

NUOVA OFFERTA FORMATIVA **GRATUITA**

Digi(R)isto

La GastroTicino ha il piacere di segnalarvi l'offerta formativa in materia di formazione digitale.

Obiettivi e contenuti

Informatica di base

Strumenti informatici Office

o Excel uso di fogli di lavoro:

- o Lavorare con i fogli elettronici e salvarli in diversi formati
- o Scegliere le funzionalità disponibili per migliorare la produttività, quali la Guida in linea
- o Inserire dati nelle celle e applicare modalità appropriate per creare elenchi. Selezionare, riordinare e copiare, spostare ed eliminare i dati
- o Modificare righe e colonne in un foglio elettronico. Copiare, spostare, eliminare e cambiare nome ai fogli di calcolo in modo appropriato
- o Uso delle principali formule

o Word

Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di inserire e gestire dei testi all'interno del programma. I partecipanti applicheranno gli strumenti principali del programma per formattare e impaginare una lettera, sapranno come salvare il lavoro e stamparlo in modo efficiente.

o PowerPoint

Al termine del corso i discenti saranno in grado di creare e formattare delle slide digitali, di creare una presentazione a video, di strutturarla, animarla e abbellirla inserendo immagini e altri oggetti.

o Outlook:

- o Conoscere l'ecosistema degli strumenti di Outlook
- o Imparare l'utilizzo dei principali strumenti per l'operatività di tutti i giorni (mail, calendario, tasks)
- o Gestire la folder personale di documenti
- o Collaborare con i colleghi interni all'azienda e con collaboratori esterni

o Strumenti 365:

- o Fornire ai partecipanti una panoramica delle componenti applicative di O365 per poter utilizzare al meglio gli strumenti disponibili.

Documentazione digitale

Creare e saper leggere documentazione digitale

Security awarness

Competenze di base informatiche

- o phishing
- o truffe
- o social risk
- o sicurezza con l'uso di internet.

Metodo

Corso teorico e pratico con esercitazioni al computer (fornito da noi)

Destinatari

cuochi, personale di cucina, impiegati di ristorazione e gerenti facenti parte dell'associazione, assistenti sales & marketing, personale al ricevimento di età compresa tra i 22 e i 65 anni.

Requisiti/condizioni

Come requisito fondamentale di iscrizione, i partecipanti dovranno consegnare una dichiarazione scritta del datore di lavoro che riconosce il tempo del corso come tempo di lavoro.

Altri requisiti richiesti:

1. la formazione deve rientrare nell'ambito delle competenze di base relative al posto di lavoro;
2. la formazione deve essere destinata a un lavoratore ancora vincolato da un rapporto di lavoro le cui competenze di base devono essere migliorate;
3. Avere un'età compresa tra 22 e 65 anni.

Insegnante

Luca Mauriello, esperto del settore

Durata

26 lezioni da 45 minuti suddivise in 9 mattine o pomeriggi di 2.5 ore

Date (corso identico ripetuto in diversi momenti)

Corso 1

14, 21, 28 gennaio 2019, 4, 11, 18, 25 febbraio 2019, 4 e 11 marzo 2019, orario 9.00-11.30

Corso 2

18, 25 marzo 2019, 1, 8, 15, 29 aprile 2019, 6, 13 e 20 maggio 2019, orario 9.00-11.30

Corso 3

18, 25 marzo 2019, 1, 8, 15, 29 aprile 2019, 6, 13 e 20 maggio 2019, orario 14.00-16.30

Luogo

GastroTicino, Lugano

Costo

Gratuito per i partecipanti che adempiono alle condizioni di cui sopra.

CHF 450.- in caso di inadempienza alle condizioni di cui sopra

Attestato

Attestato di frequenza al corso (è richiesta minimo l'80% di presenza in aula)

Numero minimo

6 persone minimo, 12 persone massimo.

I posti sono limitati!

