



CESCOT

Rimini

nutrimenti

per chi ha fame di formazione

catalogo corsi

2019 / 2020

Scuola di impresa della



CONFESERCENTI
PROVINCIALE DI RIMINI





Mantieni in forma il cervello

Una *vita*
attiva e piena di *interessi*
migliora le tue prestazioni
intellettuali e professionali,
a qualsiasi età.





Indice

| | |
|-----------------------------|----|
| Il valore aggiunto | 6 |
| Web Marketing e Multimedia | 9 |
| Lingue Straniere | 15 |
| Soft Skills | 17 |
| Gestione di impresa | 19 |
| School bar | 25 |
| Cucina | 28 |
| Sicurezza | 34 |
| Igiene degli alimenti | 39 |
| Hai trovato il tuo corso? | 42 |
| Attiva i nostri servizi web | 44 |
| Parla con noi | 45 |



Il valore aggiunto

• LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

Capace di giocare e di farti giocare in anticipo rispetto alle innovazioni e ai trend di mercato.

Se desideri **aggiornare le tue competenze, acquisire nuove tecniche e conoscere le ultime tendenze**, il Cescot ti offre un'ampia scelta di argomenti:

- WEB MARKETING E MULTIMEDIA
- LINGUE STRANIERE
 - SOFT SKILLS
- GESTIONE DI IMPRESA
 - SCHOOL BAR
 - CUCINA
- IGIENE E SICUREZZA

• UNA RISPOSTA PER TUTTI

Puoi trovare corsi di base oppure di specializzazione per approfondire le tue competenze in un determinato settore.

• FLESSIBILITÀ E MODULARITÀ

Per alcuni corsi abbiamo studiato una formula particolarmente vantaggiosa.

I contenuti, accuratamente suddivisi in moduli, danno vita a **micro corsi "autonomi"**.

Puoi scegliere il singolo modulo oppure più moduli a seconda delle tue esigenze e magari, terminare il corso in un momento successivo.



• **METODOLOGIA FORMATIVA INTERATTIVA**

Esperti del mondo del lavoro e aule opportunamente attrezzate, ci permettono di offrirti corsi dinamici, concreti ed efficaci che alternano lezioni, esercitazioni pratiche e realizzazione di progetti.

• **MATERIALI DIDATTICI**

Il kit didattico “base” è composto da:

- cartellina, block notes e penna;
- dispense preparate ad hoc dagli esperti, disponibili nell'area riservata del nostro sito.

Inoltre, a seconda dei corsi, vengono forniti altri materiali; ad esempio dizionari o libri di testo nei corsi di lingue, ricettari nei corsi di cucina, chiavetta USB nei corsi di grafica.

Tutto compreso nella quota di iscrizione.

• **ATTESTATO DI FREQUENZA**

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

Il rilascio non è subordinato al superamento di un esame, ma a momenti di verifica interna.



•SERVIZI POST CORSO

Su richiesta è possibile accedere ai servizi di **Cescot Lavoro**

- **seminari periodici gratuiti sulla ricerca del lavoro** (richiedi in segreteria il calendario);
- **segnalazione alle aziende** che cercano personale;
- **attivazione di tirocini** per fare un periodo di formazione in azienda (per disoccupati).



Cescot
LAVORO
RIMINI

SERVIZI DI INTERMEDIAZIONE DEL PERSONALE

(Autorizzazione regionale n. 16903 del 27/11/2015)

Per informazioni:

Annalisa Santini

0541 441930

annalisa@cescot-rimini.com

www.cescotlavoro.it





Web Marketing e Multimedia

Web LAB

Digital Marketing

(52 ore)

Esplorare a 360 ° tutte le opportunità del web marketing per essere autonomi nella promozione in rete, dei propri prodotti e servizi.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

Moduli teorici e Laboratori pratici

1. REALIZZAZIONE DI UN SITO WEB

2. USABILITÀ E SCRITTURA DEI CONTENUTI PER IL WEB

- Laboratorio consigliato:

Realizzare un sito web con Wordpress

3. OTTIMIZZAZIONE PER I MOTORI DI RICERCA

4. CAMPAGNE PUBBLICITARIE IN RETE

- Laboratorio consigliato:
Google Search Console

5. SOCIAL MEDIA MARKETING

- Laboratorio consigliato:
Costruire una pagina Facebook

6. DIRECT EMAIL MARKETING

- Laboratorio consigliato:
Creare una campagna DEM

7. WEB ANALYTICS

8. E-COMMERCE

- Laboratorio consigliato:
Web Analytics

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (52 ore):

€ 590,00 (Iva inclusa)

Per singolo modulo (8 ore): € 120,00 (Iva inclusa)

Social Media Strategies

(28 ore)

Oggi non esiste azienda che possa star fuori dal social!

