

STRINGI UN PATTO CON IL MONDO DEL LAVORO

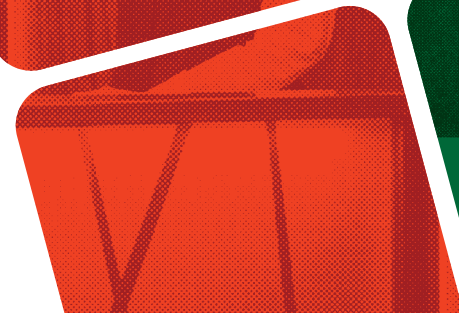
PATTO TERRITORIALE
COMPETENZE OCCUPAZIONE TURISMO

PRESENTAZIONE CORSI DI FORMAZIONE

Il Patto territoriale per le competenze e l'occupazione nella filiera del Turismo della provincia di Bergamo attiva **11 percorsi gratuiti di formazione**, aggiornamento e riqualificazione di alcune delle competenze più ricercate dalle imprese nei settori dell'eventistica, hotellerie, ristorazione e mobilità.

Possono iscriversi ai corsi:

- Persone disoccupate
- Lavoratori e lavoratrici a rischio povertà
- Persone occupate e sospese in CIGS di età compresa tra i 18 e i 64 anni,
- residenti o domiciliati in Regione Lombardia, con particolare
- attenzione alle donne e ai giovani NEET.



CORSI DI FORMAZIONE

ESPERTO IN CUSTOMER CARE E QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'obiettivo è formare figure capaci di monitorare e migliorare la qualità dei servizi turistici attraverso strumenti di rilevazione della soddisfazione del cliente. I partecipanti acquisiranno competenze utili per interpretare i feedback ricevuti e trasformarli in strategie di marketing e accoglienza più efficaci, accessibili e personalizzate.

bergamo@enaip Lombardia.it | Tel 035 3232846

COMUNICARE CON I PASSEGGERI STRANIERI: INGLESE E SPAGNOLO PER UN'ACCOGLIENZA DI QUALITÀ (2 EDIZIONI)

Il corso ha l'obiettivo di formare operatori in grado di orientare i turisti nella scelta di servizi e attività disponibili sul territorio, utilizzando le lingue inglese e spagnola. I partecipanti impareranno a fornire informazioni chiare e mirate, utilizzare materiale promozionale e comunicare in modo efficace con clienti provenienti da tutto il mondo.

bergamo@enaip Lombardia.it | Tel 035 3232846

TECNICO ESPERTO IN ESPERIENZE TURISTICHE DIGITALI

Il corso forma professionisti capaci di progettare esperienze turistiche immersive, integrando cultura, tecnologia e comunicazione. Prevede l'uso di strumenti digitali come realtà aumentata e tour virtuali, la creazione di contenuti multimediali, la gestione di piattaforme online, lo sviluppo di progetti sostenibili e l'analisi di dati e strategie di marketing per la promozione e distribuzione turistica internazionale.

cesvip.bg@cesvip.lombardia.it | Tel 035 217904

EFFETTUARE LA PREDISPOSIZIONE DI MENÙ DI RISTORANTE (EDIZIONE 1)

Il corso ti fornirà le competenze fondamentali per ideare, strutturare e valorizzare un menu efficace, equilibrato e coerente con l'identità del ristorante. Imparerai ad analizzare il mercato e le esigenze della clientela, a calcolare correttamente il food cost e a determinare i prezzi in modo strategico. Svilupperai abilità pratiche nella selezione degli ingredienti, nella progettazione delle portate e nella presentazione dei piatti.

info@ascomformazione.it | Tel 035 4185706

ESPERTO NELLA GESTIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL MOSTO

L'obiettivo è formare nuove figure professionali in grado di gestire in autonomia il processo di produzione del mosto, una delle fasi più importanti nella birrificazione artigianale. Il corso fornisce le basi chimico-fisiche, tecniche e qualitative per operare in sicurezza, valutare le materie prime e garantire un prodotto finale di alta qualità, nel rispetto delle normative HACCP.

formazione.sangiovanbianco@abf.eu | Tel 034543811

DALLA TERRA ALLA TAVOLA: TECNICHE DI PREPARAZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI DELL'AGRITURISMO

Il corso ti guida passo dopo passo nell'acquisizione di abilità concrete per la lavorazione artigianale e la vendita dei prodotti tipici dell'agriturismo. Imparerai a valorizzare le materie prime locali, garantendo qualità e sicurezza, per trasformare la tua passione in un'attività sostenibile e di successo.

