

PROGRAMMA CORSI E ATTIVITA' FIERA DELL'ALTO ADRIATICO 2018

PREMIO "CAORLE'TURISMO"

MERCOLEDI' 21 ORE 17.30
CONSEGNA DEL PREMIO 2018
AD UN IMPRENDITORE TURISTICO
LOCALE.
IL PREMIO E' A CURA
DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
DI CAORLE



DOMENICA 18 FEBBRAIO

Alle ore 10.00

INAUGURAZIONE FIERA E TAGLIO DEL NASTRO

SALA AZZURRA

Alle ore 14.00

FISAR

Attività degustazione vini "Sua Maestà il Raboso Piave"



SHOW COOKING

PIZZA IN PALA

Tradizione ed innovazione. Lezioni e degustazioni a cura dei Docenti Certificati della Scuola Italiana Pizzaioli”



Alle ore 10.30

IL RISO E LA SUA STORIA

Un excursus tra piatti della tradizione e risotti gourmet.
A cura dello chef Orlando Scaggiante.
In collaborazione con azienda agricola la Fagiana.



Alle ore 14.00

THE BEST SANDWICH ON TOUR

Contest Panini - Quattro professionisti del mondo panini si sfidano nel contest panini ideato da Palagurmè e trasmesso da Tele Friuli



LUNEDI' 19 FEBBRAIO

SALA AZZURRA

Alle ore 10.00

IL CREDITO AGEVOLATO ALLE IMPRESE

Uno sguardo al presente e al futuro



Alle ore 14.30

BOOKING CAORLE.EU

Presentazione sistema IDMS/ Regione Veneto del Booking Caorle.eu

Assessore al Turismo Caner Federico e Funzionario regionale Stefano Marchioro



Alle ore 17.00

EFFICIENZA ENERGETICA PER IL TURISMO

Seminario informativo sulle novità in termini energetici che coinvolgono le aziende del settore alberghiero – ristorativo e sulle



opportunità di business che si possono riscontrare nelle nuove frontiere dell'ospitalità.

Intervento di SIA Servizi

A cura di Auto Davanzo, Duferco Energia, Image group, Studio GE.OR.A.
Studio Di Leonardo, Studio Omega.

SALA GIALLA

Alle ore 14.00

L'IMPORTANZA DEGLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA DELL'HOTEL

Seminario informativo per illustrare gli strumenti necessari per valorizzare il proprio hotel



Alle ore 16.00

STRUMENTI E ABILITA' DI COACHING

Seminario informativo sugli strumenti indispensabili per lo sviluppo, la gestione e la creazione di ambienti di lavoro efficienti ed efficaci.



SHOW COOKING

Alle ore 10.00

GIROPIZZA D'EUROPA

Competizione di Pizza organizzata dalla rivista "Pizza e pasta italiana"



Alle ore 10.30

PASSIONE VINO

Lezione di avvicinamento al vino con degustazione finale



Alle ore 12.00

LE INSALATE COMPOSTE

Molto più di una semplice insalata: insalate gourmet a base di pesce e verdure. Spunti e idee innovative che vanno oltre la banale insalata verde.

A cura dello chef Orlando Scaggiante



Alle 15.00

PASSIONE BIRRA

Introduzione al mondo della birra con degustazione finale



ENTE BILATERALE DELLA PROVINCIA DI VENEZIA ORGANIZZA PRESSO LO STAND PUNTO PIUMA MINI CORSI DI:

Alle ore 11.00

IL LETTO SI VESTE A FESTA:

L'evoluzione dal copriletto al piumino, non solo elemento estetico, ma praticità nel dormire.

Alle ore 11.30

RIFARE IL LETTO A REGOLA D'ARTE:

Modalità e tempi per ottimizzare le procedure di ottimizzare il rifacimento delle camere.



Alle ore 14.30

IL MENU' CUSCINI:

Non esiste il giusto cuscino per tutti, ma il cuscino giusto per ciascuno.

Alle ore 15.00

LA SICUREZZA DEL CLIENTE:

Sanificare gli ambienti dell'hotel nel modo più efficace. Le molteplici possibilità dell'ozono.



Alle ore 15.30

IL LETTO CAMBIA LOOK:

Proposte e spunti per offrire un'immagine diversa della camera letto.

