

**CORSI  
GRATUITI  
PER TITOLARI  
E DIPENDENTI  
PRIMAVERA  
DUEMILA24**



## Perché scegliere l'Ente Bilaterale?

Perché siamo il sostegno per aziende e lavoratori  
previsto dal CCNL del Terziario, Distribuzione e Servizi  
e dal CCNL del Turismo e Pubblici Esercizi.

Versando una piccola quota puoi avere formazione  
gratuita, contributi economici ed altri aiuti.



## **I VALORI DELL'ENTE BILATERALE**

*Crescita professionale e occupabilità dei lavoratori*  
*Innovazione e sviluppo dell'impresa*  
*Attenzione e rispetto per la persona*  
*Sicurezza sul lavoro*

**L'ENTE BILATERALE SI RIVOLGE A TUTTE  
LE ATTIVITÀ DEL TERZIARIO, DEI SERVIZI  
E DEL TURISMO DELLA PROVINCIA DI VERONA**

### **L'ATTIVITÀ DELL'ENTE COMPRENDE:**

Erogazione contributi a favore dei lavoratori  
Incentivi rivolti alle imprese  
Formazione e aggiornamento per lavoratori e datori di lavoro  
Seminari e convegni  
Predisposizione Piano Formativo Individuale Apprendisti  
Incontro domanda e offerta di lavoro  
Studi e ricerche di settore  
Organismo paritetico per la sicurezza sul lavoro  
RLST  
Commissione Paritetica Territoriale  
Commissione Conciliazione

# SOMMARIO

## **4 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE COME SI PRENOTA UN CORSO REGOLAMENTO GENERALE**

## **5 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE**

## **6 CONTATTI**

## **7 FORMAZIONE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO**

8 Calendario dei corsi mese per mese

## **16 RSPP**

16 Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione attività a rischio basso

16 Aggiornamento per RSPP attività a rischio basso

## **17 RLS**

17 Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza

17 Aggiornamento RLS per aziende fino a 50 dipendenti

17 Aggiornamento RLS per aziende con più di 50 dipendenti

## **18 PRIMO SOCCORSO**

18 Primo soccorso aziende gruppi B e C

18 Aggiornamento primo soccorso aziende gruppi B e C

18 BLS-D-A uso del defibrillatore per operatori non sanitari

## **19 PREVENZIONE INCENDI**

19 Prevenzione incendi per attività di livello 1 (rischio basso)

19 Prevenzione incendi per attività di livello 2 (rischio medio)

20 Aggiornamento prevenzione incendi per attività di livello 1 (rischio basso)

20 Aggiornamento prevenzione incendi per attività di livello 2 (rischio medio)

## **21 IGIENE ALIMENTARE**

21 Responsabile HACCP: applicazione del piano di autocontrollo

21 Formazione addetti al settore alimentare

## **22 ATTREZZATURE DA LAVORO**

22 Addetti carrelli elevatori industriali semoventi con conducente a bordo

22 Aggiornamento addetti carrelli elevatori industriali semoventi con conducente a bordo

23 Gru su autocarro

23 Piattaforme da lavoro elevabili con e senza stabilizzatori

23 Lavoro in quota

## **24 ACCORDO STATO REGIONI - 21/12/2011**

24 Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio basso

24 Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio medio

25 Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio alto

25 Aggiornamento formazione

25 Formazione preposti

26 Aggiornamento formazione preposti

26 Aggiornamento formazione dirigenti

## **27 FORMAZIONE CONTINUA**

28 Calendario dei corsi mese per mese

### **31 AREA MANAGER E GESTIONE D'IMPRESA**

- 31 Leggere il bilancio d'esercizio - corso base
- 32 Investire nel futuro: pianificazione economico finanziaria per le PMI
- 33 Team Work e Team Design
- 33 Il feedback manageriale

### **34 AREA COMPETENZE TRASVERSALI**

- 34 Resilienza e antifragilità
- 35 Intelligenza Emotiva come superpotere
- 35 Gestione del conflitto

### **36 AREA SOCIAL MEDIA E COMPETENZE DIGITALI**

- 36 Canva. Laboratorio pratico di graphic design
- 37 Social Media visuali per il tuo business locale: Instagram e Pinterest
- 37 Business Manager e Business Suite dalla A alla Z

### **38 AREA LINGUE STRANIERE**

- 38 Inglese
- 38 Spagnolo
- 39 Tedesco
- 39 Business English

### **40 AREA COMMERCIALE E VENDITA**

- 40 Tecniche avanzate di trattative d'acquisto
- 41 Be positive: atteggiamento mentale positivo e successo nella vendita
- 41 Diventa un buyer eccellente

### **42 AREA COMUNICAZIONE**

- 42 Storytelling e creatività nell'era dell'intelligenza artificiale
- 43 Copy strategy: un metodo per la strategia di comunicazione
- 43 Comunicazione efficace
- 44 WhatsApp Business e Telegram per il business locale
- 45 Detox in ufficio per comunicare meglio

### **46 AREA SVILUPPO PERSONALE, CULTURA, SVAGO**

- 46 Cocktail di primavera
- 46 La Schiscetta! Cucinare pasti sani e gustosi per la pausa pranzo
- 47 Educazione finanziaria
- 48 Siamo tutti creativi
- 49 Organizza la scrivania e libera le idee
- 49 Introduzione all'Armocromia: la magia del colore

### **50 AREA INFORMATICA**

- 50 Excel base
- 51 Excel intermedio
- 51 Excel avanzato

### **52 AREA SPECIALE NEGOZI**

- 52 Vetrine saldi estivi 2024

### **53 AREA SPECIALE TURISMO**

- 53 Tedesco base per il Turismo
- 53 Inglese per il Turismo
- 54 Up selling e cross selling al ristorante
- 54 Verso Milano-Cortina 2026. Accogliere i turisti cinesi
- 55 Caffetteria: l'espresso perfetto e la choco art
- 56 Aperitivi alcolici e analcolici

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per prenotare un corso si deve accedere al sito [www.entebilaterale.vr.it](http://www.entebilaterale.vr.it), alla pagina **FORMAZIONE** e seguire le istruzioni

- **Tutti i corsi sono gratuiti per titolari, soci, collaboratori familiari e lavoratori dipendenti.**
- Le date, le modalità di svolgimento e le sedi dei corsi vengono pubblicate sul sito di mese in mese.
- La prenotazione si intende accolta solo al ricevimento della conferma di iscrizione.
- È obbligatorio rispondere all'email di conferma nei tempi richiesti, anche in caso di rinuncia.
- I corsi in programma vengono confermati al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.
- È possibile prenotarsi fino ad esaurimento dei posti disponibili.

## COME SI PRENOTA UN CORSO

- Scegli l'Area Formativa
- Seleziona l'edizione del corso che ti interessa
- Inserisci il Codice Fiscale dell'azienda
- Compila i dati del partecipante e del referente aziendale  
***N.B. Indicare come "referente aziendale" la persona a cui deve arrivare la conferma di iscrizione.***

## REGOLAMENTO GENERALE

- I corsi sono riservati alle aziende e ai loro dipendenti che risultino in regola con i versamenti dei contributi dovuti all'Ente Bilaterale alla data del corso. ***Sono richiesti 6 mesi di versamenti per il settore Commercio e Servizi e 3 mesi per il settore Turismo.***
- Alla Formazione per addetti al settore alimentare e alla Formazione ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011 (Formazione lavoratori, Formazione preposti, Formazione dirigenti e relativi aggiornamenti) possono partecipare anche i neoassunti.
- I lavoratori stagionali possono partecipare ai corsi, purché risultino già assunti il primo giorno del corso.
- Nel caso di più persone, appartenenti alla stessa azienda, prenotate per il medesimo corso, l'Ente Bilaterale si riserva di inserirne solo una parte per lasciare spazio ad altre aziende.

- L'azienda garantisce che i lavoratori prenotati abbiano i requisiti psicofisici e tecnici per svolgere il ruolo oggetto del corso e per frequentare il corso.
- Le signore in stato di gravidanza non possono frequentare corsi che prevedano una prova pratica (Primo soccorso, BLSA A, Prevenzione incendi, Carrelli elevatori, Gru su autocarro, Piattaforme da lavoro elevabili, Lavoro in quota e relativi aggiornamenti).
- Ai partecipanti è richiesta la CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA.
- Per ottenere l'attestato è obbligatoria la frequenza a tutte le ore previste dal corso.
- Chi non si presenta alla prima lezione è automaticamente escluso dal corso.
- **Formazione in materia di salute e sicurezza:** l'azienda si assume la responsabilità della scelta dei corsi, delle relative scadenze e della loro coerenza con il percorso formativo dei lavoratori. L'azienda è responsabile dell'identità delle persone che si presentano al corso.
- **Formazione continua:** è possibile prenotarsi ad un massimo di 4 corsi nell'arco dell'anno. Le prenotazioni eccedenti non verranno accolte.

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

- I corsi si svolgono alcuni in teleformazione ed altri in aula.
- Per *i corsi in teleformazione*, ogni partecipante deve avere **un pc o un tablet** con webcam, microfono e una linea affidabile e veloce. Si prega di prendere visione sul sito del Regolamento per i corsi in teleformazione.
- In caso di necessità l'organizzazione si riserva di modificare modalità di svolgimento e periodo, previa pubblicazione sul sito.

## ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE

- **Formazione in materia di salute e sicurezza:** per ottenere l'attestato è obbligatoria la frequenza a tutte le ore previste dal corso.
- **Formazione continua:** per ottenere l'attestato di frequenza bisogna aver frequentato almeno l'80% del monte ore totale.

