



CATALOGO PER LA FORMAZIONE DEI LAVORATORI IN AZIENDE ADERENTI AD EBTER -Progetto n.11/2022

N.	Titolo corso	durata
1	<i>L'inglese per tutti: Inglese base</i>	24
2	<i>L'inglese per tutti: Inglese avanzato</i>	24
3	<i>Tutti in rete: Alfabetizzazione per l'utilizzo dei nuovi strumenti informatici</i>	24
4	Introduzione alla lettura della busta paga	16
5	<i>Laboratorio apericena: Cocktail, aperitivi e stuzzicherie.</i>	21
6	<i>Laboratorio: Nuove tendenze al bar (vini, birre,..)</i>	14

L'inglese per tutti: Inglese base – 24 ore

- Introduzione alla grammatica: articoli, numeri, pronomi, aggettivi, forme verbali semplici, forme interrogative/negative, genitivo sassone, comparativi e superlativi
- Il vocabolario e i concetti linguistici.
- La pronuncia.
- La sintassi.
- Le situazioni lessicali più comuni della vita quotidiana e lavorativa.

L'inglese per tutti: Inglese avanzato – 24 ore

- Ripresa delle strutture grammaticali: verbi, aggettivi, pronomi, etc.
- Estensione del vocabolario e dei concetti linguistici
- Miglioramento della pronuncia
- Estensione delle situazioni lessicali più comuni della vita professionale
- Uso degli strumenti comunicativi d'ufficio: mail, telefono, etc.

Tutti in rete: Alfabetizzazione per l'utilizzo dei nuovi strumenti informatici – 24 ore

Modulo 1 - Videoscrittura e fogli di calcolo

- Importazione e esportazione di dati da/verso i principali programmi; - Utilizzo delle periferiche;
- Immettere e formattare testi, paragrafi, tabelle e oggetti grafici;
- Gli stili per i testi;
- Fogli di lavoro per i calcoli, righe, colonne;
- Formule e funzioni nei fogli di calcolo; - Fogli di calcolo e grafici; -
- La stampa dei risultati: impostazione e controllo; -

Modulo 2 - Il mondo di internet

- Accesso alla rete, navigazione in rete, valutazione dei risultati delle ricerche;
- Invio, ricezione, archiviazione di e-mail;
- la sicurezza in rete
- La comunicazione sul web: la posta elettronica, le comunità online, il CV online, i servizi on-line (banche; Fascicolo sanitario Elettronico....)

Introduzione alla lettura della busta paga -16 ore

Gli elementi essenziali:

- il CCNL - l'inquadramento - l'anzianità di servizio - l'orario di lavoro

Gli elementi variabili:

- le festività - le ferie - i permessi
- il lavoro straordinario
- la contribuzione
- le imposte
- accantonamento del T.F.R.

Novità normative

Laboratorio apericena: Cocktail, aperitivi e stuzzicherie – 21 ore

Modulo n.1- I COCKTAIL

- Workstation - Postazione di lavoro ottimale e attrezzature- Ingredienti, descrizione degli alcolici e analcolici - Varie tecniche di miscelazione
- I cocktail classici e le rivisitazioni - I grandi classici, dell'American bar - Le proposte di speakeasy e bar monotematici (gin corner, vermouth bar, ecc...)
- I cocktail sparkling e sour - Cocktail realizzati con succo, centrifugato o frullato di frutta e spumante. - Espressioni alcoliche sweet and sour
- I cocktail caraibici - I famosi cocktail pestati dalla tradizione Tiki ai celebri Rum cocktail - I batidos alla frutta - Mug con frutta - Le decorazioni Tiki (ombrellini, carta stampata e fiori)
- I cocktail analcolici alla frutta - I cocktail analcolici adatti ad ogni stagione dell'anno - Frullati, centrifugati, estratti a freddo
- Wellness to drink- La nuova tendenza del bere salutare - Drink innovativi a base di frutta e verdura -Energy drink, sport drink, drink ipocalorici, drink naturali.

Modulo n.2- IL BUFFET PERFETTO DA APERICENA

- L'allestimento del Buffet al Banco o in spazi dedicati con idee originali;
- Preparazioni veloci innovative e stuzzicanti da accompagnare agli aperitivi anche senza una cucina professionale:
- Finger food dolci e salati
- Suggestioni vegetali: proposte bio, vegetariane, macrobiotiche, vegane, per celiaci
- utilizzo dei prodotti in scadenza, scarti e avanzi
- coniugare qualità, attenzione al cliente e ritmi di lavoro accelerati

Laboratorio: Nuove tendenze al bar (vini, birre) -14 ore

Modulo 1: IL MONDO DEL VINO

- Il campo e la vigna - Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- l'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza.
- L'esame olfattivo e gustativo
- Servizio, conservazione e cantina
- Leggere un'etichetta - Norme e disciplinari di produzione
- Cibo e territorio: tecnica dell'abbinamento cibo-vino- I vini dei colli bolognesi
- Degustazione guidata di vini

Modulo 2: APERITIVI A BASE DI VINO

- Appunti tecnico-culturali sul vino
- Vini spumanti, liquorosi, bianchi e rossi secchi, dolci e passiti
- Il momento giusto per i vini: pranzo, aperitivo, cena e buonanotte
- Preparazioni e servizio e abbinamenti perfetti per proposte semplici: Panini; tramezzini; snack

Modulo 3: IL MONDO DELLA BIRRA

- Storia e stili birrai - Materie prime per la produzione della birra e l'editto della purezza della birra: l'acqua, orzo (o cereali) e luppolo
- i processi di maltaggio e alta e bassa fermentazione
- Metodi di spillatura - Tecniche di degustazione - Il cibo e la birra: storie di abbinamenti