

**CESSCOT MODENA**  
**VIA U. SANTI, 8**  
**41123 MODENA (MO)**

[www.cescotmodena.com](http://www.cescotmodena.com)

**Formiamo**

**CATALOGO CORSI CESCOT MODENA**

**CESSCOT  
MODENA**

**CORSI E  
LABORATORI  
PRATICI  
PER TUTTI**



# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena

- L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE
- TECNICHE DI BARMAN
- VINO E CIBO: CORSO DI ENOGASTRONOMIA
- CUCINA TRADIZIONALE MODENESE
- I SAPORI DEL MARE: CUCINARE IL PESCE
- IL MESTIERE DEL PIZZAIOLO
- TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO
- IL GELATO ARTIGIANALE
- VISUAL MERCHANDISING
- IMPARARE L'INGLESE
- I SOCIAL NETWORK: LA NUOVA RISORSA PER LE AZIENDE
- TECNICA FOTOGRAFICA - LIV BASE
- ADOBE PHOTOSHOP - CS5
- AUTOCAD 2010
- WORD EXCEL INTERNET E POSTA ELETTRONICA
- PAGHE BASE E CONTRIBUTI
- IL COMMERCIO ESTERO
- TIME MANAGEMENT: LA GESTIONE DEL TEMPO DI LAVORO
- TEAM BUILDING
- PNL: PRGRAMMAZIONE NEURO LINGUISTICA
- LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE</b>
<b>SEDE</b>	PROGEO MOLINI, Via Forghieri, 154 Ganaceto (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti approfondite conoscenze relative alla lavorazione e alla produzione dei prodotti da forno, alla loro cottura e alla loro conservazione.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materie prime e tecniche di impasto</li> <li>• Lavorazione prodotti da forno sfoglia e formatura semilavorati</li> <li>• Lievitazione dei semilavorati prodotti da forno</li> <li>• Principi di sicurezza sul lavoro</li> <li>• Le farine e gli impasti</li> <li>• Lieviti</li> <li>• Pane al latte e all'olio, pizza, erbazzone, ciabatte, baguette, rosette, focacce, pane da toast, hamburger, hot dog, panettoni salati, strie, grissini, crackers...</li> <li>• Torte da forno, crostate, rollè, bignè, pan di spagna...</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>TECNICHE DI BARMAN</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le competenze per diventare un barman professionista, in grado di poter servire i vini e i Cocktails, rispettare le norme igieniche e sanitarie in ogni fase della produzione, rivisitare i Cocktails tradizionali rendendoli più attuali e appetibili
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esplicazione del vasellame e delle macchine in uso nel bar</li> <li>• L'utilizzo dello shaker e del mixing glass; Aperitivi, Cocktail, Long Drink, Digestivi;</li> <li>• I vini rossi e i vini bianchi; Champagne e vini spumanti;</li> <li>• La caffetteria: La macchina del caffè tipologie, funzionamento, manutenzione, le bevande tradizionali del mondo della caffetteria, bevande fredde e calde a base espresso, thè, cioccolato caldo.</li> <li>• La stuzzicheria: metodi e tecniche per la realizzazione degli impasti e delle basi per la produzione salata e dolce: torte salate e dolci, brioches, tartellette, quiche, sandwich, snack farciti e non, dolcetti, finger food etc.</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un ATTESTATO DI FREQUENZA a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>VINO E CIBO: CORSO DI ENOGASTRONOMIA</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze sulle produzioni locali e i prodotti tipici del Territorio Modenese. Proporre soluzioni adeguate ai cambiamenti del mercato e ai gusti del cliente. Utilizzare in chiave di marketing le competenze legate alla cultura alimentare.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enogastronomia applicata alla cucina tipica modenese</li> <li>• Analisi merceologica dei prodotti alimentari che costituiscono la base la caratterizzazione di alcuni piatti tipici modenesi, variazioni e rielaborazioni innovative di alcuni piatti tradizionali</li> <li>• Tecniche dell'assaggio e compilazione della scheda di degustazione dei prodotti locali e dei vini</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>CUCINA TRADIZIONALE MODENESE</b>
<b>SEDE</b>	RISTORANTE ESTE', Via B. Da Nonantola, 1 Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze sulle produzioni locali e i prodotti tipici del Territorio Modenese. Imparare a preparare menù completi, dall'antipasto al dolce, utilizzando i prodotti del territorio.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione di menù completi: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci e dessert</li> <li>• Aceto balsamico, lambrusco, salumi...scoprire il valore nutrizionale degli alimenti che costituiscono la base dei piatti tipici modenesi</li> <li>• Analisi merceologica dei prodotti alimentari che costituiscono la base la caratterizzazione di alcuni piatti tipici modenesi, variazioni e rielaborazioni innovative di alcuni piatti tradizionali</li> <li>• La cucina tradizionale rivisitata: nuove idee per proporre le ricette tradizionali in chiave innovativa</li> <li>• Esercitazioni pratiche , laboratorio di cucina</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un ATTESTATO DI FREQUENZA a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>I SAPORI DEL MARE: CUCINARE IL PESCE</b>
<b>SEDE</b>	RISTORANTE ESTE', Via B. Da Nonantola, 1 Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze su come pulire, cucinare e conservare i diversi tipi di pesce.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione di menù a base di pesce.</li> <li>• Igiene, conservazione e aspetti di contaminazione</li> <li>• Eviscerazione, squamatura, sfilettatura e spinatura</li> <li>• Risotti e paste a base di pesce</li> <li>• Pesce al cartoccio e cottura al forno</li> <li>• Esercitazioni pratiche , laboratorio di cucina</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>IL MESTIERE DEL PIZZAIOLO</b>
<b>SEDE</b>	PROGEO MOLINI, Via Forghieri, 154 Ganaceto (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti nozioni teoriche, tecniche e pratiche necessarie allo svolgimento della professione di Pizzaiolo e per l'avviamento della propria attività. La pizza è Cultura e Tradizione: trasmettiamo questi valori a tutti coloro che vogliono specializzarsi nel preparare la vera PIZZA.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi di farine, ingredienti degli impasti, agenti lievitanti</li> <li>• Macchinari e forni: cottura</li> <li>• Pizza napoletana (tonda)</li> <li>• Pizza romana (al metro)</li> <li>• Pizza in teglia</li> <li>• Calzone</li> <li>• Pizze speciali</li> <li>• Esercitazioni pratiche , laboratorio di cucina</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