Bisogna esserci e farsi trovare facilmente e solo con accorgimenti e tecniche specifiche puoi raggiungere risultati importanti, basso costo e tangibili.

CONTENUTI

- L'evoluzione di Promozione e Comunicazione
- Strategia: da dove si parte
- Facebook: caratteristiche pagine, gruppi, profili
- Realizzazione piano editoriale
- L'importanza delle immagini
- Come editare un'immagine
- Creare le immagini per una pagina Facebook
- Instagram: come creare e ottimizzare il profilo
- Facebook ads: target, Buyer Personas e pubblici
- Creazione di una campagna

• IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 350,00 (Iva inclusa)



Web Design

(57 ore)

Per chi vuole realizzare da solo il proprio sito professionale e sfruttare le nuove opportunità che Internet offre.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

• Modulo 1

GRAFICA (27 ore)

- Cenni sulla teoria del colore/ lavorare con il colore in Illustrator e Photoshop
- Organizzare nuovi documenti
 - Esportazioni adatte per altri software grafici
 - Strumenti di disegno e trasformazione oggetti
- Formattazione ed effetti grafici
 - Importare immagini esterne
- Strumento sezioni per esportare ed ottimizzare le immagini per le pagine
 - Fotomontaggio, fotoritocco e filtri

• Modulo 2

WORDPRESS/HTML/CSS (30 ore)

- Introduzione ad internet e tipi di siti, FTP
- Installazione e struttura di WP, Utenti

- Articoli, Pagine e Permalinks
- Slug: Categorie, Tag
- Media library
- Configurazione di base e cenni sulla sicurezza
- Plugin: cosa sono e come si installano
- Ottimizzazioni SEO on-page di base, Temi, Backup
- HTML: Struttura del linguaggio
- HEAD/title/description/style/link
- BODY/h1, h2/p/ul,ol, table/div, span
- CSS: Cosa sono e dove scriverli
- Struttura di una regola/Elementi blocco ed elementi in linea
- CSS: Principali selettori/Proprietà per la formattazione
- CSS: Proprietà per la formattazione/Proprietà per gli elementi blocco
- CSS: cenni sul posizionamento degli elementi

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE IN UN
LABORATORIO MULTIMEDIALE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (57 ore):

€ 600,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:

Mod. 1 (27 ore): € 300,00 (Iva inclusa)

Mod. 2 (30 ore): € 350,00 (Iva inclusa)



Ottimizzazione SEO

(40 ore)

Per presentarsi con il proprio sito web in modo efficace tra i risultati in prima pagina di Google e degli altri motori di ricerca, per quelle ricerche che producono visite qualificate, cioè che attirano visitatori adatti al proprio business.

CONTENUTI

- Realizzazione di un sito web da utilizzare come base per l'ottimizzazione Seo
 - Introduzione alla Seo
- Snippet e tecniche seo on-page
 - Link building e altre tecniche off-page
 - Seo Analytics

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 480,00 (Iva inclusa)

Instagram

(18 ore)

Come usare le giuste strategie di comunicazione e marketing per raggiungere una clientela mirata e interessata.

CONTENUTI

- Instagram: il nuovo algoritmo
- Strategia di Visual Storytelling
- Creazione ed elaborazione immagini
- Le App per il fotoritocco da smartphone
- La creazione di Storie di Instagram
- Advertising su Instagram

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 300,00 (Iva inclusa)



12

Video per tutti

(40 ore)

Il corso, con un taglio pratico ed operativo, è rivolto a tutti coloro che hanno esigenza di produrre contenuti audiovisivi per migliorare la percezione del proprio brand e/o la vendita dei propri prodotti/servizi.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

MOD. 1- LA FOTOGRAFIA PER TUTTI (16 ORE)

- La luce ed il colore
- La composizione
- L'inquadratura
- Lo scatto

MOD. 2- PRODUZIONE VIDEO (12 ORE)

- Il sonoro nei video
- La fotografia nei video
- I movimenti di camera
- Gestire la dinamica delle scene
- Dirigere gli attori in scena

MOD. 3- STRUMENTI PER CREARE I TUOI VIDEO (12 ORE)