**PER INFORMAZIONI E CONTATTI:  
ENTE BILATERALE DEL COMMERCIO E DEI SERVIZI  
DELLA PROVINCIA DI VERONA  
ENTE BILATERALE DEL TURISMO DEL VERONESE**

Via Sommacampagna 63/H - 37137 Verona

Via San Bernardo, 137 - 37036 Garda

tel. 045.8621836

tel. 045.8626256

*[corsi@entebilaterale.vr.it](mailto:corsi@entebilaterale.vr.it)*

*[www.entebilaterale.vr.it](http://www.entebilaterale.vr.it)*







# FORMAZIONE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEL LUOGHI DI LAVORO

CORSI GRATUITI PER TITOLARI, SOCI,  
COLLABORATORI FAMILIARI E LAVORATORI DIPENDENTI

## PRENOTA DA FINE DICEMBRE **CORSI DI FEBBRAIO**

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Aggiornamento carrelli elevatori	4	Lugagnano di Sona	lunedì	19/02/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso impiegati e commessi	8	Teleformazione	venerdì	02/02/2024 09/02/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	venerdì	16/02/2024 23/02/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso addetti alla ristorazione	8	Verona	lunedì	19/02/2024 26/02/2024	14.00-18.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Teleformazione	mercoledì	21/02/2024 28/02/2024	09.00-13.00
	Formazione preposti	8	Verona	giovedì	15/02/2024 22/02/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	8	Teleformazione	martedì	06/02/2024 13/02/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	martedì	20/02/2024 27/02/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	giovedì	22/02/2024 29/02/2024	14.00-17.00
	Prevenzione incendi livello 1 (rischio basso)	4	Verona	lunedì	26/02/2024	09.00-13.00
	Prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	8	Verona	giovedì	01/02/2024 08/02/2024	09.00-13.00
	Prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	8	Lugagnano di Sona	mercoledì	21/02/2024	09.00-13.00 14.00-18.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	Lugagnano di Sona	mercoledì	07/02/2024	09.00-14.00
	Primo soccorso	12	Verona	giovedì	08/02/2024 15/02/2024 22/02/2024	09.00-13.00
	Primo soccorso	12	Verona	martedì	27/02/2024 05/03/2024 12/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	mercoledì	14/02/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	San Bonifacio	martedì	27/02/2024	14.00-18.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	giovedì	29/02/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RLS fino a 50 dipendenti	4	Teleformazione	mercoledì	14/02/2024	09.00-13.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Lugagnano di Sona	mercoledì	14/02/2024	14.00-17.00

## PRENOTA DA FINE GENNAIO **CORSI DI MARZO**

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Addetti ai carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	martedì	12/03/2024	09.00-18.00
					19/03/2024	09.00-13.00
	Addetti ai carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	martedì e mercoledì	12/03/2024	09.00-18.00
					20/03/2024	09.00-13.00
	Addetti ai carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	martedì e giovedì	12/03/2024	09.00-18.00
					21/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento carrelli elevatori	4	Lugagnano di Sona	mercoledì	20/03/2024	14.00-18.00
	Formazione lavoratori rischio basso impiegati e commessi	8	Teleformazione	martedì	12/03/2024 19/03/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	<b>Malcesine</b>	martedì e mercoledì	12/03/2024 13/03/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Teleformazione	giovedì	14/03/2024 21/03/2024	14.00-18.00
	Formazione lavoratori rischio basso addetti alla ristorazione	8	Verona	lunedì	18/03/2024 25/03/2024	14.00-18.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	<b>Affi</b>	lunedì e martedì	18/03/2024 19/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	venerdì	01/03/2024 08/03/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	mercoledì	13/03/2024 20/03/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Verona	mercoledì	20/03/2024 27/03/2024	14.00-17.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	mercoledì	27/03/2024 03/04/2024	09.00-12.00
	Formazione preposti	8	Verona	mercoledì	27/03/2024 03/04/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento preposti e dirigenti	6	Verona	lunedì	11/03/2024 18/03/2024	09.00-12.00
	Prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	8	<b>San Martino Buon Albergo</b>	lunedì	11/03/2024 18/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 1 (rischio basso)	2	Lugagnano di Sona	lunedì	25/03/2024	09.00-11.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	Verona	venerdì	15/03/2024	09.00-14.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	Lugagnano di Sona	venerdì	22/03/2024	09.00-14.00
	BLSD A	5	Verona	venerdì	01/03/2024	09.00-14.00
	Primo soccorso	12	<b>Affi</b>	mercoledì	06/03/2024 13/03/2024 20/03/2024	09.00-13.00

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Primo soccorso	12	Verona	giovedì	07/03/2024 14/03/2024 21/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	mercoledì	06/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	venerdì	22/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	lunedì	25/03/2024	09.00-13.00
	RLS	32	Verona	martedì e mercoledì	05/03/2024 06/03/2024 12/03/2024 13/03/2024 19/03/2024 20/03/2024 26/03/2024 27/03/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RLS fino a 50 dipendenti	4	Teleformazione	giovedì	21/03/2024	09.00-13.00
	RSPP	16	<b>Affi</b>	lunedì e martedì	04/03/2024 05/03/2024 11/03/2024 12/03/2024	09.00-13.00
	RSPP	16	Verona	giovedì	07/03/2024 14/03/2024	09.00-18.00
	Aggiornamento RSPP rischio basso	6	Verona	lunedì	11/03/2024 18/03/2024	09.00-12.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Verona	lunedì	04/03/2024	14.00-17.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	<b>Malcesine</b>	martedì	05/03/2024	09.00-12.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Verona	martedì	26/03/2024	09.00-12.00

## PRENOTA DA FINE FEBBRAIO **CORSI DI APRILE**

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Aggiornamento carrelli elevatori	4	Lugagnano di Sona	giovedì	18/04/2024	14.00-18.00
	Lavoro in quota	8	Lugagnano di Sona	lunedì	08/04/2024	09.00-18.00
	Formazione lavoratori rischio basso impiegati e commessi	8	Teleformazione	giovedì	04/04/2024 11/04/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	venerdì	05/04/2024 12/04/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Teleformazione	mercoledì	10/04/2024 17/04/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	<b>Malcesine</b>	mercoledì	10/04/2024	09.00-18.00



## PRENOTA DA FINE MARZO **CORSI DI MAGGIO**

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Aggiornamento carrelli elevatori	4	Lugagnano di Sona	martedì	07/05/2024	09.00-13.00
	Gru su autocarro	12	Lugagnano di Sona	lunedì	13/05/2024 20/05/2024	09.00-13.00 09.00-18.00
	Piattaforme da lavoro elevabili con e senza stabilizzatori	10	Lugagnano di Sona	martedì	28/05/2024 04/06/2024	09.00-13.00 09.00-16.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	lunedì	06/05/2024 13/05/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Teleformazione	giovedì	16/05/2024 23/05/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	venerdì	24/05/2024 31/05/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso impiegati e commessi	8	Teleformazione	martedì	28/05/2024 04/06/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio medio	12	Verona	martedì e mercoledì	14/05/2024 15/05/2024	09.00-18.00 09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio alto	16	Verona	martedì e mercoledì	14/05/2024 15/05/2024	09.00-18.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	venerdì	03/05/2024 10/05/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	lunedì	13/05/2024 20/05/2024	14.00-17.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Verona	mercoledì	22/05/2024 29/05/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Verona	giovedì	30/05/2024	09.00-16.00
	Aggiornamento preposti e dirigenti	6	Verona	mercoledì	08/05/2024	09.00-16.00
	Prevenzione incendi livello 1 (rischio basso)	4	Verona	mercoledì	29/05/2024	09.00-13.00
	Prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	8	Verona	venerdì	10/05/2024 17/05/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	Verona	giovedì	16/05/2024	09.00-14.00
	Primo soccorso	12	Lugagnano di Sona	giovedì	09/05/2024 16/05/2024 23/05/2024	14.00-18.00
	Primo soccorso	12	<b>Affi</b>	lunedì martedì mercoledì	13/05/2024 14/05/2024 15/05/2024	09.00-13.00
	Primo soccorso	12	Verona	lunedì	20/05/2024 27/05/2024 03/06/2024	09.00-13.00

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Aggiornamento primo soccorso	4	Lugagnano di Sona	lunedì	06/05/2024	14.00-18.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	giovedì	30/05/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RLS fino a 50 dipendenti	4	Verona	venerdì	24/05/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RSPP rischio basso	6	Verona	mercoledì	08/05/2024	09.00-16.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	<b>Affi</b>	martedì	07/05/2024	09.00-12.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Verona	mercoledì	08/05/2024	14.00-17.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	<b>Malcesine</b>	mercoledì	22/05/2024	14.00-17.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Verona	lunedì	27/05/2024	09.00-12.00

## PRENOTA DA FINE APRILE **CORSI DI GIUGNO**

	CORSO	ORE	SEDE	GIORNO	DATE	ORARIO
	Addetti carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	giovedì e martedì	13/06/2024	09.00-18.00
					18/06/2024	09.00-13.00
	Addetti carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	giovedì e mercoledì	13/06/2024	09.00-18.00
					19/06/2024	09.00-13.00
	Addetti carrelli elevatori	12	Lugagnano di Sona	giovedì	13/06/2024	09.00-18.00
					20/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento carrelli elevatori	4	Lugagnano di Sona	lunedì	17/06/2024	09.00-13.00
	Formazione lavoratori rischio basso impiegati e commessi	8	Teleformazione	venerdì	07/06/2024	09.00-13.00
					14/06/2024	
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	lunedì	10/06/2024	09.00-13.00
					17/06/2024	
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	<b>Affi</b>	martedì	11/06/2024	09.00-13.00
					18/06/2024	
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Teleformazione	mercoledì	19/06/2024	14.00-18.00
					26/06/2024	
	Formazione lavoratori rischio basso tutte le mansioni	8	Verona	venerdì	28/06/2024	09.00-13.00
					05/07/2024	
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Verona	lunedì	03/06/2024	14.00-17.00
					10/06/2024	

