

# Italiano per il turismo e la cucina

**INIZIO CORSO: martedì 28 gennaio 2025**

**DURATA: 15 ore**

**ORARIO LEZIONI:** dalle ore 9.00 alle ore 12.00

**SEDE:** Centro Formazione Esac  
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



## Panoramica corso:

Questo corso di italiano è dedicato a chi desidera lavorare o specializzarsi nel settore turistico e gastronomico in Italia. È pensato per studenti di livello principiante o intermedio, che vogliono migliorare le proprie competenze linguistiche in contesti reali e professionali.

# Obiettivi del corso:

1. Sviluppare competenze comunicative in italiano specifiche per i contesti del turismo e della ristorazione.
2. Migliorare la capacità di interazione con i clienti italiani e internazionali, con un focus su termini, espressioni e frasi utili per le relazioni professionali.
3. Potenziare l'abilità di comprensione delle richieste dei clienti, sia orali che scritte, relative a prenotazioni, ordini, descrizioni di piatti e servizi turistici.
4. Approfondire la terminologia tecnica relativa alla cucina e all'accoglienza turistica, per agevolare la comunicazione tra colleghi e fornitori.
5. Promuovere una consapevolezza culturale italiana, inclusi usi, costumi e norme di comportamento nel settore della ristorazione e dell'ospitalità.

# Argomenti trattati:

## 1. Introduzione e Comunicazione in cucina e nel servizio ristorazione

### Presentazioni personali e professionali

- Saluti formali e informali nel contesto lavorativo
- Lessico e frasi utili per accogliere i clienti
- Vocaboli essenziali legati agli ingredienti e utensili
- Descrizione dei piatti e degli ingredienti per i clienti
- Terminologia utile per prendere ordini e suggerire piatti ai clienti

## 2. Comunicazione nel settore turistico

### Vocaboli e frasi utili per descrivere attrazioni turistiche, servizi e pacchetti

- Come gestire prenotazioni e domande comuni dei clienti
- Gestione delle richieste di informazioni su eventi locali e itinerari turistici
- Problem solving: gestire reclami o richieste speciali da parte dei clienti

## 3. Gestione delle situazioni complesse

### Come gestire i reclami e rispondere in modo professionale

- Dialoghi per situazioni complesse: clienti insoddisfatti, problemi di prenotazione o errori in cucina
- Strategie per mantenere la calma e rispondere con cortesia in situazioni stressanti

## 4. Cultura italiana e norme di comportamento

### Elementi di cultura italiana rilevanti per la ristorazione e il turismo

- Norme di cortesia e buone pratiche nel servizio clienti
- Breve introduzione agli usi e costumi italiani nel settore gastronomico e turistico

---

Il costo del corso, del valore di € 244,00 è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

# Destinatari:

Lavoratori o aspiranti tali, nel settore turistico e gastronomico in Italia.