- Lo storytelling
- Perché usare le storie
- Come usare le storie

- Analisi di case history di successo
- I video virali
- Cos'è la viralità e perché puoi usarla
- Analisi di case history di successo
- Montaggio video
- Utilizzo di App per il montaggio dei prototipi creati

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (40 ore):

€ 480,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:

Mod. 1 (16 ore): € 200,00 (Iva inclusa)

Mod. 2 (12 ore): € 150,00 (Iva inclusa)

Mod. 3 (12 ore): € 150,00 (Iva inclusa)



Photoshop e Illustrator

(32 ore)

Il corso insegna tutto quello che c'è da sapere sui principali programmi di grafica per lavorare su immagini, loghi e illustrazioni.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

Mod. 1- Photoshop (16 ore)

- Funzionalità del programma
- L'area di lavoro e gli strumenti
 - Metodi di colore
- Regolazione colore: ombre e luci, bianco e nero, esposizione
 - Fotoritocco
 - Fotomontaggio
- Ottimizzazione delle immagini per il web
 - Automatizzazione delle operazioni tramite il pannello azioni
- Integrazione tra Photoshop e programmi/app disponibili per la grafica

Mod. 2- Illustrator (16 ore)

- Funzionalità del programma
- L'area di lavoro e gli strumenti
- Metodi di colore
- Principali strumenti di disegno vettoriale
- Disegnare loghi/icone
- Testo e sua formattazione
- Tecniche di impaginazione per la stampa e per il web
- Ottimizzazione delle immagini per il web
- Integrazione tra Illustrator e Photoshop

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (32 ore):
€ 320,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:

Mod. 1 (16 ore): € 200,00 (Iva inclusa)

Mod. 2 (16 ore): € 200,00 (Iva inclusa)





Lingue straniere



Impara le lingue

Per avere una marcia in più per l'inserimento nel mondo del lavoro.
Per ampliare la propria professionalità.
Per viaggiare più tranquilli.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni prevedono:

- esercizi di pronuncia, lettura e comprensione;
- esercizi di ascolto e conversazione;
- uso del dizionario e di altre risorse online.

Il programma viene adeguato sulla base delle esigenze dei partecipanti.

Lingua Inglese

Livello base

(30 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)

Lingua Inglese

Livello pre-intermedio

(30 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)

Lingua Inglese

Microlingua turistica

(20 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 240,00 (Iva inclusa)

Lingua Tedesca

Livello base

(30 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)





Soft Skills



Tecniche di vendita

(28 ore)

Per tutti quelli che desiderano approfondire le capacità di comunicazione e negoziazione per generare fiducia, conquistare la clientela e migliorare le performances di vendita

CONTENUTI

- Motivazioni psicologiche all'acquisto
- Le diverse tipologie di clientela
 - La relazione con il cliente
 - Tecniche e psicologia della vendita
- Come prepararsi all'incontro con il cliente
- Come presentare al meglio la propria offerta commerciale
 - Come gestire le obiezioni: comunicazione al telefono e clienti difficili
- Fidelizzazione del cliente

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)

Leadership e gestione dei gruppi

(24 ore)

Il corso ti offre un "programma di allenamento" per migliorare la tua leadership, motivare e guidare te stesso e il tuo team.

CONTENUTI

- La Leadership oggi
- La Complessità applicata alla Leadership
- La Comunicazione e il Leader
- L'interdipendenza e il Leader
- Gli obiettivi e il Leader
- Il team e il Leader
- La visione e il Leader
- Lo stress e il Leader

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 280,00 (Iva inclusa)





Gestione di impresa



Contabilità generale

(40 ore)

Per chi desidera acquisire nuove competenze di gestione contabile (rilevazione, registrazione, elaborazione dei documenti contabili) tramite l'utilizzo di un software applicativo specifico e nel rispetto della normativa civilistica e fiscale.

CONTENUTI

- Principi di contabilità generale
- Software amministrativo-contabile GAMMA SPRINT (Team System)
 - Home banking
- Gli adempimenti telematici con gli uffici competenti
 - IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 480,00 (Iva inclusa)

Contabilità avanzata

(20 ore)

Il corso ti insegna a leggere documenti che hanno incidenza economico-finanziaria nella contabilità ordinaria di aziende, studi professionali, enti pubblici e privati e registrare tali documenti utilizzando un software applicativo.

PRE-REQUISITI

Possedere già competenze base di partita doppia.