	<b>CORSO</b>	<b>ORE</b>	<b>SEDE</b>	<b>GIORNO</b>	<b>DATE</b>	<b>ORARIO</b>
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	lunedì	17/06/2024 24/06/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Verona	lunedì	24/06/2024 01/07/2024	09.00-12.00
	Aggiornamento formazione lavoratori	6	Teleformazione	giovedì	27/06/2024 04/07/2024	14.00-17.00
	Formazione preposti	8	Verona	mercoledì	19/06/2024 26/06/2024	09.00-13.00
	Prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	8	Verona	mercoledì	05/06/2024 12/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 1 (rischio basso)	2	Lugagnano di Sona	mercoledì	12/06/2024	09.00-11.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	<b>Affi</b>	mercoledì	19/06/2024	09.00-14.00
	Aggiornamento prevenzione incendi livello 2 (rischio medio)	5	Verona	venerdì	21/06/2024	09.00-14.00
	Primo soccorso	12	<b>Malcesine</b>	martedì e mercoledì	04/06/2024 05/06/2024	09.00-18.00 09.00-13.00
	Primo soccorso	12	Verona	giovedì	06/06/2024 13/06/2024 20/06/2024	09.00-13.00
	Primo soccorso	12	Verona	martedì	18/06/2024 25/06/2024 02/07/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	venerdì	07/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	venerdì	14/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento primo soccorso	4	Verona	mercoledì	26/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RLS fino a 50 dipendenti	4	Verona	giovedì	27/06/2024	09.00-13.00
	Aggiornamento RLS oltre 50 dipendenti	8	Teleformazione	mercoledì	05/06/2024 12/06/2024	14.00-18.00
	HACCP responsabile piano di autocontrollo	9	Verona	martedì	11/06/2024 18/06/2024 25/06/2024	15.00-18.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Lugagnano di Sona	martedì	11/06/2024	14.00-17.00
	Formazione addetti settore alimentare	3	Verona	lunedì	24/06/2024	09.00-12.00





# RSPP

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## **Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione attività a rischio basso**

**DESTINATARI:** datori di lavoro che intendono svolgere direttamente il ruolo di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) in attività a rischio basso. Per datori di lavoro si intende titolari, legali rappresentanti e amministratori delegati con potere di spesa.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 34, commi 2 e 3, D.Lgs. 81/2008; Accordo tra Stato, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano Rep. Atti 223/CSR del 21 dicembre 2011

**DURATA: 16 ORE**

Il corso ha l'obiettivo di preparare i partecipanti alla creazione ed alla gestione del sistema di sicurezza in azienda, fornendo i criteri metodologici e giuridici per operare nel rispetto della normativa vigente, garantendo la necessaria formazione al datore di lavoro per svolgere direttamente il ruolo di Responsabile della sicurezza in azienda.

Al termine del corso è prevista una prova di verifica. Il mancato superamento della stessa non consente il rilascio dell'attestato, che viene consegnato solo dopo la partecipazione ad un recupero.

## **Aggiornamento RSPP datore di lavoro attività a rischio basso**

**DESTINATARI:** datori di lavoro che svolgono direttamente il ruolo di RSPP in attività a rischio basso e che abbiano svolto il corso base di 16 ore. Costoro sono obbligati a seguire un corso di aggiornamento della durata di sei ore ogni cinque anni.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** D.Lgs. 81/2008 e successive correzioni ed integrazioni e Accordo Stato-Regioni rep.223 del 21/12/2011

**DURATA: 6 ORE**

*Il corso viene svolto in modalità figure miste, con i preposti e i dirigenti.*

# RLS

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza

**DESTINATARI:** lavoratori eletti dai lavoratori dell'azienda che svolgono il ruolo di rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37, commi 10 e 11, D.Lgs. 81/2008

**DURATA: 32 ORE**

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze e le competenze generali in materia di salute e sicurezza e dei rischi specifici esistenti negli ambiti in cui esercitano la propria rappresentanza, affinché possano utilizzare le tecniche di controllo e prevenzione dai rischi.

## Aggiornamento per RLS per aziende fino a 50 dipendenti

**DESTINATARI:** rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) in aziende con meno di 50 dipendenti che hanno già seguito il corso base di 32 ore e che devono provvedere all'aggiornamento obbligatorio annuale.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** art. 37, comma 11 D.Lgs. 81/2008 e successive correzioni ed integrazioni

**DURATA: 4 ORE**

## Aggiornamento per RLS per aziende con più di 50 dipendenti

**DESTINATARI:** rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) in aziende con più di 50 dipendenti, che hanno già seguito il corso base di 32 ore e che devono provvedere all'aggiornamento obbligatorio annuale.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** art. 37, comma 11 D.Lgs.81/2008 e successive correzioni ed integrazioni

**DURATA: 8 ORE**

# PRIMO SOCCORSO

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## Primo soccorso aziende gruppi B e C

**DESTINATARI:** addetti al primo soccorso e gestione delle emergenze in aziende classificate nei gruppi B e C. La formazione è obbligatoria per i lavoratori incaricati a questo ruolo nel DVR aziendale.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 388 del 15/07/2003; art.37, comma 9, D.Lgs. 81/2008

**DURATA: 12 ORE**

Il programma fornisce le conoscenze relative alla normativa vigente e alle responsabilità del soggetto addetto al servizio di primo soccorso all'interno dell'azienda. Il corso è tenuto da personale medico e/o paramedico e prevede una prova pratica su manichino.

## Aggiornamento primo soccorso gruppi B e C

**DESTINATARI:** addetti al primo soccorso e gestione delle emergenze in aziende classificate nei gruppi B e C, che hanno già frequentato il corso base di 12 ore. L'aggiornamento va svolto ogni tre anni. Il corso è un modulo di aggiornamento sulle capacità di intervento pratico.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 388 del 15/07/2003; art.37, comma 9, D.Lgs. 81/2008

**DURATA: 4 ORE**

## BLSD A - uso del defibrillatore per operatori non sanitari

**DESTINATARI:** addetti al primo soccorso e gestione delle emergenze che operano quotidianamente in ambienti ad alta densità di popolazione.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Decreto Balduzzi del 24/04/2013, DGR Veneto 2847 del 29/12/2014

**DURATA: 5 ORE**

Il corso BLSD A prevede l'insegnamento della rianimazione cardio polmonare di base, una parte teorica su finalità e uso del defibrillatore per la defibrillazione precoce, più una parte pratica su manichino relativa alla sequenza di rianimazione cardio polmonare e alla defibrillazione precoce nei diversi quadri di arresto cardiaco.

# PREVENZIONE INCENDI

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## Prevenzione incendi per attività di livello 1 (rischio basso)

**DESTINATARI:** addetti alla prevenzione incendi in attività di livello 1. La formazione è obbligatoria per i lavoratori incaricati a questo ruolo nel DVR aziendale.

Il programma prevede la prova pratica di spegnimento fuochi con l'utilizzo dell'estintore. Per chi ha già svolto il corso base, si veda il corso di aggiornamento.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 02/09/2021; DM 10/03/1998; Art. 37, comma 9, D.Lgs. 81/2008, DPR 151/2011

**DURATA: 4 ORE**

## Prevenzione incendi per attività di livello 2 (rischio medio)

**DESTINATARI:** addetti alla prevenzione incendi in attività di livello 2. La formazione è obbligatoria per i lavoratori incaricati a questo ruolo nel DVR aziendale. Il programma prevede la prova pratica di spegnimento fuochi con l'utilizzo dell'estintore.

Per chi ha già svolto il corso base, si veda il corso di aggiornamento.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 02/09/2021, DM 10/03/1998; Art. 37, comma 9, D.Lgs. 81/2008, DPR 151/2011

Per luoghi di lavoro con determinate caratteristiche per dimensioni o attività svolte, è previsto che i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi conseguano anche l'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 legge 28 novembre 1996, n. 609, presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco (per informazioni [www.vigilfuoco.it/sitiVVF/verona/](http://www.vigilfuoco.it/sitiVVF/verona/))

**DURATA: 8 ORE**

## Aggiornamento prevenzione incendi per attività di livello 1 (rischio basso)

**DESTINATARI:** addetti alla prevenzione incendi in attività di livello 1, che abbiano già svolto il corso base di 4 ore. Il programma prevede la prova pratica di spegnimento fuochi con l'utilizzo dell'estintore.

*L'aggiornamento va svolto ogni 5 anni.*

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 02/09/2021, art.37, comma 9, D.Lgs. 81/2008 e circolare prot. N.12653 del 23/02/2011 Ministero dell'Interno - dipartimento V.FF., DPR 151/2011

**DURATA: 2 ORE**

## Aggiornamento prevenzione incendi per attività di livello 2 (rischio medio)

**DESTINATARI:** addetti alla prevenzione incendi in attività di livello 2, che abbiano già svolto il corso base di 8 ore. Il programma prevede la prova pratica di spegnimento fuochi con l'utilizzo dell'estintore.

*L'aggiornamento va svolto ogni 5 anni.*

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** DM 02/09/2021, art.37, comma 9, D.Lgs. 81/2008 e circolare prot. N.12653 del 23/02/2011 Ministero dell'Interno - dipartimento V.FF. , DPR 151/2011

**DURATA: 5 ORE**

---

---

---

---

---

# IGIENE ALIMENTARE

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## Responsabile HACCP applicazione del piano di autocontrollo

**DESTINATARI:** responsabili della sicurezza alimentare in aziende di distribuzione o lavorazione degli alimenti.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Reg. CE 852/2004 allegato XII, Reg. CE 178/2002, D.G.R. 3710/07

**DURATA: 9 ORE**

Il corso è riservato alle aziende che hanno già elaborato il piano di autocontrollo. Gli obiettivi sono l'acquisizione di conoscenze relative ai principi di igiene degli alimenti, al rischio biologico e alla corretta applicazione della metodologia HACCP.

## Formazione addetti al settore alimentare

**DESTINATARI:** tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di prodotti alimentari, che ha l'obbligo di formarsi in materia di sicurezza e igiene alimentare.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Reg. CE 852/2004 Allegato XII, L.R. 19 marzo 2013 n. 2

**DURATA: 3 ORE**

*Possano accedere al corso anche i lavoratori neoassunti.*

---

---

---

---

---

# ATTREZZATURE DA LAVORO

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

## Addetti carrelli elevatori industriali semoventi con conducente a bordo

**DESTINATARI:** addetti all'utilizzo dei carrelli elevatori industriali semoventi. Il corso fornisce la formazione obbligatoria per l'uso dei carrelli elevatori in sicurezza.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** art.73, comma 5, del D. Lgs.81/2008 e Accordo Stato Regioni 22/02/2012

**DURATA: 12 ORE**

Il corso si svolge in tre mezze giornate e si compone di una parte teorica (8 ore) ed una parte pratica (4 ore) con utilizzo del carrello elevatore.

*Portare i dpi adeguati alla lezione di pratica (scarpe antinfortunistiche obbligatorie).*

## Aggiornamento addetti carrelli elevatori industriali semoventi con conducente a bordo

**DESTINATARI:** addetti all'utilizzo dei carrelli elevatori industriali semoventi che hanno già svolto il corso base di 12 ore.

