

VALORIZZARE I PRODOTTI LOCALI

Conoscere, trasformare e promuovere al meglio i prodotti del territorio



- PERIODO: 13 giugno 2022
- DURATA: 14.30 - 18.30
- SEDE: Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti", Biella Viale Macallè 40/42
- REQUISITI DI ACCESSO: Accesso libero
- FREQUENZA: In presenza
- ATTESTATO RILASCIATO: Attestato di frequenza
- MODALITÀ DI ISCRIZIONE: All'apposita pagina sul [sito \(clicca qui\)](#)
- COSTI: 150 € + Iva pacchetto unico (4 ore "Valorizzare i prodotti locali" + 8 ore "Fare accoglienza nell'era digitale")

TEMI STRATEGICI

Marketing agroalimentare e banqueting.

OBIETTIVO

Fornire una conoscenza interdisciplinare delle diverse forme di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici focalizzandosi sulle modalità di promozione e vendita dei prodotti del biellese.

DESCRIZIONE

Imparare a riconoscere le tipicità enogastronomiche biellesi e individuare le risorse e le tradizioni del territorio; saper gestire le scorte in magazzino; approfondire le tecniche di trasformazione e vendita dei prodotti del territorio; promuovere la vendita dei prodotti tipici all'interno di contesti diversi.

COMPETENZE SVILUPPATE

Al termine del percorso formativo saranno sviluppate le competenze necessarie per operare nel mercato del turismo enogastronomico offrendo prodotti tipici di qualità. Alla teoria sarà affiancata una parte pratica che si pone l'obiettivo di insegnare come allestire la tavola a regola d'arte.

METODOLOGIE

Proposta unica, suddivisa in due momenti formativi con il corso di Fare accoglienza nell'era digitale.

DESTINATARI

- Operatori del settore ristorativo e ricettivo
- Operatori dei punti vendita prodotti tipici
- Produttori
- Operatori pubblici

In collaborazione con:



Per maggiori informazioni: academy.ospitalita@cittastudi.org

DOCENTI

Valerio Angelino-Catella, chef di cucina, ex ristoratore, pasticciere e cioccolatiere, dimostratore, consulente per alberghi e ristoranti, organizzatore di mostre/ concorsi/eventi a carattere gastronomico, fotografia food/still-life con allestimento di set cine-fotografici per realizzazione di servizi gastronomici; organizzatore di corsi di cucina/pasticceria per appassionati e professionisti; selezionatore del personale alberghiero; docente presso scuole ed istituti professionali alberghieri e superiori.



Luca Corte, docente dell'Istituto Alberghiero "Gae Aulenti".

PROGRAMMA

Valerio Angelino

- **L'analisi del territorio:**
Cenni di antropologia ed etnografia: la sua storia, la geografia e topografia, le risorse naturali ed agricole, la cultura, l'identità e l'economia.
- **Concetto di tipicità, identità, qualità e "filosofia":**
Individuazioni di prodotti e dei piatti tipici ad elevata identità locale; definizione del concetto di "qualità"; ricerca, selezione e "gestione" dei fornitori locali attraverso la condivisione di valori, visione e passione.
- **Progettazione ed analisi:**
Schema e metodo di raccolta dati, ricerca fonti, e strutturazione di un processo di progettazione di piatti/ricette/menù locali.
- **Marketing e comunicazione... da cuochi!**
Strategie e piccoli suggerimenti su come comunicare se stessi, la propria cucina, la propria visione ed identità ed il proprio menù.

Luca Corte

- **Come allestire la tavola a regola d'arte**

FARE ACCOGLIENZA NELL'ERA DIGITALE

Strategie e strumenti per un'efficace comunicazione social

- PERIODO: 20 e 27 giugno 2022
- DURATA: 14.30 - 18.30
- SEDE: Città Studi, C.so Pella 10, Biella
- REQUISITI DI ACCESSO: Accesso libero
- FREQUENZA: In presenza
- ATTESTATO RILASCIATO: Attestato di frequenza
- MODALITÀ DI ISCRIZIONE: All'apposita pagina sul [sito \(clicca qui\)](#)
- COSTI: 150 € + Iva pacchetto unico (4 ore "Valorizzare i prodotti locali" + 8 ore "Fare accoglienza nell'era digitale")

TEMI STRATEGICI

Social media marketing nel turismo: come costruire una comunicazione efficace su Facebook & Instagram.

OBIETTIVO

Fornire conoscenze pratiche e teoriche per sviluppare una strategia di comunicazione efficace su Facebook e Instagram.

DESCRIZIONE

Fare promozione turistica sui canali social è possibile ed efficace solo grazie a una strategia di social media marketing ben precisa che prevede l'analisi degli obiettivi e la definizione dei KPI's per il monitoraggio, l'analisi del target, lo studio dei competitor e la definizione di un piano strategico ed editoriale. I social network sono le piattaforme ideali per sviluppare relazioni, migliorare la percezione del brand e influenzare il processo di acquisto degli utenti nel breve e nel lungo periodo. L'approccio social prevede la divulgazione di messaggi non solo commerciali, ma anche informativi e di valore per l'utente finale; un modo per creare engagement e stimolare condivisioni e interazioni naturali che portano in maniera spontanea ad aumentare la notorietà dell'attività.