CONTENUTI

- Gli elementi contabili delle buste paga
- Le operazioni di finanziamento bancario
- Le operazioni di acquisto tramite leasing
- I modelli F24
- Le principali scritture di assestamento e chiusura
- IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 240,00 (Iva inclusa)



Analisi di bilancio e controllo di gestione

(30 ore)

Il punto focale del percorso sono le tecniche per l'analisi del bilancio aziendale e il controllo degli indicatori economico-finanziari.

CONTENUTI

- Strutturare il bilancio e saperlo analizzare
 - Il rendiconto finanziario
 - I piani economico-finanziari
- I costi fissi e variabili, i margini, il punto di pareggio
- Valutazione di scelte economiche alternative

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 350,00 (Iva inclusa)

Segreteria e reception d'albergo

(40 ore)

Per sapere gestire la reception di un albergo occupandosi di vari aspetti: la comunicazione con il cliente e l'uso di software specifici per le prenotazioni, il check-in e il check-out.

CONTENUTI

- La comunicazione con il cliente
- La gestione dei portali on line
- La tariffazione dinamica con le tecniche del revenue management
- Le operazioni delle prenotazioni, del check-in e del check-out con software specifici
- Collegamento tra i vari reparti dell'albergo

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 480,00 (Iva inclusa)



Gestione del magazzino

(30 ore)

Il corso permette di apprendere le tecniche di base per lavorare nell'area logistica – magazzino di una azienda,

In particolare si impara a gestire correttamente le scorte nelle varie fasi, dall'ingresso allo stoccaggio fino alla spedizione, anche con l'uso di strumenti informatici.

CONTENUTI

- Gestione logistica del magazzino
 - Sistemi di Picking/ Stoccaggio
 - Gestione delle scorte
 - La gestione flussi magazzino
 - L'inventario della merce
- La compilazione della scheda di magazzino (lista di prelievo)
 - Ricezione/spedizione della merce: procedure amministrative
 - Gestione informatizzata del magazzino

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE CON
L'UTILIZZO DI GAMMA SPRINT ED
EXCEL

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)

Paghe e contributi

(40 ore)

Il corso insegna le principali attività di gestione del personale: attivazione, sospensione e risoluzione del rapporto di lavoro, elaborazione della busta paga, operazioni fiscali e previdenziali, tenuta dei registri obbligatori. Una parte del corso è dedicata ad apprendere l'elaborazione della busta paga tramite il gestionale GIS.

CONTENUTI

- Il rapporto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato
- I contratti collettivi
- Attivazione, sospensione e risoluzione del rapporto di lavoro
- Busta paga nei diversi casi (malattia, maternità, infortuni, ferie, etc)
- Adempimenti Inps/Inail
- Modelli CUD e 770
- TFR
- Registri obbligatori
- Utilizzo del software gestionale

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 480,00 (Iva inclusa)



Addetto alla segreteria d'ufficio

(40 ore)

Per gestire efficacemente le attività di segreteria nei vari aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, valutando priorità ed esigenze aziendali.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure il Modulo 1 singolarmente.

• **Modulo 1** **INFORMATICA DI BASE (20 ore)**

- PC e MS Windows
 - Word di base
 - Excel di base
- Navigazione internet e posta elettronica
 - Manipolazione immagini tramite software opensource
- Servizi Cloud: Google Drive e Dropbox.

• **Modulo 2** **COMUNICAZIONE AZIENDALE (20 ore)**

- Modelli di organizzazione aziendale
 - Qualità del servizio
 - La comunicazione relazionale
 - La comunicazione telefonica
 - La comunicazione scritta in contesto aziendale
- IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE
Per l'intero corso (40 ore):
€ 480,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:
Mod. 1 (20 ore): € 240,00 (Iva inclusa)



Excel

(18 ore)

Il corso prepara all'utilizzo di Excel partendo dalle basi fino ad arrivare alle funzionalità più avanzate, per creare archivi di dati da elaborare con calcoli anche complessi, analizzare e rappresentare in tabelle e grafici, interrogare per avere risultati di sintesi.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

• Modulo 1

EXCEL - LIVELLO BASE (6 ore)

GESTIONE DELLA GRIGLIA

- Righe, Colonne, Celle, Fogli
- Allineamenti, Formati

CALCOLARE CON EXCEL

- Creare Formule
- Riferimenti Relativi, Assoluti, Misti
- Utilizzo delle Funzioni (SOMMA, MEDIA, MAX, MIN, CONTA. NUMERI, SOMMA.SE, CONTA. SE, SE)
- Errori nelle Formule
 - Formati numerici
- Formule e Funzioni su più Fogli di Lavoro