*E' obbligatorio svolgere l'aggiornamento ogni 5 anni.*

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art.73, comma 5, del D.Lgs.81/2008 e Accordo Stato Regioni 22/02/2012

**DURATA: 4 ORE**

Il corso si svolge in una mezza giornata di 4 ore nella quale verrà trattata sia la parte pratica sia la parte teorica.

*Portare i dpi adeguati (scarpe antinfortunistiche obbligatorie).*



## Gru su autocarro

**DESTINATARI:** addetti all'uso della gru su autocarro. Il corso fornisce la formazione obbligatoria per l'uso delle gru per autocarro in sicurezza.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art.73, comma 5, del D. Lgs.81/2008 e Accordo Stato Regioni 22/02/2012

**DURATA: 12 ORE**

Il corso si svolge in una mezza giornata per la parte teorica (4 ore) e una giornata intera (8 ore) per la parte pratica.

*Portare i dpi adeguati alla prova pratica (guanti e scarpe antinfortunistiche obbligatori).*

**Per la partecipazione al corso è richiesta la patente B.**

## Piattaforme da lavoro elevabili con e senza stabilizzatori

**DESTINATARI:** lavoratori che durante lo svolgimento della propria mansione utilizzano le piattaforme di lavoro mobili elevabili. Il corso fornisce la formazione obbligatoria per l'uso delle piattaforme elevabili in sicurezza.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art.73, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni 22/02/2012

**DURATA: 10 ORE**

Il corso si svolge in una mezza giornata per la parte teorica (4 ore) e una seconda giornata di 6 ore per la parte pratica.

*Portare i dpi adeguati alla prova pratica (guanti e scarpe antinfortunistiche obbligatori).*

**Per la partecipazione al corso è richiesta la patente B.**

## Lavoro in quota

**DESTINATARI:** lavoratori che durante lo svolgimento della propria mansione operano in quota.

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/ 2011

**DURATA: 8 ORE**

Il corso si svolge in mezza giornata per la parte teorica (4 ore) e una mezza giornata (4 ore) per la parte pratica.

*Portare i dpi adeguati alla prova pratica (guanti e scarpe antinfortunistiche obbligatori).*

# ACCORDO STATO REGIONI

TROVA LA TUA DATA  
CONSULTA IL CALENDARIO DA PAG 8 A PAG 15

*Per i lavoratori con cittadinanza straniera, che NON abbiano conseguito titoli di studio in Italia, la partecipazione al corso è subordinata al superamento di una prova di verifica della comprensione e conoscenza della lingua italiana; la data di tale prova verrà comunicata dall' Ente prima dell'avvio del corso. Coloro che invece possiedono un titolo di studio conseguito in Italia devono indicarlo nella "nota" alla prenotazione e inviare per e-mail a [corsi@entebilaterale.vr.it](mailto:corsi@entebilaterale.vr.it) copia del titolo di studio o autocertificazione, specificando la data del corso cui si fa riferimento. È necessario presentarsi al corso muniti di un documento di identità. Ogni lavoratore deve venire prenotato al corso specifico per la mansione svolta.*

## Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio basso

**DESTINATARI:** tutti i lavoratori che svolgono mansioni definite a rischio basso, come da valutazione dei rischi effettuata dall'azienda (DVR).

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37 D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011

**DURATA: 4 + 4 ORE**

Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei lavoratori di concetti generali di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (parte generale 4 ore) e all'analisi dei rischi specifici della propria attività lavorativa, come previsto dalla normativa (parte specifica 4 ore).

## Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio medio

**DESTINATARI:** tutti i lavoratori che svolgono mansioni definite a rischio medio, come da valutazione dei rischi effettuata dall'azienda (DVR).

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011

**DURATA: 4 + 8 ORE**

Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei lavoratori di concetti generali di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (parte generale 4 ore) e all'analisi dei rischi specifici della propria attività lavorativa, come previsto dalla normativa (parte specifica 8 ore).

## Formazione dei lavoratori sulla sicurezza rischio alto

**DESTINATARI:** tutti i lavoratori che svolgono mansioni definite a rischio alto, come da valutazione dei rischi effettuata dall'azienda (DVR).

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/ 2011

**DURATA: 4 + 12 ORE**

Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei lavoratori di concetti generali di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (parte generale 4 ore) e all'analisi dei rischi specifici della propria attività lavorativa, come previsto dalla normativa (parte specifica 12 ore).

## Aggiornamento formazione lavoratori

**DESTINATARI:** i lavoratori che hanno già frequentato il corso di Formazione lavoratori. **L'aggiornamento è di 6 ore ogni 5 anni.**

Tale aggiornamento è valido per tutte le classi di rischio (basso, medio, alto).

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37 D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011

**DURATA: 6 ORE**

## Formazione preposti

**DESTINATARI:** preposti che devono integrare la formazione svolta dai lavoratori con una formazione specifica. Il D.Lgs. 81/2008 art. 2 comma 1, lettera e) definisce preposto "persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa".

**Possono prenotarsi i preposti che abbiano già frequentato la formazione dei lavoratori**

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, L. 215/2021

**DURATA: 8 ORE**

## Aggiornamento formazione preposti

**DESTINATARI:** preposti già formati. **L'aggiornamento è di 6 ore ogni 5 anni.**

**Si ricorda che le 6 ore di aggiornamento quinquennale per preposti sono ritenute comprensive delle 6 ore di aggiornamento in qualità di lavoratori.**

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** Art. 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, L. 215/2021

**Attenzione!**

**Sono previste novità normative sulla periodicità di questo aggiornamento.  
Eventuali variazioni saranno pubblicate sul sito dell'Ente Bilaterale.**

**DURATA: 6 ORE**

*Il corso viene svolto in modalità figure miste, con gli RSPP e i dirigenti.*

## Aggiornamento formazione dirigenti

**DESTINATARI:** dirigenti già formati, **l'aggiornamento è di 6 ore ogni 5 anni.**

**Si ricorda che le 6 ore di aggiornamento per dirigenti sono ritenute comprensive delle 6 ore di aggiornamento in qualità di lavoratori.**

**RIFERIMENTI NORMATIVI:** 37, comma 7, D.Lgs. 81/2008 e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011

**DURATA: 6 ORE**

*Il corso viene svolto in modalità figure miste, con i preposti e gli RSPP.*

---

---

---

---

---



# FORMA ZIONE CONTINUA

**CORSI GRATUITI PER TITOLARI,  
SOCI, COLLABORATORI FAMILIARI  
E LAVORATORI DIPENDENTI**

**PRENOTA DA FINE DICEMBRE**  
**CORSI DI GENNAIO/FEBBRAIO**

CORSO	AREA TEMATICA	ORE	SEDE	ORARIO
Tedesco base per il turismo	speciale turismo	24	Affi	15.00-17.00
Inglese per il turismo	speciale turismo	20	Malcesine	15.00-17.00
Up selling e cross selling al ristorante	speciale turismo	8	Affi	09.00-13.00
Verso Milano-Cortina 2026. Accogliere i turisti cinesi	speciale turismo	3	Verona	09.00-12.00
Caffetteria: l'espresso perfetto e la choco art	speciale turismo	16	Peschiera del Garda	09.00-13.00 14.00-18.00
Aperitivi alcolici e analcolici	speciale turismo	9	Verona	15.00-18.00

**PRENOTA DA FINE GENNAIO**  
**CORSI DI MARZO**

CORSO	AREA TEMATICA	ORE	SEDE	ORARIO
Storytelling e creatività nell'era dell'intelligenza artificiale	comunicazione	9	Verona	19.00-22.00
Tecniche avanzate di trattative d'acquisto	commerciale e vendita	8	Verona	14.00-18.00
Leggere il bilancio d'esercizio - corso base	manager e gestione d'impresa	12	Verona	14.30-17.30
Investire nel futuro: pianificazione economica finanziaria per le PMI	manager e gestione d'impresa	12	Verona	14.30-17.30
Canva. Laboratorio pratico di graphic design	social media e competenze digitali	4	Verona	14.00-18.00
Inglese	lingue straniere	24	Verona	20.00-22.00
Spagnolo	lingue straniere	24	Verona	20.00-22.00
Tedesco	lingue straniere	24	Verona	20.00-22.00
Excel intermedio	informatica	15	Verona	19.00-22.00
Excel avanzato	informatica	18	Verona	19.00-22.00

## PRENOTA DA FINE FEBBRAIO

### CORSI DI APRILE

CORSO	AREA TEMATICA	ORE	SEDE	ORARIO
Copy strategy: un metodo per la strategia di comunicazione	comunicazione	6	Verona	19.00-22.00
Resilienza e antifragilità	competenze trasversali	6	Teleformazione	19.30-21.30
Cocktail di primavera	sviluppo personale	3	Verona	19.00-22.00
Be positive: atteggiamento mentale positivo e successo nella vendita	commerciale e vendita	8	Verona	09.00-13.00
Social Media Visuali per il tuo Business Locale: Instagram e Pinterest	social media e competenze digitali	4	Verona	14.00-18.00
Business English	lingue straniere	16	Verona	20.00-22.00
Excel base	informatica	12	Verona	19.00-22.00
Excel intermedio	informatica	15	Verona	19.00-22.00
Excel avanzato	informatica	18	Verona	19.00-22.00

## PRENOTA DA FINE MARZO

### CORSI DI MAGGIO

CORSO	AREA TEMATICA	ORE	SEDE	ORARIO
Comunicazione efficace	comunicazione	9	Verona	19.00-22.00
Intelligenza Emotiva come super potere	competenze trasversali	4	Teleformazione	19.30-21.30
Gestione del conflitto	competenze trasversali	8	Verona	19.30-21.30
Educazione finanziaria	sviluppo personale	8	Verona	19.30-21.30
La Schiscetta! Cucinare pasti sani e gustosi per la pausa pranzo	sviluppo personale	3	Verona	19.00-22.00
Siamo tutti creativi	sviluppo personale	4	Verona	19.30-21.30
Organizza la scrivania e libera le idee	sviluppo personale	5	Teleformazione	19.30-21.30
Diventa un buyer eccellente	commerciale e vendita	12	Verona	14.00-18.00
Team Work e Team Design	manager e gestione d'impresa	7,5	Verona	19.30-22.00

## PRENOTA DA FINE APRILE

# CORSI DI GIUGNO

CORSO	AREA TEMATICA	ORE	SEDE	ORARIO
WhatsApp Business e Telegram per il business locale	comunicazione	4	Verona	14.00-18.00
Detox in ufficio per comunicare meglio	comunicazione	4	Verona	19.30-21.30
Introduzione all'Armocromia: la magia del colore	sviluppo personale	2	Verona	19.30-21.30
Vetrine estive saldi 2024	speciale negozi	8	Verona	09.00-13.00
Il feedback manageriale	manager e gestione d'impresa	6	Teleformazione	19.30-21.30
Business Manager e Business Suite dalla A alla Z	social media e competenze digitali	7,5	Verona	19.30-22.00





# AREA MANAGER E GESTIONE D'IMPRESA

## Leggere il bilancio d'esercizio - corso base

**DESTINATARI:** titolari, manager, direttori, addetti pianificazione e controllo di gestione

**DURATA:** 12 ORE

**PERIODO:** marzo

**DOCENTE:** Elisabetta Sandrin

**ORARIO:** 14.30-17.30

Un corso dedicato all'analisi e all'interpretazione dei dati di bilancio.

