

CORSO A - OTTOBRE 2018
Programma, Iscrizioni, Costi e Agevolazioni

Programma nel dettaglio

DISCIPLINA	SPECIFICHE
<i>Il mondo delle bevande</i>	<i>Il Vino Le acque Distillati Liquori Wine business 1°livello</i>
<i>Lingua Inglese</i>	<i>Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua. Insegnante madrelingua.</i>
<i>Lingua francese</i>	<i>Conoscenza ed acquisizione termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua. Insegnante madrelingua.</i>
<i>Public Speaking</i>	<i>Espressività del corpo ed espressività individuale Principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio</i>
<i>Marketing strategico ed operativo</i>	<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>
<i>Tecniche di accoglienza</i>	<i>Comunicazione persuasiva e pubblicitaria Comunicazione pubblica e sociale e giornalismo Social Media Marketing</i>
<i>Tecniche di comunicazione</i>	<i>Studio ed applicazione delle tecniche di accoglienza Psicologia del cliente</i>
<i>Agronomia ed Enologia</i>	<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</i>



	<p>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</p>
<p>Scienza degli alimenti applicata</p>	<p>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)</p>
<p>Economia e gestione dell'azienda</p>	<p>Diritto del lavoro Consulenze Strumenti informatici Realizzazione business plan Organizzazione reparti food&beverage Gestione delle prenotazioni, dei fornitori e dei clienti </p>



	<i>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>
<i>Contaminazioni</i>	<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</i>

Iscrizione

Le **iscrizioni** per il prossimo corso di Alta Formazione, in partenza ad ottobre 2018, sono aperte dal **15 gennaio 2018**.

Si possono iscrivere alla Scuola tutti gli studenti diplomati che non hanno ancora compiuto 30 anni in seguito a un colloquio conoscitivo individuale. Ai fini della selezione non sono richieste competenze specifiche, il colloquio è infatti di natura attitudinale.

Costi e Agevolazioni

Il costo del corso A (6 mesi in Campus + 6 mesi in stage) è di 9.000,00 € più IVA e comprende vitto e alloggio durante i 6 mesi di permanenza all'interno del Campus Intrecci, il materiale didattico, le divise, i viaggi studio e le masterclass.

Il pagamento è suddivisibile, senza interessi, in 4 rate trimestrali da 2.250,00 € più IVA.

Esiste inoltre la possibilità di accedere a **finanziamenti**, tramite convenzioni che la Scuola ha sottoscritto con primari Istituti di credito, tra cui la Cassa di Risparmio di Orvieto, che permettono l'inizio del rimborso anche a partire dal 13° mese successivo all'erogazione del prestito, a tassi agevolati.

La Scuola mette a disposizione dei propri studenti **borse di studio** grazie a sponsorizzazioni stipulate con imprese d'eccellenza, che saranno erogate agli studenti che otterranno maggiore punteggio all'esame di fine corso.

Gli studenti hanno la possibilità di usufruire delle **convenzioni** che la scuola ha stipulato con alcune strutture culturali e sportive della zona.

Contatti Segreteria Didattica

Mail: info@intreccialtaformazione.com

Telefono: 0761 / 948391