IMPAGINAZIONE E STAMPA

- Proporzioni e Impostazioni
- Area di stampa e Stampa Titoli
- Intestazioni e Piè di pagina
- Interruzioni di pagina

• Modulo 2

EXCEL - LIVELLO INTERMEDIO (6 ore)

LAVORARE CON ELENCHI DI DATI CREARE E MODIFICARE GRAFICI

• Modulo 3

EXCEL - LIVELLO AVANZATO (6 ore)

CREARE TABELLE PIVOT

GESTIRE LA CONVALIDA DEI DATI

PROTEZIONE DEI DATI

FORMATTAZIONE CONDIZIONALE

- Applicare formati con condizioni
- Creare regole di base
- Creare regole con formule

• IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (18 ore):

€ 250,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli (6 ore):

€ 100,00 (Iva inclusa)



24



School Bar



Barman

(36 ore)

Per chi desidera affacciarsi alla professione del "barman" per un inserimento lavorativo.

Per gli operatori del settore che vogliono aggiornarsi su tecniche e tendenze in continua evoluzione.

CONTENUTI

- Attrezzatura e organizzazione del banco bar
 - Filiera del caffè
- Principali preparazioni in ambito caffetteria e decorazioni base
 - Soft drinks (sciroppi, succhi e bevande gassate)
- Intaglio di frutta e verdura fresca
 - Vini, spumanti, champagne e sparkling drinks
 - White spirits: Vodka, Rum, Gin Tequila, Cachaca
 - I cocktail
- Distillati, liquori, amari e vermouth
 - Aperitivi alcolici e analcolici
 - Bevande americane: i drinks di tendenza
 - Gestione e controllo dei costi e dei consumi

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 460,00 (Iva inclusa)

I cocktail mondiali

(20 ore)

Per chi vuole specializzarsi nel mondo del "bere miscelato" tra tradizione e nuove tendenze.

CONTENUTI

- La workstation
 - I cocktail classici e le rivisitazioni
 - I cocktail sparkling e sour
 - I cocktail caraibici
 - I cocktail analcolici alla frutta
 - Wellness to drink
- IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 300,00 (Iva inclusa)



Caffetteria e Latte Art

(24 ore)

Per chi vuole specializzarsi con nuove tecniche e tendenze nel mondo della caffetteria, cioccolateria, infusi, the e tisane.

CONTENUTI

- Le varie miscele di caffè e la loro importanza per ricavare un buon caffè espresso
- L'attrezzatura e le tecniche per la preparazione dell'espresso, cappuccini e ad altre specialità a base di caffè
 - Latte Art: decorazioni ed effetti curiosi con crema di latte e topping
- La cioccolateria: preparazione e abbinamento con la pasticceria
 - Gli infusi, i the e le tisane: preparazione e servizio
 - Bar List: mixare proposte classiche ed innovative per promuovere il consumo

• IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 300,00 (Iva inclusa)

Intaglio Frutta e Verdura

(16 ore)

Per chi vuole specializzarsi nell'arte di decorazione del cibo per realizzare delle vere e proprie sculture con la frutta e la verdura.

CONTENUTI

- Arte dell'intaglio: Giapponese, Cinese e Thailandese
- Decorazioni con carote, pomodori, ravanelli e altri vegetali
- Intaglio bidimensionale su meloni, angurie, zucche
- Il bouquet di vegetali e frutta
- Il cestino scenografico di frutta e verdura
- Addobbi scenografici per centri tavola e segnaposto
- Decorazioni del banco e dei buffet

• IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 250,00 (Iva inclusa)





Cucina

Cucina italiana

(92 ore)

Per apprendere le tecniche di preparazione dei piatti tipici della nostra tradizione. Per gli operatori della ristorazione che desiderano migliorare o ampliare le proposte sui menù.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

- **Modulo 1**

PIADINA E CASSONI (8 ORE)

- **Modulo 2**

LA SFOGLIA E LA PASTA FRESCA (20 ORE)

- **Modulo 3**

MINESTRE E RISOTTI (8 ORE)

- **Modulo 4**

SECONDI A BASE DI CARNE, PESCE E VERDURE (32 ORE)

- **Modulo 5**

DOLCI, DESSERT E SEMIFREDDI (24 ORE)

- IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (92 ore):

€ 800,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:

da 8 ore: € 120,00 (Iva inclusa)

da 20 ore: € 250,00 (Iva inclusa)

da 24 ore: € 270,00 (Iva inclusa)

da 32 ore: € 340,00 (Iva inclusa)

Cucina gluten free

(20 ore)

Il corso permette di acquisire le tecniche fondamentali per cucinare piatti senza glutine con particolare attenzione a tutto il processo, dalla scelta meticolosa delle materie prime sino alla presentazione in tavola.