Il corso fornisce ai partecipanti nozioni fondamentali per analizzare e avere sotto controllo la struttura finanziaria, la solidità e la liquidità patrimoniale come supporto decisionale per le scelte strategiche aziendali.

- *Il bilancio d'esercizio*
- *La funzione informativa del bilancio*
- *La normativa sul bilancio*
- *La riclassificazione dello stato patrimoniale e del conto economico*
- *Indici patrimoniali*
- *Indici di redditività*
- *Analisi della performance aziendale*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Investire nel futuro: pianificazione economico finanziaria per le PMI

**DESTINATARI:** titolari, responsabili della funzione finanziaria, responsabili pianificazione e controllo di gestione, direttori amministrativi e collaboratori

**DURATA:** 12 ORE

**PERIODO:** marzo

**DOCENTE:** Giulio Lugoboni

**ORARIO:** 14.30-17.30

Impariamo come sviluppare strumenti utili a identificare nuovi obiettivi mano a mano che il contesto muta. Durante le lezioni, esploriamo le basi del business plan, come definire gli obiettivi, valutare la fattibilità del progetto e ottenere finanziamenti. Apprendiamo le conoscenze necessarie per creare una pianificazione finanziaria efficiente, che permetta di prevedere entrate e uscite e gestire il flusso di cassa. Infine, analizziamo il budget economico, i criteri di redazione, i metodi di controllo.

- *Introduzione al business plan: cos'è e perché è importante*
- *Definizione di una strategia aziendale, analisi del modello di business*
- *Logiche di redazione del business plan*
- *Elementi del business plan*
- *Forme di finanziamento di debito (bancarie) e di capitale (investitori): criteri di scelta e implicazioni*
- *Pianificazione finanziaria di breve termine, tesoreria e gestione del cash flow*
- *Stesura dei budget annuale, monitoraggio*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Team Work e Team Design

**DESTINATARI:** imprenditori, manager, responsabili risorse umane, capo-team

**DURATA:** 7,5 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Elena Zanoni

**ORARIO:** 19.30-22.00

Accade oggi di dover gestire un progetto sfidante con un team di lavoro in continua ridefinizione e sentire di non aver condiviso chiaramente la direzione e le modalità del fare. Allenarsi, attraverso strumenti di Team Design, a delineare i pilastri di efficacia e di benessere del nostro team di lavoro, può rivelarsi una leva importante per muoversi in contesti caratterizzati da cambi di scenario continui e mutamenti di direzione repentini.

- *Quali sono i pilastri su cui si regge un buon team di lavoro?*
- *Strumenti di Team Design: capire l'identità e le caratteristiche del proprio team per affrontare in modo condiviso le complessità attuali*
- *Stili decisionali e loro ricadute sulla qualità dei processi e delle relazioni*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Il feedback manageriale

**DESTINATARI:** imprenditori, manager, responsabili risorse umane, capo-team

**DURATA:** 6 ORE

**PERIODO:** giugno

**DOCENTE:** Beatrice Monticelli

**ORARIO:** 19.30-21.30

Se sei a capo di un gruppo, ti sarà capitato più volte di dare dei feedback ai singoli o al gruppo intero. Ma cosa rende un feedback davvero efficace?

In questo corso illustriamo cosa serve per impostare una comunicazione efficace e sperimentiamo le tecniche da condividere con il team per imparare dagli errori.

- *La formula ideale per creare engagement (i 3 Influence Mindset)*
- *Le azioni per favorire una cultura del feedback e dell'apprendimento dagli errori nel team*
- *Strumenti di facilitazione per il miglioramento continuo del team*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** teleformazione

# AREA COMPETENZE TRASVERSALI

## Resilienza e antifragilità

**DESTINATARI:** per tutti

**DURATA:** 6 ORE

**PERIODO:** aprile

**DOCENTE:** Costantino Caso

**ORARIO:** 19.30-21.30

La resilienza è una funzione psichica che si modifica nel tempo in rapporto all'esperienza e ai processi di percezione dell'esperienza stessa.

Obiettivo del corso è accompagnare i professionisti a costruire la propria resilienza.

- *Il diritto di sbagliare: dalla resistenza alla resilienza*
- *La creazione di senso*
- *La comunicazione e la relazione resiliente*
- *Le trappole e le strategie della resilienza*
- *La paura delle decisioni: rimandare, delegare, rinunciare*
- *L'arte di farsi morbidi e flessibili*
- *Antifragilità: abbracciare la vulnerabilità*
- *Voglia di cambiamento*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** teleformazione



## Intelligenza Emotiva come superpotere

**DESTINATARI:** per tutti

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Beatrice Monticelli

**ORARIO:** 19.30-21.30

“Le emozioni devono restare fuori dalla porta!” Ma è proprio vero?

La maggior parte dei conflitti che viviamo dentro (e fuori) l’azienda è data da una incapacità a saper stare con quel che si prova, con la conseguente tendenza a voler evitare/bloccare/reprimere le emozioni che proviamo oppure a scaricarle sull’altro.

Il corso insegna a riconoscere le emozioni e a viverle nel contesto del lavoro quotidiano.

- *La mappa delle emozioni e i benefici dell’Intelligenza Emotiva*
- *Trigger, emozioni, corpo, mente*
- *Come padroneggiare il processo emotivo e non agire reattivamente*
- *Essere capaci di parlare di emozioni con i/le colleghi/e.*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** teleformazione

## Gestione del conflitto

**DESTINATARI:** imprenditori, manager, responsabili risorse umane, impiegati, addetti al front office

**DURATA:** 8 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Beatrice Vedovi

**ORARIO:** 19.30-21.30

Molti vivono il conflitto come un processo da evitare, in quanto associato ad una lotta di potere, nella quale una sola parte è vincitrice.

Il conflitto è un fenomeno che si presenta in tutte le relazioni in quanto i soggetti sono portatori della propria diversità e dei propri punti di vista: rappresenta perciò un’occasione di apprendimento personale e professionale.

Il corso insegna a riconoscere le reali situazioni di conflitto e a saperle affrontare con atteggiamento positivo.

- *Cos’è il conflitto*
- *Le conseguenze del conflitto nell’ambiente lavorativo*
- *L’importanza di un approccio win-win*
- *Lo strumento dell’ascolto: come esercitare un ascolto attivo e costruttivo*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

# AREA SOCIAL MEDIA E COMPETENZE DIGITALI

## Canva. Laboratorio pratico di graphic design

**DESTINATARI:** imprenditori e titolari, addetti marketing e comunicazione

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** marzo

**DOCENTE:** Cristina Favretto

**ORARIO:** 14.00-18.00

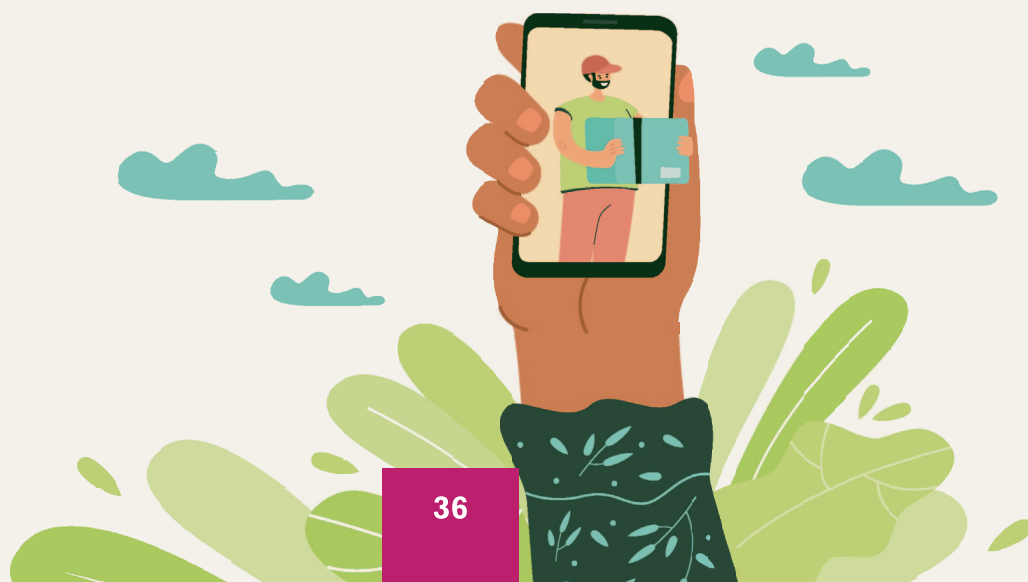
Il corso offre l'opportunità di imparare a utilizzare una piattaforma di progettazione grafica online intuitiva e accessibile, perfetta per chi non ha esperienza pregressa con software di grafica.

Con l'aiuto dell'Intelligenza Artificiale Integrata, Canva semplifica il processo di progettazione, fornendo suggerimenti di layout, colori e elementi grafici, permettendoti di creare design professionali in modo rapido e senza sforzo.

Al termine del corso sarai in grado di creare design unici e accattivanti per social media, blog, presentazioni

- *Pillole di Graphic Design*
- *L'interfaccia e le funzionalità di Canva*
- *Le funzionalità basate sull'Intelligenza Artificiale per ottimizzare layout, colori, elementi grafici e semplificare il processo di progettazione*
- *Creazione di una Brand Identity*
- *Esercizi pratici*
- *Risorse utili*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Social Media visuali per il tuo business locale: Instagram e Pinterest

**DESTINATARI:** imprenditori e titolari, addetti marketing e comunicazione

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** aprile

**DOCENTE:** Cristina Favretto

**ORARIO:** 14.00-18.00

In un'era in cui la presenza online è essenziale per il successo delle attività locali, il percorso formativo guida attraverso l'uso efficace di due piattaforme di social media altamente visive: Instagram e Pinterest.

**Requisiti:** Smartphone con app di Instagram installata.

- *Concetti di base di Instagram: tipologia profili, impostazioni, funzionalità, interfaccia*
- *Profilo ottimizzato, bio coinvolgente*
- *Collegare Instagram alla Business Suite*
- *Il collegamento con WhatsApp Business*
- *I formati di Instagram: post, storie, guide, reel, carosello e i canali broadcast*
- *Algoritmi, insights, interazioni*
- *Creare un account Pinterest per un'attività locale*
- *Bacheche e Pin*
- *Creare contenuti ottimizzati per la ricerca*
- *Pinterest per ispirarsi*
- *Instagram vs Pinterest: i due social a confronto*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Business Manager e Business Suite dalla A alla Z

**DESTINATARI:** imprenditori e titolari, addetti marketing e comunicazione

**DURATA:** 7,5 ORE

**PERIODO:** giugno

**DOCENTE:** Marianna Vianello

**ORARIO:** 19.30-22.00

Un corso per imparare a sponsorizzare al meglio la vostra attività su Facebook e Instagram: vediamo quali sono le strategie che funzionano ed impariamo ad utilizzare i principali strumenti per creare delle inserzioni sponsorizzate ad hoc.

- *Rendere efficaci le inserzioni*
- *Essere più competitivi sul mercato*
- *Come raccontarsi su Instagram*
- *Imparare a scegliere il target adatto per le tue inserzioni*
- *Creare delle inserzioni mirate all'obiettivo prefissato*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

# AREA LINGUE STRANIERE

*La partecipazione ai corsi di lingua straniera è subordinata al superamento di un **test preliminare**, per la formazione di un piccolo gruppo con preparazione adeguata e omogenea.*

*Potrebbero rimanere esclusi i candidati che non abbiano una preparazione di base adeguata o che, a parità di livello, siano in esubero rispetto ai posti disponibili.*

## Inglese

**DESTINATARI:** Il corso si rivolge a chi ha una conoscenza grammaticale e una capacità di espressione di base e vuole guadagnare spontaneità e competenza grammaticale. In base ai risultati del test preliminare verrà definito il livello dei gruppi in partenza, secondo un criterio di maggioranza ed omogeneità.

**DURATA: 24 ORE**

**PERIODO: marzo**

**ORARIO: 20.00-22.00**

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Inlingua Verona

## Spagnolo

**DESTINATARI:** Il corso è aperto a tutti. In base ai risultati del test preliminare verrà definito il livello dei gruppi in partenza, secondo un criterio di maggioranza ed omogeneità.

**DURATA: 24 ORE**

**PERIODO: marzo**

**ORARIO: 20.00-22.00**

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Inlingua Verona



## Tedesco

**DESTINATARI:** Il corso è aperto a tutti. In base ai risultati del test preliminare verrà definito il livello dei gruppi in partenza, secondo un criterio di maggioranza ed omogeneità.

**DURATA: 24 ORE**

**PERIODO: marzo**

**ORARIO: 20.00-22.00**

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Inlingua Verona

## Business English

**DESTINATARI:** persone con un buon livello di padronanza della lingua inglese (B1) che vogliono acquisire il lessico del mondo del lavoro e dell'economia.

**DURATA: 16 ORE**

**PERIODO: aprile**

**ORARIO: 20.00-22.00**

Il corso permette di acquisire strumenti e competenze linguistiche essenziali per operare in un ambito aziendale in cui si utilizza la lingua inglese. Il corso è finalizzato alla comunicazione in inglese commerciale, permettendo di gestire il lavoro con team internazionali, riunioni di lavoro, presentazioni e meeting.

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Inlingua Verona



# AREA COMMERCIALE E VENDITA

## Tecniche avanzate di trattative d'acquisto

**DESTINATARI:** direttori e responsabili commerciali, responsabili logistica, direttori e responsabili ufficio acquisti.

**DURATA:** 8 ORE

**PERIODO:** marzo

**DOCENTE:** Demetrio Praticò

**ORARIO:** 14.00-18.00

In una negoziazione d'acquisto bisogna arrivare preparati, non spingersi subito al “cuore” di una trattativa con una conoscenza sommaria di dati e fatti.

Inoltre è fondamentale conoscere le leve su cui agire e che ci faranno ottenere risultati importanti.

Il corso fornisce gli elementi fondamentali per condurre in modo soddisfacente una trattativa d'acquisto, comunicando con l'interlocutore in modo efficace e gestendo situazioni complesse.

- *Concetti base della negoziazione d'acquisto*
- *Preparazione tecnica della trattativa*
- *Gli aspetti relazionali della trattativa*
- *Il processo negoziale: preparazione, dialogo, proposta e conclusione*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Be positive: atteggiamento mentale positivo e successo nella vendita

**DESTINATARI:** imprenditori, manager, venditori

**DURATA:** 8 ORE

**PERIODO:** aprile

**DOCENTE:** Beatrice Vedovi

**ORARIO:** 09.00-13.00

Nella vendita l'atteggiamento rappresenta l'80% del successo di un venditore.

Un buon venditore deve essere in grado di ispirare sicurezza e trasmettere fiducia attraverso un atteggiamento (mindset) positivo.

L'attività del venditore, d'altro canto, genera stress negativo (distress), dal momento che è fortemente collegata ai risultati che si conseguono.

L'obiettivo del corso è di sviluppare una visione positiva e aperta a ciò che avviene ogni giorno indipendentemente che sia un evento positivo o meno.

- *Cos'è il mindset?*
- *Mindset statico e mindset dinamico*
- *A cosa serve l'atteggiamento mentale positivo*
- *Cambiare è possibile*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Diventa un buyer eccellente

**DESTINATARI:** responsabili commerciali, responsabili logistica e ufficio acquisti

**DURATA:** 12 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Demetrio Praticò

**ORARIO:** 14.00-18.00

Il corso insegna come ridurre i costi d'acquisto, mantenendo i flussi e la qualità del prodotto/servizio acquistato.

Le competenze di un buyer eccellente, comprendono una profonda conoscenza del mercato di riferimento, dei trend, delle necessità dell'azienda e dei problemi relativi alla logistica e al supply chain management. Queste competenze consentono di presidiare sempre più a monte il processo di fornitura e di gestire più efficacemente i flussi d'acquisto, la qualità ed i costi sostenuti.

- *Comprendere il ruolo del buyer nella crescita del valore aziendale*
- *Prendere le decisioni d'acquisto*
- *Coinvolgere e valorizzare le competenze dei fornitori di beni e servizi*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

# AREA COMUNICAZIONE

## Storytelling e creatività nell'era dell'Intelligenza Artificiale

**DESTINATARI:** lavoratrici e lavoratori interessati allo sviluppo della propria capacità di narrazione e storytelling.

**DURATA:** 9 ORE

**PERIODO:** marzo

**DOCENTE:** Giulia Cailotto

**ORARIO:** 19.00-22.00

Un corso dedicato a potenziare la creatività e le capacità di scrittura. Impariamo a sviluppare le capacità di creare narrazione attorno ad un prodotto, un servizio o al personal branding, anche in relazione alle nuove tecnologie e all'Intelligenza Artificiale.

- *Tecniche di narrazione e affabulazione*
- *Scrittura creativa*
- *Il racconto attorno al prodotto/servizio*
- *Da persona a personaggio: cenni di personal branding*
- *L'AI come risorsa*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Copy strategy: un metodo per la strategia di comunicazione

**DESTINATARI:** imprenditori, addetti comunicazione e marketing

**DURATA:** 6 ORE

**PERIODO:** aprile

**DOCENTI:** Simonetta Corrado e Giovanni Zardini

**ORARIO:** 19.00-22.00

La Copy Strategy è un documento operativo che contiene le linee guida per la produzione dei contenuti, definisce i messaggi pubblicitari del prodotto e come questi vanno declinati nei diversi canali e per i diversi target.

Formulata negli anni '30, è valida ancora oggi nell'era dei social ed è l'ABC per una strategia di comunicazione efficace.

- *Cos'è la copy strategy*
- *A cosa serve e perché funziona ancora*
- *Analisi di una campagna esistente*
- *Creiamo la nostra Copy Strategy*
- *La Star Strategy, i love marks*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Comunicazione efficace

**DESTINATARI:** corso per tutti, in particolare per chi vuole sviluppare le proprie competenze comunicative per le presentazioni e le relazioni interpersonali.

**DURATA:** 9 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Giulia Cailotto

**ORARIO:** 19.00-22.00

Un percorso che coniuga l'acquisizione di competenze comunicative con la consapevolezza delle proprie ed uniche caratteristiche e potenzialità.

Lo scopo principale è di apprendere una buona tecnica di public speaking, che comprende:

- *Analisi e messa a punto del proprio stile comunicativo*
- *Studio dell'espressione verbale e non verbale*
- *Uso efficace dello strumento vocale e della dizione*
- *Gestione dell'emozione e dello stress da performance*
- *Scelta delle parole*
- *Modelli dalle scienze del linguaggio*
- *Training*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## WhatsApp business e Telegram per il business locale

**DESTINATARI:** imprenditori, addetti comunicazione e marketing

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** giugno

**DOCENTE:** Cristina Favretto

**ORARIO:** 14.00-18.00

Le app di messaggistica quali WhatsApp e Telegram sono strumenti affidabili, amichevoli e immediati, completamente gratuiti, un'ottima soluzione per catturare l'attenzione del cliente senza essere invasivi.