MARTEDI' 20 FEBBRAIO

SALA AZZURRA

Alle ore 11.00

MARKETING SOCIAL NETWORK NELLA RISTORAZIONE

Un excursus sul mondo del marketing nei pubblici esercizi e sulle opportunità offerte dai social network.



Alle ore 14.30

WELFARE AZIENDALE

Un'opportunità! per la tua azienda e i tuoi dipendenti.
A cura di Ascom Portogruaro



Alle ore 16.00

NUOVO REGOLAMENTO PRIVACY

Seminario illustrativo sul regolamento 679/2016
normativa sulla privacy

studio maggiolo pedini associati
marketing strategy | management consultancy | learning in house

Alle ore 17.00

CONVEGNO CHANNEL MANAGER

IN o DISin - mediazione questo è il dilemma.
A cura di A.C.A. Caorle con Caorle.it



SALA GIALLA

Alle ore 14.00

L'IMPORTANZA DEGLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA DELL'HOTEL

Seminario informativo per illustrare gli strumenti necessari per
valorizzare il proprio hotel



Alle ore 15.00

INCONTRO TRA B&B, AFFITTACAMERE E APPARTAMENTI

A cura di ABBVA



SHOW COOKING

PIZZA IN PALA

Tradizione ed innovazione. Lezioni e degustazioni a cura
dei Docenti Certificati della Scuola Italiana Pizzaioli"



Alle ore 10.00

IL GALA' DEL BACCALA'

Storia e ricette della tradizione. Piatti gourmet
con lo chef Orlando Scaggiante



Alle ore 13.30

TECNICHE DI COTTURA E TECNOLOGIE ANGELO PO

Ricette a cura dello chef Denis Croce



Alle ore 15.00

MASTERCLASS SU CAFFÈ E CAPPUCCINO

L'arte del caffè...a opera d'arte.

La tecnica del latte Art, caffè&Mixology



Alle ore 16.00

PALAGURME' ROOF PRESENTA - "TWIST ON CLASSIC"

Rivisitazione dei cocktails classici a km 0

Alle ore 17.30

"DIVERSE BOLLICINE" NON SOLO PROSECCO

Un effervescente viaggio con degustazione guidata

tra i diversi tipi di bollicine.

ENTE BILATERALE DELLA PROVINCIA DI VENEZIA ORGANIZZA PRESSO LO STAND PUNTO PIUMA MINI CORSI DI :

Alle ore 11.00

IL LETTO SI VESTE A FESTA:

L'evoluzione dal copriletto al piumino, non solo elemento estetico, ma praticità nel dormire.



Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia

Alle ore 11.30

RIFARE IL LETTO A REGOLA D'ARTE:

Modalità e tempi per ottimizzare le procedure di ottimizzare il rifacimento delle camere.



Alle ore 14.30

IL MENU' CUSCINI:

Non esiste il giusto cuscino per tutti, ma il cuscino giusto per ciascuno.

MERCOLEDI' 21 FEBBRAIO

SALA AZZURRA

Alle ore 11.00

LA GESTIONE FINANZIARIA DI UN LOCALE

Introduzione alla gestione finanziaria di un pubblico esercizio.



Alle ore 14.30

LE TENDENZE DEL MERCATO E I TREND NEL SETTORE DEL TURISMO

Booking.com propone un incontro per approfondire e scoprire i nuovi trend del mercato.

Scopri le ultime novità proposte e come utilizzare

Gli strumenti che la piattaforma ti offre per presentarti al meglio.

Booking.com

SALA GIALLA

Alle ore 14.00

L'IMPORTANZA DEGLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA DELL'HOTEL

Seminario informativo per illustrare gli strumenti necessari per valorizzare il proprio hotel



Alle ore 15.00

INCONTRO TRA B&B

Seminario incontro tra b&b, affittacamere e appartamenti.

A cura di ABBAV



SHOW COOKING

PIZZA IN PALA

Tradizione ed innovazione. Lezioni e degustazioni a cura dei Docenti Certificati della Scuola Italiana Pizzaioli



Alle ore 10.00

MUFFIN PLUM CAKE, TORTE SALATE...

Tante ricette per una colazione che seduce l'ospite



Alle ore 15.00

LA BIRRA ARTIGIANALE DEL 2018

Il panorama delle birre artigianali italiane per il nuovo anno, con degustazione guidata.



Alle ore 17.30

PALAGURME' ROOF PRESENTA: "L'APERITIVO ITALIANO"

Masterclass dedicata agli aperitivi italiani che hanno fatto la storia