CONTENUTI

- La pasta all'uovo
- I panificati
- La frolla aromatizzata
- I dolci lievitati

- IL CORSO PREVEDE ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 330,00 (Iva inclusa)



Pizzeria

(80 ore)

Per chi desidera apprendere e perfezionare l'arte della preparazione della pizza in tutte le sue forme.

CONTENUTI

È possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

• **Modulo 1:**
PIZZA AL PIATTO (45 ORE)

• **Modulo 2:**
PIZZA AL TAGLIO (20 ORE)

• **Modulo 3:**
PIZZA GOURMET (15 ORE)

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

Per l'intero corso (79 ore):
€ 900,00 (Iva inclusa)

Per li singoli moduli:
Mod. 1 (45 ore): € 500,00 (iva inclusa)
Mod. 2 (20 ore): € 300,00 (iva inclusa)
Mod. 3 (15 ore): € 350,00 (iva inclusa)

Pane e focacce

(28 ore)

Il corso permette di imparare le tecniche di preparazione di prodotti salati da forno unendo ricette moderne a quelle della tradizione.

CONTENUTI

- Materie prime: farina, acqua, sale, grassi e dosaggi
- Il segreto del pane "come quello di una volta": il lievito madre o pasta madre
- Pane per la ristorazione: varie forme e tipologie
- Pane con farina da grani antichi (Tumminia, Senatore Cappelli, Monococco)
- Crackers e grissini
- Pane, focacce e grissini con farine alternative prive di glutine
- Focacce farcite, focaccia integrale e pizza
- Torte rustiche di pasta brisèe e pasta pane (varie farciture)

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 360,00 (Iva inclusa)



Piada e cassoni

Formula week-end

(8 ore)

Per apprendere le tecniche di una preparazione tipica della tradizione romagnola.

CONTENUTI

- Gli ingredienti
- Gli impasti: piadina classica, all'olio extravergine di oliva e nelle varianti al farro, ai cereali e farina integrale
- La cottura e la farcitura
- La preparazione dei cassoni: ricette classiche e innovative

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE
€ 150,00 (Iva inclusa)

La quota comprende:

- Cartellina, block notes, penna
 - Ricettari
- Grembiule (la parananza romagnola) e cuffia per capelli
 - Tagliere e mattarello
 - Cuoci-piada

Come allestire un buffet

(20 ore)

Il corso propone idee per allestire un ottimo buffet per le varie occasioni: colazioni, pranzi, aperitivi, cene, momenti di festa, in grado di stupire gli ospiti e/o i clienti.

CONTENUTI

- Panificazione per aperitivo
- Finger food salati
- Buffet a base di carne, pesce e verdure
- Colazione dolci e salate
- I dessert da banqueting

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE
€ 380,00 (Iva inclusa)



Spezie ed erbe aromatiche in cucina

(20 ore)

Imparare a riconoscere ed utilizzare le spezie e le erbe officinali abbinandole con piatti etnici provenienti dai vari continenti.

CONTENUTI

SPEZIE TIPICHE DELL'EUROPA E DEL NORD AFRICA

- Harira (Marocco)
- Patate con salsa romesco (Spagna)
- Golubtsy (Russia)
- Mucver (Turchia)

SPEZIE TIPICHE DELL'ASIA

- Riso con pesce e ananas alla thailandese (Thailandia)
- Spiedini di pollo marinati al cocco accompagnati da chutney (Indonesia)
 - Dhal (India)
- Crema allo zafferano e cardamomo (India)

SPEZIE TIPICHE DEL CENTRO E SUD AMERICA

- Pastel de Choclo (Argentina)
- Chilerelleno de queso (Messico)
- Fejoada (Brasile)
- Mousse di cioccolato alla cannella (Messico)

ERBE OFFICINALI

- Proprietà, metodi di coltura in vaso, conservazione delle erbe, metodi di raccolta, preparazione.
- Taralli con mandorle e aneto
- Cecina ai carciofi e antoreggia
- Casatiello ripieno con erbe selvatiche e scamorza
- Pane al carvi
- Zuppa di Cicerchia e funghi con fiori ed erbe
- Cosce di pollo ripiene con cicorie selvatiche
- Straccetti di manzo all'aceto balsamico con salsa di zucca al trito officinale
- Picris saltato con pancetta e peperoncino
- Mousse di ricotta all'erba cedrina e frutta

• IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 300,00 (Iva inclusa)



Stuzzichini per l'aperitivo

(12 ore)

Per imparare a realizzare ricette semplici, veloci e di grande impatto in grado di arricchire un aperitivo, un antipasto, un buffet.

CONTENUTI

- Involtini freddi e caldi di verdure e salumi
 - Stuzzichini con la pasta sfoglia
 - Crostini alternativi
 - Creme e salse per accompagnare crostini e patatine
 - Cestini di frutta
 - Cruditè di verdure
 - Allestimento e presentazione
- IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 200,00 (Iva inclusa)

Primi piatti

(20 ore)

Il corso permette di rispondere a domande quali: Quale pasta scegliere? Con cosa abbinarla? Come rendere più appetibile un piatto della tradizione?

Le risposte le scoprirete insieme allo Chef che vi guiderà passo dopo passo nel rivisitare i primi piatti della cucina tradizionale italiana.

CONTENUTI

- Primi piatti di pesce
 - Primi piatti di carne
 - Primi piatti di verdure
 - Primi piatti gratinati
 - Primi piatti regionali
- IL CORSO PREVEDE
ESERCITAZIONI PRATICHE

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 350,00 (Iva inclusa)





Sicurezza



Sicurezza per datori di lavoro

**DL SPP - Datore di lavoro
responsabile del Servizio di
Prevenzione e Protezione dai**

Rischi

(16 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 200,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento - [ogni 5 anni]

(6 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 100,00 (Iva inclusa)

Sicurezza per lavoratori

**RLS - Rappresentante dei
Lavoratori per la Sicurezza**

(32 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 350,00 (Iva inclusa)

**Aggiornamento RLS - Per aziende
fino a 50 dipendenti - [ogni anno]**

(4 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 80,00 (Iva inclusa)

**Aggiornamento RLS - Per aziende
con più di 50 dipendenti - [ogni
anno]**

(8 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 130,00 (Iva inclusa)



Formazione generale e specifica per lavoratori

Aggiornamento - [ogni 5 anni]

(6 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 80,00 (Iva inclusa)

Basso rischio

(8 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 100,00 (Iva inclusa)

Medio Rischio

(12 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 130,00 (Iva inclusa)

Alto Rischio

(16 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 160,00 (Iva inclusa)



36

Addetto all'uso dei carrelli elevatori industriali e semoventi

(12 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 180,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento - [ogni 5 anni]

(4 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 70,00 (Iva inclusa)

Prevenzione e protezione incendi

Basso rischio

(4 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 80,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento basso rischio

(2 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 40,00 (Iva inclusa)

Medio Rischio

(8 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 170,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento Medio Rischio

(5 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 130,00 (Iva inclusa)



Primo soccorso aziendale

(12 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 150,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento - [ogni 3 anni]

(4 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 80,00 (Iva inclusa)



38



Igiene degli alimenti



Formazione per alimentarista

(3 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 40,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento - [ogni 3 anni]

Livello di rischio 2

(3 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 40,00 (Iva inclusa)

Aggiornamento - [ogni 5 anni]

Livello di rischio 1

(3 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 40,00 (Iva inclusa)

Haccp Autocon- trollo igienico sanitario

(12 ore)

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 150,00 (Iva inclusa)





Quando una persona
conserva una mente
attiva, realizza

Idee

Quando attecchisce
l'idea giusta, genera

Innovazione

l'innovazione

**Migliora la
Società**



Hai trovato il tuo corso?

• PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

I corsi sono periodicamente pianificati e nel nostro sito, continuamente aggiornato, trovi il programma dettagliato, i giorni e gli orari di frequenza.

Oppure puoi contattare direttamente per telefono, mail e skype il tutor.

• COME EFFETTUARE L'ISCRIZIONE

Iscrizioni online:

è la modalità più semplice e comoda, quando vuoi tu, direttamente da casa o dall'ufficio.

Cerca su sito Internet il corso alla pagina:
www.cescot-rimini.com/corsi,
accedi all'area riservata per

l'iscrizione e il pagamento, beneficiando di uno **sconto speciale**.

Iscrizione presso la nostra sede:

puoi recarti direttamente presso la sede del Cescot in Via Clementini 31 a Rimini e rivolgerti in segreteria.

Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno, bonifico.