Durante il corso esploriamo in dettaglio tutte le funzionalità chiave di entrambe le app, per utilizzarle in modo efficace e strategico.

- *WhatsApp Business, configurazione e creazione del profilo aziendale*
- *Catalogo prodotti/servizi*
- *Normative di commercio dell'app*
- *Organizzare il flusso delle chat*
- *Liste broadcast e Canali (novità)*
- *Collegamento con i principali social (Facebook e Instagram)*
- *Le sponsorizzate con obiettivo messaggi*
- *Cenni su WhatsApp Marketing Automation e le API*
- *Come funziona Telegram*
- *I canali per il business*
- *WhatsApp vs Telegram: i punti in comune e le differenze per scegliere*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Detox in ufficio per comunicare meglio

**DESTINATARI:** imprenditori, manager, responsabili risorse umane, addetti al front office e in generale tutti coloro che vogliono migliorare la capacità di gestire le relazioni con gli altri

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** giugno

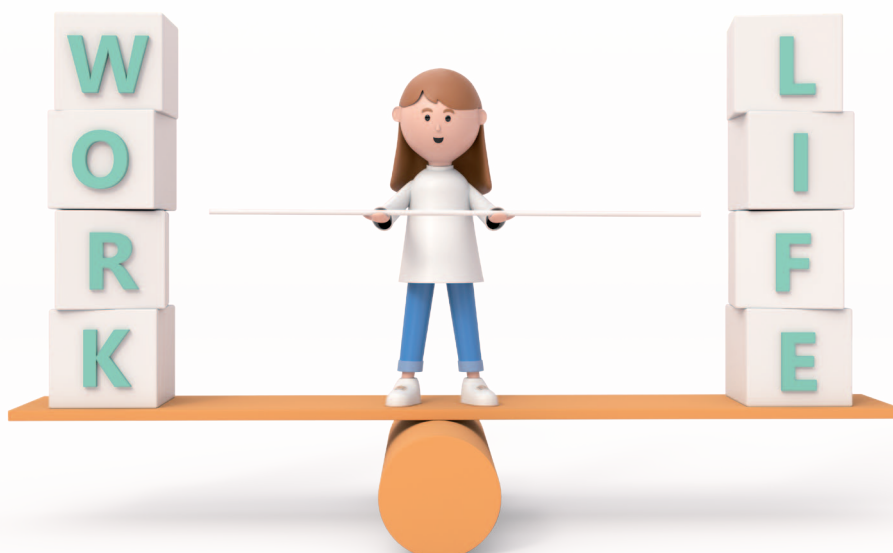
**DOCENTE:** Marco Campedelli

**ORARIO:** 19.30-21.30

La pandemia ha sicuramente accelerato i processi di comunicazione digitali ma oltremodo ha portato alcuni vizi e cattive abitudini nella comunicazione aziendale interna ed esterna. Vanno ridefinite le coordinate per un vivere e lavorare meno tossico e più naturale, all'insegna della chiarezza degli obiettivi e nella gestione del tempo lavorativo e personale. Un incontro di riflessione e consigli per affrontare meglio le nostre giornate lavorative.

- *I migliori anni della nostra vita*
- *Comunicare: principi base e attuali mezzi disponibili*
- *Le distrazioni sul lavoro*
- *La procrastinazione*
- *Il mito del multitasking*
- *Focus & Produttività*
- *Una nuova consapevolezza lavorativa*
- *Rallenta/ Riduci/ Riparti*
- *Prontuario per sopravvivere alle ansie altrui*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



# AREA SVILUPPO PERSONALE CULTURA E SVAGO

## Cocktail di primavera

**DESTINATARI:** corso dimostrativo per tutti con degustazione

**DURATA:** 3 ORE

**PERIODO:** aprile

**DOCENTE:** Simone Sartorelli

**ORARIO:** 19.00-22.00

È l'ora dei cocktail di primavera!

Questo è il momento giusto per concedersi un viaggio sensoriale: i segnali e i sentori del risveglio della natura dopo il sonno invernale ci sono tutti. Impariamo a ricrearli nelle nostre ricette.

Prepareremo cocktail profumati e rinfrescanti, facili da produrre anche a casa, per portare il sole e i profumi della bella stagione nel bicchiere e godersi un aperitivo in terrazza.

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Istituto Stigmatini Verona

## La Schiscetta! Cucinare pasti sani e gustosi per la pausa pranzo

**DESTINATARI:** corso dimostrativo per tutti con degustazione

**DURATA:** 3 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Luca Magagnotti

**ORARIO:** 19.00-22.00

Mangiare sano è un'abitudine quotidiana che ci permette di prevenire e combattere moltissime malattie croniche e fastidiosi disturbi.

Organizzandosi per tempo è possibile realizzare dei pratici menu sempre diversi e leggeri che rendano il pranzo una pausa piacevole ed equilibrata anche se veloce.

- *Breve introduzione sul piatto bilanciato e le sue componenti base: cereali e non cereali (quinoa, miglio...), proteine e verdure onnipresenti*
- *Tecniche di semplificazione della preparazione dei pasti per la settimana*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Istituto Stigmatini Verona





## Educazione finanziaria

**DESTINATARI:** per tutti i consumatori che vogliono ricevere maggiori informazioni sui temi finanziari

**DURATA:** 8 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTI:** Davide Flisi e Matteo Toffali

**ORARIO:** 19.30-21.30

L'educazione finanziaria è un processo attraverso il quale i consumatori migliorano la propria comprensione di prodotti e logiche finanziarie. Attraverso l'informazione adeguata e l'istruzione competente è possibile sviluppare una capacità critica (ed analitica) oggettiva per valutare i rischi (e le opportunità) patrimoniali, bancari, assicurativi, previdenziali, creditizie.

- *Gestione del reddito (investimenti) e gestione del budget*
- *Protezione dai rischi (assicurazioni)*
- *Trasmissione dei patrimoni (successione)*
- *Mutui, crediti al consumo e prestiti personali (indebitamento)*
- *Fine lavoro (previdenza)*
- *Gestione della liquidità e delle riserve (flussi bancari)*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Siamo tutti creativi

**DESTINATARI:** per tutti

**DURATA:** 4 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Marco Campedelli

**ORARIO:** 19.30-21.30

Seguendo le teorie del guru della comunicazione Seth Godin (*La Mucca viola*) esploriamo le regole della pratica creativa, gli aspetti gestionali, emozionali e fallimentari. Dalle proprie risorse e dalle proprie aspirazioni facciamo focus sul senso di svolgere attività creative, ridefinendo caratteristiche e valori da ricordare ogni giorno per raggiungere obiettivi sempre più performanti. Il corso è suddiviso in una lezione teorica e una lezione laboratorio dove ogni partecipante ridefinirà il proprio rapporto con la Creatività, nella vita e nella professione.

- *Io e gli altri*
- *Da dove vengono le idee*
- *Le nostre abilità, i nostri talenti innati*
- *La creatività è una scelta*
- *Il fallimento come partenza*
- *I vicoli ciechi della creatività*
- *Non mollare mai*
- *La visione d'insieme: mappe mentali, obiettivi, percorsi*
- *Creare un proprio percorso creativo*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Organizza la scrivania e libera le idee

**DESTINATARI:** per tutti

**DURATA:** 5 ORE

**PERIODO:** maggio

**DOCENTE:** Francesca Stracuzzi

**ORARIO:** 19.00-21.30

Quando siamo sopraffatti dal disordine fisico, anche la mente è sovraccarica: attenzione, energie e prestazioni lavorative ne risentono, siamo stanchi, stressati e senza voglia di fare. Il corso aiuta a conoscere e sviluppare le competenze necessarie per lavorare in modo più produttivo ed efficace, ad avere una mente sgombra e più creativa partendo dall'organizzazione della postazione di lavoro.

Il corso insegna, oltre a come riordinare la scrivania, alcune tecniche organizzative da utilizzare subito per trasformare la vita professionale.

- *Costi del disordine e della disorganizzazione al lavoro*
- *Riordino e organizzazione della scrivania e dell'ufficio: da dove partire e come muoversi per trasformare uno spazio caotico in uno spazio organizzato ed efficiente*
- *Le competenze organizzative al lavoro: strumenti e tecniche da applicare subito*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** teleformazione

## Introduzione all'Armocromia: la magia del colore

**DESTINATARI:** per tutti

**DURATA:** 2 ORE

**PERIODO:** giugno

**DOCENTE:** Elena Libanori

**ORARIO:** 19.30-21.30

Il corso è finalizzato a far conoscere come funziona l'Armocromia, ad un livello base, tramite cenni storici e illustrazione dei fondamenti della disciplina. Vediamo poi le caratteristiche del colore e l'applicazione alle 4 stagioni.

- *Il colore e il suo significato*
- *Le macro palette stagionali*
- *Le caratteristiche generali per ogni stagione*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



# INFORMATICA

## **ATTENZIONE: I CORSI E I TEST SI SVOLGONO IN PRESENZA.**

*La partecipazione ai corsi di informatica è subordinata al superamento di un **test preliminare**, per la formazione di un piccolo gruppo con preparazione adeguata e omogenea. Potrebbero rimanere esclusi i candidati che non abbiano una preparazione di base adeguata o che, a parità di livello, siano in esubero rispetto ai posti disponibili.*

## **Excel base**

**DESTINATARI:** Il corso è rivolto a chi non ha mai utilizzato Excel e a chi presenta lacune nelle operazioni di base. Per la partecipazione è richiesta la conoscenza delle funzioni di base del sistema operativo Windows: autonomia nell'utilizzo di tastiera e mouse, concetti di disco, cartella e file, salvare un file, conoscere i comandi Copia/Taglia e Incolla, posta elettronica e allegati, operazioni aritmetiche di base.

**DURATA: 12 ORE**

**PERIODO: aprile**

**DOCENTE: Fabio Carboni e Gianni Caccamo**

**ORARIO: 19.00-22.00**

Il corso sviluppa le funzionalità di base del foglio di calcolo.

- Barra multifunzione, barra della formula, casella nome, barra di stato
- Inserire dati nelle celle e creare elenchi
- Selezionare, riordinare, copiare, spostare ed eliminare i dati
- Modificare righe e colonne in un foglio di lavoro
- Copiare, spostare, eliminare e cambiare nome ai fogli di lavoro
- Creare formule aritmetiche ed essere in grado di riconoscere i codici di errore
- Formattare numeri e contenuto testuale
- Scegliere, creare e formattare grafici per rappresentare dati

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



## Excel intermedio

**DESTINATARI:** per la partecipazione è richiesta la conoscenza delle funzioni di base del foglio di calcolo

**DURATA:** 15 ORE

**PERIODO:** marzo/aprile (2 edizioni)

**DOCENTE:** Fabio Carboni

**ORARIO:** 19.00-22.00

Il corso permette di acquisire maggiore padronanza nell'utilizzo degli strumenti di Excel.

- *Modificare le impostazioni di pagina di un foglio elettronico*
- *Formattazione condizionale*
- *Usare funzioni logiche, statistiche, finanziarie e matematiche*
- *Creare grafici con caratteristiche avanzate di formattazione*
- *Tabelle e liste: analizzare, filtrare e ordinare i dati*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

## Excel avanzato

**DESTINATARI:** per la partecipazione è richiesta una buona conoscenza delle funzioni del foglio di calcolo

**DURATA:** 18 ORE

**PERIODO:** marzo/aprile (2 edizioni)

**DOCENTE:** Gianni Caccamo

**ORARIO:** 19.00-22.00

Il corso insegna le funzionalità avanzate di Excel ed il suo utilizzo nella realizzazione e nella gestione di documenti complessi.

- *Creare ed usare scenari e tabelle pivot*
- *Validare e controllare i dati dei fogli elettronici*
- *Lavorare con i nomi di intervalli di celle*
- *Introduzione alle macro*
- *Usare collegamenti ipertestuali*
- *Importare i dati*
- *Applicare caratteristiche di sicurezza ai fogli elettronici*
- *Funzioni di ricerca tabellare*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona

# SPECIALE NEGOZI

## Vetrine estive saldi 2024

**DESTINATARI:** negozianti, venditori, commessi, chiunque voglia migliorare il proprio “know-how” Visual.

**DURATA: 8 ORE**

**PERIODO: giugno**

**DOCENTE: Mario Masiero**

**ORARIO: 09.00-13.00**

Per migliorare l'attrattiva del negozio e far decollare le vendite, impariamo a migliorare la nostra competenza nell'esposizione dei prodotti, in particolar modo con ambientazioni scenografiche estive.

- *Principali regole di esposizione del prodotto*
- *Uso sapiente dei colori*
- *Progettazione di scenografie efficaci*
- *Uso di materiali poveri*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona



# SPECIALE TURISMO

## ALBERGHI - RISTORANTI - BAR

### Tedesco base per il Turismo

**DESTINATARI:** Il corso è aperto a tutti. In base ai risultati del test preliminare verrà definito il livello dei gruppi in partenza, secondo un criterio di maggioranza ed omogeneità.

**DURATA: 24 ORE**

**PERIODO: gennaio/febbraio**

**DOCENTE: Silvia Allegri**

**ORARIO: 15.00-17.00**

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Affi**

### Inglese per il Turismo

**DESTINATARI:** Il corso è aperto a tutti. In base ai risultati del test preliminare verrà definito il livello dei gruppi in partenza, secondo un criterio di maggioranza ed omogeneità.

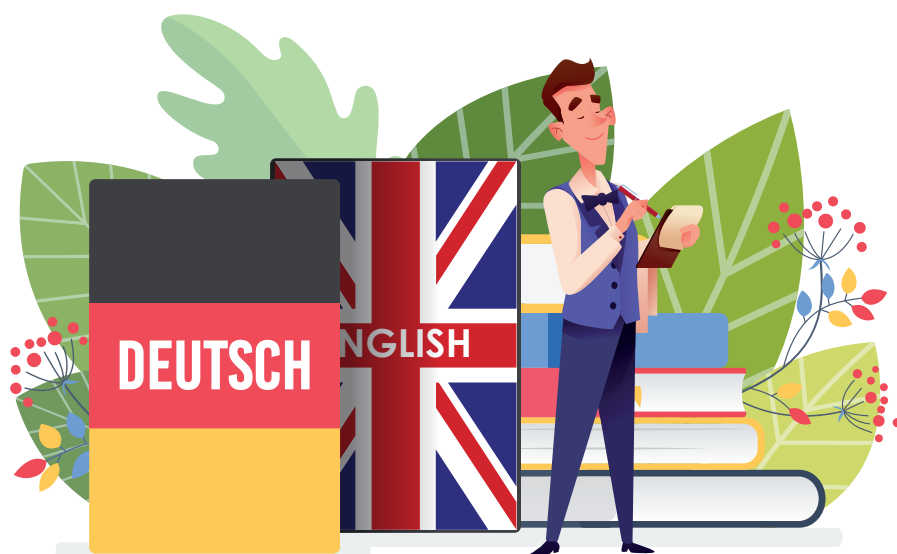
**DURATA: 20 ORE**

**PERIODO: gennaio/febbraio**

**DOCENTE: Charles Tinsley**

**ORARIO: 15.00-17.00**

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Malcesine**



## Up selling e cross selling al ristorante

**DESTINATARI:** addetti al servizio sala

**DURATA:** 8 ORE

**PERIODO:** febbraio

**DOCENTE:** Diego Pedrotti

**ORARIO:** 09.00-13.00

Ogni cliente rappresenta un'opportunità per proporre prodotti e servizi complementari con l'obiettivo di vendere meglio e di più aumentando al contempo il grado di soddisfazione e la fidelizzazione, anche al ristorante.

Per riuscire nell'intento è necessario adottare verso il cliente un corretto approccio, utilizzare le parole giuste ed individuare il momento giusto per farlo.

In questo corso verranno illustrate le modalità per comprendere le esigenze dei clienti, quali atteggiamenti tenere per predisporre una maggior propensione alla spesa migliorando al contempo la "user-experience" e i ricavi del ristorante.

- *L'accoglienza*
- *L'importanza del fattore umano*
- *L'importanza dei processi produttivi*
- *Tecniche di comunicazione efficace per la vendita*
- *La comunicazione con i reparti*
- *La gestione delle diverse tipologie di clientela e problem solving*
- *Come creare un team coeso che sappia vendere al meglio*
- *Up selling e cross selling applicato alla sala*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Affi

## Verso Milano-Cortina 2026. Accogliere i turisti cinesi

**DESTINATARI:** addetti all'accoglienza in hotel

**DURATA:** 3 ORE

**PERIODO:** febbraio

**DOCENTE:** Luca Qiu

**ORARIO:** 09.00-12.00

Il seminario si propone l'obiettivo di chiarire le dimensioni e le potenzialità del mercato cinese e intende offrire consigli utili agli operatori turistici per la gestione dell'ospitalità e dell'accoglienza di persone appartenenti alla cultura cinese.

- *Principali trend del mercato turistico cinese*
- *Negoziazione e contrattazione con i cinesi*
- *Abitudini e aspettative dei turisti cinesi*
- *Offrire una ospitalità "chinese friendly"*
- *Standard di servizio richiesti dai turisti cinesi*
- *Le parole dell'accoglienza*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Verona





## Caffetteria: l'espresso perfetto e la choco art

**DESTINATARI:** addetti al servizio bar

**DURATA:** 16 ORE

**PERIODO:** febbraio

**DOCENTE:** Fabio Dotti

**ORARIO:** 09.00-13.00 e 14.00-18.00

Il bar è una risorsa irrinunciabile per una struttura ricettiva e perché diventi una fonte di guadagno è necessario saper offrire una caffetteria curata e professionale. L'obiettivo del corso sarà l'apprendimento delle tecniche di preparazione del caffè per preparare perfettamente espresso, cappuccini, latte macchiato e tanto altro. Grazie a questo corso teorico e pratico si potranno acquisire le conoscenze necessarie per far la differenza in relazione alle tendenze attuali.

- *La botanica del caffè: differenze tra Arabica e Robusta*
- *Le lavorazioni del caffè: Naturale, Lavato, Semi Lavato*
- *Il processo di tostatura: chiara, media, scura*
- *La decaffeinizzazione*
- *L'attrezzatura professionale e il settaggio*
- *Espressi perfetti e servizio*
- *La manutenzione ordinaria e straordinaria dell'attrezzatura*
- *L'importanza dell'acqua*
- *Le cinque "L" del cappuccino perfetto*
- *La ricetta del cappuccino tradizionale italiano*
- *La mise en place di servizio*
- *La choco art: come creare i patterns sul cappuccino*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Peschiera del Garda



## Aperitivi alcolici e analcolici

**DESTINATARI:** addetti al servizio bar

**DURATA:** 9 ORE

**PERIODO:** febbraio

**DOCENTE:** Simone Sartorelli

**ORARIO:** 15.00-18.00

Un corso rivolto a coloro che intendono acquisire o approfondire le conoscenze dell'happy hour, curando anche la presentazione estetica con la realizzazione di creazioni di frutta e verdura per guarnire in modo accattivante ogni bicchiere. L'obiettivo è quello di imparare a realizzare i cocktail alcolici e analcolici più richiesti e di scoprire le novità del momento. Il corso prevede esercitazioni pratiche.

- *L'attrezzatura necessaria*
- *Tecniche di preparazione*
- *Virgin, Sparkling*
- *I pestati alcolici*
- *Aperitivi alcolici nuove proposte*
- *Decorazioni con la frutta*
- *Gli aperitivi analcolici (pre dinner, long drink, after dinner,...)*
- *I pestati analcolici*
- *Centrifugati, smoothies e frullati*
- *Decorazioni con frutta e verdura*

**SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** Istituto Stigmatini Verona



**PER INFORMAZIONI E CONTATTI:**  
**ENTE BILATERALE DEL COMMERCIO E DEI SERVIZI**  
**DELLA PROVINCIA DI VERONA**  
**ENTE BILATERALE DEL TURISMO DEL VERONESE**

Via Sommacampagna 63/H - 37137 Verona

Via San Bernardo, 137 - 37036 Garda

tel. 045.8621836

tel. 045.8626256

*[corsi@entebilaterale.vr.it](mailto:corsi@entebilaterale.vr.it)*

*[www.entebilaterale.vr.it](http://www.entebilaterale.vr.it)*