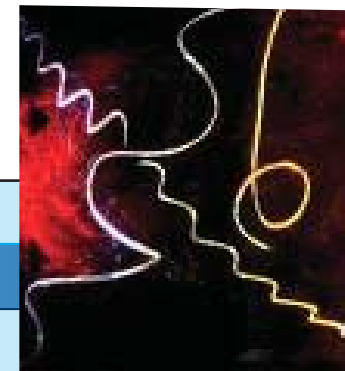
<b>CORSO</b>	<b>TORTE E DOLCI AL CUCCHIAIO</b>
<b>SEDE</b>	PROGEO MOLINI, Via Forghieri, 154 Ganaceto (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti strumenti per imparare a preparare torte, biscotti e dessert di alta qualità e di forte impatto visivo, in grado di competere con i prodotti industriali distribuiti in modo massiccio dalla grande distribuzione.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi di farine, ingredienti degli impasti, agenti lievitanti</li> <li>• Macchinari e forni: cottura</li> <li>• Il cioccolato storia e lavorazione</li> <li>• Produzione di torte</li> <li>• Biscotteria</li> <li>• Dessert e dolci al cucchiaio</li> <li>• Esercitazioni pratiche , laboratorio di cucina</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



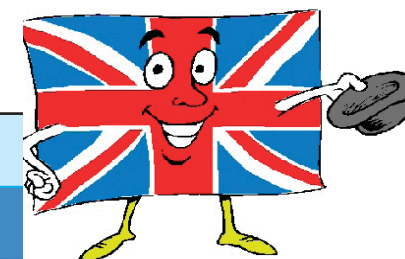
<b>CORSO</b>	<b>IL GELATO ARTIGIANALE</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le nozioni per imparare a produrre il gelato artigianale, gli yogurt e le diverse decorazioni da apporre sui gelati.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e utilizzare le materie prime</li> <li>• Attrezzature e strumenti di lavorazione</li> <li>• Tecniche di produzione</li> <li>• Tecniche di lavorazione</li> <li>• Tecniche di degustazione</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<u>CORSO</u>	<b>VISUAL MERCHANDISING</b>
<u>SEDE</u>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<u>DESTINATARI</u>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<u>OBIETTIVI</u>	Far acquisire ai partecipanti competenze in termini di conoscenza e applicazione diretta dei principi, delle tecniche di marketing sensoriale e di vetrinistica e visual merchandising, in termini di pianificazione della comunicazione visiva e del comportamento d'acquisto. Intende inoltre sviluppare conoscenze in merito alle tecniche e capacità operative nell'allestimento di vetrine, nell'esposizione dei prodotti e nella progettazione di vetrine per occasioni particolari.
<u>CONTENUTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione visiva e per immagini</li> <li>• Marketing emozionale</li> <li>• Psicologia del colore</li> <li>• Organizzazione dello spazio espositivo</li> <li>• Il display - i materiali da allestimento</li> <li>• Le vetrine per le occasioni speciali</li> <li>• Esercitazioni pratiche, laboratorio</li> </ul>
<u>MODALITA' FORMATIVE</u>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<u>TITOLO RILASCIATO</u>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<u>COSTO INDIVIDUALE</u>	150,00 € + IVA
<u>DURATA</u>	12 ORE
<u>REFERENTE - CONTATTI</u>	<u>UFFICIO FORMAZIONE</u> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>IMPARARE L'INGLESE</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le competenze di base della lingua inglese.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grammatica di base</li> <li>• Presentazione e socializing</li> <li>• Conversazione</li> <li>• Esercitazioni di ascolto</li> <li>• Prove pratiche</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