COMPETENZE SVILUPPATE

- Promuovere la struttura ricettiva e aumentare la brand awareness
- Migliorare l'immagine online e sui social media
- Aumentare l'interazione e l'interesse per i contenuti pubblicati
- Attirare nuovi clienti
- Migliorare la customer care e la fidelizzazione

METODOLOGIE

Proposta unica, suddivisa in due momenti formativi con il corso di "Valorizzare i prodotti locali".

DESTINATARI

- Operatori del settore ristorativo e ricettivo
- Operatori dei punti vendita prodotti tipici
- Produttori
- Operatori pubblici

DOCENTI

Desiree Bonaldo

*Docente corsi di formazione professionale
Digital Strategist | Advertising | Growth
Hacking Marketing*

"Aiuto aziende e professionisti a definire una strategia di comunicazione online al fine di raggiungere reali obiettivi di posizionamento e conversione. Lavoro con metodologie Lean e Design Thinking per strutturare strategie studiate su misura per il progetto che mi viene affidato, queste mi consentono di adattare il mio metodo a molti ambiti e settori."



PROGRAMMA

- **2 ore – Social media strategy:**
Dall'analisi alla creazione di un piano editoriale efficace
- **2 ore – Facebook & Advertising:**
Come approcciare in maniera efficace il canale e 5 tips per creare una campagna di advertising
- **2 ore – Instagram & Influencer marketing:**
Come crescere oggi su Instagram e come sviluppare una campagna promozionale con influencer di settore
- **2 ore - Workshop**

In collaborazione con:



Per maggiori informazioni: academy.ospitalita@cittastudi.org

CORSI PER PROFESSIONISTI	DATE	DURATA	DESTINATARI	SEDE	COSTI (AL NETTO DI IVA)
Valorizzare i prodotti locali: conoscere, trasformare e promuovere al meglio il proprio territorio	13/06/2022	4 ore	Professionisti e operatori della ricettività e ristorazione interessati ad aggiornare le proprie competenze e aumentare l'attrattività della propria struttura propria struttura	Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42	150€ proposta non divisibile
Fare accoglienza nell'era digitale: strategie e strumenti per un'efficace comunicazione social	20 e 27/06/2022	8 ore		Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	
Dalla Baraggia alla tavola: risi e risotti biellesi (showcooking)	19/09/2022	3 ore	Giornalisti/blogger/Social Media Manager in ambito turistico/ Professionisti potenziali fruitori dei corsi	Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42	Partecipazione su invito
Il brand ambassador dei territori: nuovi approcci per sviluppare un turismo di qualità	Settembre-Ottobre	12 ore	Professionisti e operatori interessati ad aumentare l'attrattività della propria struttura attraverso approcci di marketing innovativi	Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	145€
Il ruolo fondamentale della colazione: consigli per conquistare i propri clienti	Ottobre	8 ore	Professionisti e operatori turistici interessati a sviluppare le proprie competenze e aumentare l'attrattività della propria struttura	Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42	100€
Curare le ambientazioni: un'arte che fa la differenza nell'ospitalità	Ottobre	10 ore		Città Studi - Biella, C.so Pella 2b (teoria) e Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42 (pratica)	120€
Mixology: tendenze e valorizzazione dei prodotti locali	Novembre	20 ore	Professionisti e operatori della ristorazione interessati a conoscere i nuovi trend per lo sviluppo della propria attività	Città Studi - Biella, C.so Pella 2b (teoria) e Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42 (pratica)	240€
Il carrello dei formaggi: un tripudio di prodotti biellesi	Novembre	12 ore	Professionisti e operatori della ristorazione interessati a sviluppare le proprie competenze facendo leva sulla valorizzazione delle eccellenze locali	Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42	145€
Assistant executive housekeeper	Ottobre-Dicembre	25 ore	Giovani professionisti e operatori del settore ricettivo	Città Studi - Biella, C.so Pella 2b (teoria) e Laboratori Istituto Alberghiero "Gae Aulenti" Biella, Viale Macallè 40/42 (pratica)	300€
CORSI PER STUDENTI	DATE	DURATA	DESTINATARI	SEDE	COSTI (AL NETTO DI IVA)
Leadership e lavoro di squadra per un team vincente	Settembre-Novembre	12 ore	Studenti ultimo anno degli Istituti Alberghieri e Istituti professionali Turistici	Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	Gratuito
Lavorare in ambito MICE – meeting, incentive, congress and events: competenze e abilità	Novembre	4 ore		Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	
Accoglienza e sanificazione	Ottobre-Novembre	8 ore		Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	
Accoglienza e relazione per fidelizzare la clientela	Novembre	8 ore		Città Studi - Biella, C.so Pella 2b	