• COSA SUCCEDERÀ IN CASO DI IMPREVISTI

La nostra pianificazione può subire delle variazioni di cui sarai tempestivamente informato.



Può succedere che:

- dobbiamo programmare nuove edizioni di un corso perché ci sono state più iscrizioni rispetto ai posti disponibili
- dobbiamo rinviare o annullare un corso ad esempio per improvvisa indisponibilità del docente o perché non si è raggiunto il numero minimo di partecipanti (di norma 10).

In tutti questi casi ti saranno offerte delle alternative che potrai accettare oppure optare per la restituzione della quota versata.

Nel caso invece sia tu a dover rinunciare al corso, dovrai comunicarlo al tutor per iscritto (mail o fax) almeno 5 gg prima della data di avvio.

• TI INTERESSA UNO DI QUESTI CORSI PER LA TUA AZIENDA?

Organizziamo corsi su misura in base alle esigenze aziendali.

Possiamo definire insieme contenuti, durata e orari, sede e docenti.

Possiamo attivare forme di co-finanziamento utilizzando diversi canali:

- Fondo Sociale Europeo
- Legge 236/93 e Legge 53/2000
- Fonter
- E.B.T-E.R

• IL CORSO CHE CERCHI NON E' A CATALOGO?

Segnalaci le tue esigenze. Possiamo ricercare insieme delle alternative. Ci sarà utile per migliorare ed aggiornare la nostra offerta.



Attiva i nostri
servizi informativi
su **web**.

Tanti modi per
rimanere in
contatto
con **noi!**





Sito Web

Se ti iscrivi ai corsi dal sito potrai beneficiare di uno sconto speciale
(www.cescot-rimini.com/it/corsi.html)

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per essere sempre aggiornato su nuovi corsi, promozioni, ecc...
(www.cescot-rimini.com/it/iscrizione-newsletter.html)

Facebook

Clicca "Mi piace" sulla pagina ufficiale
(www.facebook.com/Cescot.Rimini)

Skype

Aggiungi l'account cescotrimini per comunicare velocemente con noi
(www.skype.com/it/)

Linkedin

Seguici su LinkedIn per conoscere le proposte di lavoro (<https://www.linkedin.com/company/cescot-rimini>)

**Parla con noi,
vieni a trovarci o
invitaci presso la
tua azienda.**

Insieme potremo
costruire progetti per
migliorare il tuo futuro
professionale o la tua
organizzazione.

Direzione

Licia Piraccini



0541 441911 licia@cescot-rimini.com

Responsabile Amministrativa

Ivana Loli



0541 441911 ivana@cescot-rimini.com

Amministrazione e Rendicontazione

Marina Bacchini

Fabiola Delvecchio



0541 441917 marina@cescot-rimini.com

0541 441916 fabiola@cescot-rimini.com

Segreteria

Patrizia Lendisco



0541 441901 patrizia@cescot-rimini.com

Coordinamento Corsi

Flavia Degan

Cristina Buldrini

Barbara Morotti

Manola Arduini

Macha Lorenzi

Laura Farinello

Annalisa Bertozzi



0541 441925 flavia@cescot-rimini.com

0541 441919 cristina@cescot-rimini.com

0541 441914 barbara@cescot-rimini.com

0541 441937 manola@cescot-rimini.com

0541 441912 macha@cescot-rimini.com

0541 441921 farinello@cescot-rimini.com

0541 441934 bertozzi@cescot-rimini.com

Sicurezza e Avvio di impresa

Rosi Broccoli



0541 441922 rosi@cescot-rimini.com

Apprendistato

Simona Semprini

Chiara Diotallevi

Giampietro Cannone

Laura Parma



0541 441924 simona@cescot-rimini.com

0541 441920 chiara@cescot-rimini.com

0541 441923 pietro@cescot-rimini.com

0541 441935 laura@cescot-rimini.com

Cescot lavoro - Tirocini e Garanzia Giovani

Elisa Migliarini

Francesca Carboni

Chiara Turci

Annalisa Santini

Stefano Buselli



0541 441930 elisa@cescot-rimini.com

0541 441913 francesca@cescot-rimini.com

0541 441932 turci@cescot-rimini.com

0541 441930 annalisa@cescot-rimini.com

0541 441918 stefano@cescot-rimini.com





Cescot S.c.a.r.l.

Via Clementini 31
47921 . Rimini (RN)

tel 0541 441911
fax 0541 22260
mail info@cescot-rimini.com
skype: cescotrimini
P.IVA 01720860400

www.cescot-rimini.com