serviziailavoro@efpsacrafamiglia.it | Tel 035 2922824

| KICK OFF | DATA AVVIO | ORE AULA | ENTE FORMATIVO |
|---------------|--|----------|-----------------------------------|
| 23/07 2025 | Novembre 2025 | 66 | Enaip Lombardia Bergamo |
| 23/07 2025 | edizione 1 08/07 2025 edizione 2 11/09 2025 | 67 | Enaip Lombardia Bergamo |
| 22/07 2025 | 22/09 2025 | 260 | Cesvip Lombardia Bergamo |
| 02/10 2025 | 13/10 2025 | 40 | CAT Ascom Srl Osio Sotto |
| 29/09 2025 | 14/10 2025 | 50 | ABF, San Giovanni Bianco |
| 16/09 2025 | 16/10 2025 | 65 | Sacra Famiglia Seriate |

ESPERTO NELLA COMUNICAZIONE DI EVENTI

Il percorso mira a sviluppare abilità specifiche per gestire la comunicazione di eventi, dalla pianificazione alla promozione. Imparerai a definire strategie di marketing, segmentare il pubblico e utilizzare strumenti digitali e tradizionali per aumentare visibilità e partecipazione, garantendo un impatto misurabile.

orientamento@atenateam.it | Tel 030 2403054

WEB TOURIST EXPERT

Il corso "Web and Social Media Marketing nel settore turismo" è pensato per formare professionisti capaci di gestire in modo strategico e operativo la presenza online di strutture ricettive. L'obiettivo è fornire competenze digitali avanzate, dal posizionamento sui motori di ricerca alla gestione dei social media, per rispondere efficacemente alle esigenze del mercato turistico moderno.

sede.bergamo@ialombardia.it | Tel 035 324753

EFFETTUARE LA PREDISPOSIZIONE DI MENÙ DI RISTORANTE (EDIZIONE 2)

Il corso ti fornirà le competenze essenziali per operare efficacemente in tutte le fasi della ristorazione, dal banco bar al servizio in sala, dalla degustazione dei vini alla preparazione di piatti e dolci tipici. Svilupperai abilità pratiche nel preparare caffè e cappuccini perfetti, realizzare decorazioni artistiche, organizzare il servizio con efficacia e gestire la comunicazione con la cucina e il cliente. Inoltre, approfondirai le conoscenze sui vini italiani e distillati per migliorare la presentazione e la vendita.

cescot@conf.bg.it | Tel 035 4207359

PROFESSIONISTA DELL'OSPITALITÀ AGRITURISTICA: COMPETENZE CHIAVE PER UN'ACCOGLIENZA DI QUALITÀ

Il percorso ha l'obiettivo di fornire le competenze operative per accogliere e gestire al meglio la relazione con i clienti in ambito agriturismo. I partecipanti svilupperanno abilità comunicative, organizzative e gestionali, fondamentali per offrire un'esperienza turistica autentica, professionale e di qualità.

serviziallavoro@efpsacrafamiglia.it | Tel 035 2922824

ESPERTO NELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA BIRRA

L'obiettivo è fornire le competenze necessarie per operare nel settore produttivo della birra artigianale, con un approfondimento su fermentazione, condizionamento e imbottigliamento. Il corso forma figure professionali qualificate, capaci di gestire processi complessi in autonomia, con attenzione alla qualità, sicurezza e valorizzazione del prodotto locale.

formazione.sangiovannibianco@abf.eu | Tel 034 543811

KICK
OFF

DATA
AVVIO

ORE
AULA

ENTE
FORMATIVO

23/09
2025

20/10
2025

80

Atena
SpA
Bergamo

24/09
2025

20/10
2025

74

IAL
Lombardia
SRL
Bergamo

22/09
2025

03/11
2025

40

Cescot
Confesercenti
Bergamo

16/09
2025

17/11
2025

65

Sacra
Famiglia
Seriate

29/09
2025

18/11
2025

70

ABF
San
Giovanni
Bianco

INFORMAZIONI GENERALI

- Lezioni con esercitazioni pratiche e laboratori
- Attivazione del tirocinio a conclusione delle lezioni in aula
- Rilascio dell'attestato di partecipazione al corso




**PATTO
TERRITORIALE**



**COMPETENZE
OCCUPAZIONE
TURISMO**

Per informazioni scrivere a:
segreteria.pattiterritoriali@provincia.bergamo.it



L'intervento è realizzato nell'ambito delle iniziative promosse nel quadro della Politica di Coesione 2021-2027 ed è cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo Plus.
 Per maggiori informazioni www.fse.regione.lombardia.it.
 ID PROGETTO: 5656252

Enti partner al patto territoriale:



Rete di supporto al patto territoriale:

