

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA: ALL'ENAIP DI OLEGGIO CORSI DI CUCINA, VINI E GESTIONE B&B

Oleggio - Nell'ambito del programma didattico che il Centro En.A.I.P. di Oleggio intende attuare nei prossimi mesi, sono previste valide proposte formative per progetti di auto-imprenditorialità. Una di queste, che si colloca nella prospettiva del turismo di qualità, è rappresentata dal Corso di Sviluppo Competenze imprenditoriali “Gestione B&B e strutture ricettive extra-alberghiere. Il percorso formativo di 120 ore, serale, è rivolto alle persone che sono interessate a conoscere le possibilità offerte dal nuovo modo di vivere il turismo ed a sviluppare le capacità necessarie per diventare nuovi operatori turistici. In particolare, saranno esaminati gli aspetti fondamentali del marketing del turismo, della gestione delle strutture ricettive extra-alberghiere, soprattutto la formula del Bed & Breakfast, della comunicazione e promozione, dell'accoglienza al turista, oltre ad approfondire gli adempimenti burocratici, fiscali e normativi delle nuove attività turistico-ricettive. La specifica considerazione che ha spinto il Centro En.A.I.P. di Oleggio a riproporre, per la quarta edizione consecutiva, questo percorso formativo è che il modo di vivere il turismo ha subito radicali trasformazioni. Il Centro En.A.I.P. di Oleggio, oltre al Corso di Gestione B&B, ha proposto per l'anno formativo in corso altri tre interessanti percorsi: - cucina tipica territoriale all'istituto alberghiero De Filippi di Arona; - tecniche di approfondimento cucina regionale all'istituto alberghiero De Filippi di Arona; - vini del territorio - degustazione e abbinamento all'Enaip di Oleggio. Per informazioni e pre-iscrizioni: En.A.I.P. Oleggio - viale Paganini 21- tel. 0321 94440; on line sul sito www.enaip.piemonte.it.