INFORMATICA

EBIT LAZIO

AREA

Mestieri

ARTE BIANCA

Corso panificazione

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di sviluppare una cultura altamente professionale nel settore della panificazione artigianale, in particolare relativamente alla vendita del prodotto da forno.

La formazione curerà, oltre l'indispensabile conoscenza tecnica di base, anche l'aspetto "creativo" della esposizione dei prodotti e della gestione della vendita.

In particolare, il corso vuole fornire le competenze base necessarie a standardizzare e rendere costante il livello quali – quantitativo dei servizi forniti nell'ambito della piccola industria artigianale, accompagnando al prodotto genuino tipico di qualità, un altrettanto livello di qualità del servizio di vendita, nel rispetto nelle norme igieniche.

Programma:

- Legislazione e normative generali di sicurezza sul lavoro;
- Normative igienico sanitarie;
- Merceologia degli alimenti;
- Elementi di nutrizione e dietologia;
- Tecniche di impasto e processi di panificazione;
- Strumenti, macchinari e attrezzature: cenni di teoria;
- Presentazione ed esposizione dei prodotti;
- Tecniche di relazione con la clientela.

Durata: 42 ore **Ente:** Promoter Roma

CORSO DI FORMAZIONE PER IL SETTORE ORAFO, ARGENTIERO, OROLOGIERO

(Assistenti alla vendita)

Obiettivi:

Il corso intende offrire un'opportunità di formazione specialistica agli addetti del settore, con l'obiettivo di trasferire/potenziare abilità e competenze utili al ruolo di addetto alle vendite di esercizi commerciali del settore orafa, argentiero, dando una risposta concreta alle richieste del comparto di riferimento, che lamenta difficoltà a reperire sul mercato personale adeguatamente qualificato.

Programma:

- Introduzione al settore di riferimento;

- Merceologia;
- Il marketing e la vendita;
- Il marketing digitale;
- Visual Merchandising;
- Legislazione e normative.

Durata: 48 ore **Ente:** Promoter Roma

CORSO GASTRONOMI

Obiettivi:

Il corso intende fornire al personale addetto al banco della gastronomia una serie di pillole formative utili a gestire le richieste della clientela, con una attenzione particolare alla qualità del servizio e alla presentazione ed esposizione dei prodotti gastronomici in vendita.

Partendo dalla conoscenza dei prodotti nazionali, in particolare quelli regionali, delle loro caratteristiche nutrizionali e delle varietà e modalità di preparazione, si affronterà una formazione incentrata sulla presentazione di prodotti di gastronomia con gli abbinamenti enogastronomici, dando particolare risalto alle caratteristiche delle produzioni regionali.

Programma:

- Legislazione igienico sanitaria e norme di sicurezza;
- L'Organizzazione e la Gestione Aziendale dell'Impresa alimentare;
- Tecniche di comunicazione e psicologia di vendita;
- Marketing e Visual Merchandising – Elementi;
- Merceologia e Dietologia;
- La Gastronomia – presentazione ed esposizione prodotti.

Durata: 46 ore **Ente:** Promoter Roma