

AA 2020-2021

CORSO GENNAIO 2021 - DURATA 6 MESI

PROGRAMMA NEL DETTAGLIO

DISCIPLINA	SPECIFICHE
TECNICHE DI ACCOGLIENZA (ITA/ENG/FRA)	Studio ed applicazione delle tecniche di accoglienza Merceologia Lezioni anche in lingua inglese, francese
BEVANDE, DISTILLATI E MIXOLOGY	Acque Te e infusi bevande analcoliche Distillati Spirits Liquori Bartending
SOMMELLERIE (ITA/ENG/FRA)	La figura professionale Mondo del vino Enografia Abbinamento cibo-vino Corso 2° livello WSET (Wine & Spirit Education Trust) con esame Lezioni anche in lingua inglese, francese
AGRONOMIA ED ENOLOGIA	Antropologia della vite e del vino Viticoltura, tecnologia enologica, chimica delle fermentazioni Microbiologia alimentare ed enologica
MARKETING	Food Marketing Aspetto emotivo nella scelta e nella valutazione Le vie decisionali Applicazioni per la persuasione Analisi del packaging e dell'etichetta e valutazione delle scelte grafiche Neuro-marketing
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Psicologia del cliente Ruolo della comunicazione Comunicazione persuasiva e pubblicitaria Comunicazione pubblica e sociale Giornalismo Social Media Marketing
PUBLIC SPEAKING	Espressività del corpo ed espressività individuale Principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	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)
TECNOLOGIE AGROALIMENTARI	Sistema HACCP Sicurezza nei luoghi di lavoro Sicurezza e tecnologie alimentari Verifiche ispettive Prodotti agroalimentari: Olio, Birra, Latte e prodotti derivati, Cereali e prodotti derivati Principi di Zootecnia Confezionamento dei prodotti alimentari Analisi degli alimenti e controllo qualità Qualità delle aziende alimentari
ECONOMIA E GESTIONE DELL'AZIENDA	Organizzazione reparti food & beverage Gestione delle prenotazioni, dei fornitori e dei clienti Gestione del personale - Piramide delle competenze Gestione magazzino - Rotary stock Studio del rapporto qualità-prezzo nella impostazione di un menù Diritto del lavoro Consulenze Strumenti informatici Realizzazione business plan
ORGANIZZAZIONE EVENTI	Organizzazione di un evento Politiche realizzative e pratiche di realizzazione Ruolo del pianificatore di eventi culturali e promozionali, responsabile della comunicazione Social media manager
LINGUA INGLESE	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
LINGUA FRANCESE	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
LINGUA SPAGNOLA	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
CONTAMINAZIONI	Dialogue coaching Soft skills neuroscientifiche e negoziazione Postura e portamento Bon Ton e galateo



	<i>Recitazione e dizione</i> <i>Moda e styling</i> <i>Principi di sonorizzazione ed illuminazione degli ambienti</i>
--	--

ISCRIZIONE

Le iscrizioni per il prossimo corso di Alta Formazione, in partenza a gennaio 2021, sono aperte.

Si possono iscrivere tutti gli studenti diplomati che non hanno ancora compiuto 30 anni. È previsto un colloquio conoscitivo e motivazionale per accedere al corso. 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 10.500,00 euro più IVA 22%, per un totale di **euro 12.810,00** e comprende vitto e alloggio durante i 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 euro 3.202,50 IVA inclusa**.

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 ed Intesa San Paolo, 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 partnership 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



AA 2021-2022

CORSO OTTOBRE 2021 - DURATA 6 MESI

PROGRAMMA NEL DETTAGLIO

DISCIPLINA	SPECIFICHE
TECNICHE DI ACCOGLIENZA (ITA/ENG/FRA)	Studio ed applicazione delle tecniche di accoglienza Merceologia Lezioni anche in lingua inglese, francese
BEVANDE, DISTILLATI E MIXOLOGY	Acque Te e infusi bevande analcoliche Distillati Spirits Liquori Bartending
SOMMELLERIE (ITA/ENG/FRA)	La figura professionale Mondo del vino Enografia Abbinamento cibo-vino Corso 2° livello WSET (Wine & Spirit Education Trust) con esame Lezioni anche in lingua inglese, francese
AGRONOMIA ED ENOLOGIA	Antropologia della vite e del vino Viticoltura, tecnologia enologica, chimica delle fermentazioni Microbiologia alimentare ed enologica
MARKETING	Food Marketing Aspetto emotivo nella scelta e nella valutazione Le vie decisionali Applicazioni per la persuasione Analisi del packaging e dell'etichetta e valutazione delle scelte grafiche Neuro-marketing
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	Psicologia del cliente Ruolo della comunicazione Comunicazione persuasiva e pubblicitaria Comunicazione pubblica e sociale Giornalismo Social Media Marketing
PUBLIC SPEAKING	Espressività del corpo ed espressività individuale Principali tecniche di strategia e costruzione del messaggio
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	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)
TECNOLOGIE AGROALIMENTARI	Sistema HACCP Sicurezza nei luoghi di lavoro Sicurezza e tecnologie alimentari Verifiche ispettive Prodotti agroalimentari: Olio, Birra, Latte e prodotti derivati, Cereali e prodotti derivati Principi di Zootecnia Confezionamento dei prodotti alimentari Analisi degli alimenti e controllo qualità Qualità delle aziende alimentari
ECONOMIA E GESTIONE DELL'AZIENDA	Organizzazione reparti food & beverage Gestione delle prenotazioni, dei fornitori e dei clienti Gestione del personale - Piramide delle competenze Gestione magazzino - Rotary stock Studio del rapporto qualità-prezzo nella impostazione di un menù Diritto del lavoro Consulenze Strumenti informatici Realizzazione business plan
ORGANIZZAZIONE EVENTI	Organizzazione di un evento Politiche realizzative e pratiche di realizzazione Ruolo del pianificatore di eventi culturali e promozionali, responsabile della comunicazione Social media manager
LINGUA INGLESE	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
LINGUA FRANCESE	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
LINGUA SPAGNOLA	Conoscenza, acquisizione ed approfondimento termini tecnici e linguaggio in enogastronomia ed accoglienza in lingua Insegnante madrelingua
CONTAMINAZIONI	Dialogue coaching Soft skills neuroscientifiche e negoziazione Postura e portamento Bon Ton e galateo



	<i>Recitazione e dizione</i> <i>Moda e styling</i> <i>Principi di sonorizzazione ed illuminazione degli ambienti</i>
--	--

ISCRIZIONE

Le **iscrizioni** per il corso di Alta Formazione dell'anno **accademico 2021-22, in partenza a ottobre 2021, sono aperte.**

Si possono iscrivere tutti gli studenti diplomati che non hanno ancora compiuto 30 anni. È previsto un colloquio conoscitivo e motivazionale per accedere al corso. 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 euro **11.500,00** più IVA 22%, per un totale di **euro 14.030,00** e comprende vitto e alloggio durante i 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 euro 3.507,50 IVA inclusa.**

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 ed Intesa San Paolo, 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 partnership 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