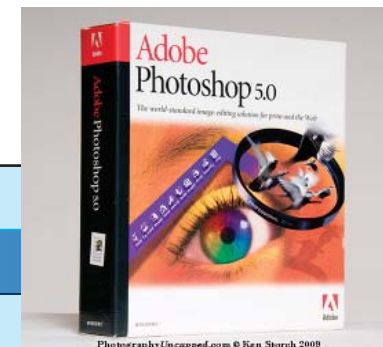
<b>CORSO</b>	<b>I SOCIAL NETWORK: LA NUOVA RISORSA PER LE AZIENDE</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze necessarie per saper utilizzare i social network più noti per migliorare la visibilità aziendale e promuoversi sul mercato.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'evoluzione della rete</li> <li>• Il web marketing</li> <li>• I principali Social Network: caratteristiche, strumenti, utilizzi</li> <li>• Perché e come fare business con i Social Network</li> <li>• Ottenere visibilità</li> <li>• Marketing, non pubblicità e promozione.</li> <li>• Case Studies.</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



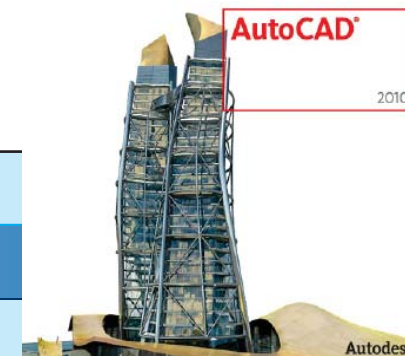
<b>CORSO</b>	<b>TECNICA FOTOGRAFICA - LIV. BASE</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le nozioni fotografiche elementari per la fotografia "amatoriale"
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La macchina fotografica elementare</li> <li>• L'obiettivo</li> <li>• Il mirino</li> <li>• L'otturatore</li> <li>• I diversi tipi di macchina fotografica</li> <li>• La pellicola</li> <li>• L'esposizione</li> <li>• Accessori vari</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>ADOBE PHOTOSHOP - CS5</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze per un corretto utilizzo di questo software; in particolare, il fotoritocco, le tecniche di fotomontaggio e correzione del colore, v gli effetti speciali, l'uso dei pennelli, la gestione del testo, l'ottimizzazione del lavoro, il salvataggio per la stampa e per il web.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di base per l'uso corretto del programma</li> <li>• Immagini per la stampa e immagini per il web</li> <li>• Tecniche di fotomontaggio</li> <li>• Pittura e Riempimenti</li> <li>• Tecniche di fotoritocco</li> <li>• Gli strumenti vettoriali e il testo</li> <li>• Uso artistico ed effetti speciali</li> <li>• Salvataggio ed ottimizzazione del lavoro</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>AUTOCAD 2010</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le nozioni base per utilizzare questo software.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FINESTRA DI COMANDO</li> <li>• DESIGN CENTER</li> <li>• DISPOSITIVI DI PUNTAMENTO</li> <li>• IL DISEGNO 2D E 3D</li> <li>• NOTE ED ETICHETTE</li> <li>• QUOTE E TOLLERANZE</li> <li>• COLLEGAMENTO E INCORPORAMENTO DEI DATO (OLE)</li> <li>• INTERNET PER CONDIVIDERE I DISEGNI</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>WORD EXCEL INTERNET E POSTA ELETTRONICA</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le conoscenze per un corretto utilizzo di questo software; in particolare, il fotoritocco, le tecniche di fotomontaggio e correzione del colore, v gli effetti speciali, l'uso dei pennelli, la gestione del testo, l'ottimizzazione del lavoro, il salvataggio per la stampa e per il web.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni di base per l'uso corretto dei programmi</li> <li>• Microsoft word</li> <li>• Microsoft excel</li> <li>• Internet</li> <li>• La posta elettronica (Microsoft Outlook)</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>PAGHE BASE E CONTRIBUTI</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le nozioni per imparare a leggere le buste paga.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni generali</li> <li>• Variabili del periodo di paga e indennità INPS</li> <li>• Cedolino paga e infortunio</li> <li>• Contenuti previdenziali</li> <li>• Imponibile su trasferte</li> <li>• Risoluzione del rapporto di lavoro e conteggi - TFR</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. f.sola@confesercentimodena.it FAX. 059/826969 ; f.tuscano@confesercentimodena.it

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>IL COMMERCIO ESTERO</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le competenze nella gestione delle problematiche relative allo scambio di merce con l'estero, in particolare sugli aspetti doganali, sulla gestione finanziaria sulla logistica e sulla trasportistica.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utilizzazione e la compilazione dei documenti di esportazione</li> <li>• La contrattazione internazionale</li> <li>• La gestione delle procedure doganali di import-export</li> <li>• L'utilizzo e la gestione degli "incoterms"</li> <li>• La logistica internazionale</li> <li>• Il ruolo delle banche nel commercio internazionale</li> <li>• I sistemi di pagamento e i crediti documentari</li> <li>• Il finanziamento del commercio estero</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>TIME MANAGEMENT: LA GESTIONE DEL TEMPO DI LAVORO</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le competenze per gestire efficacemente il tempo di lavoro e programmare in modo ottimale le attività.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli obiettivi: come riconoscerli</li> <li>• Distinguere tra priorità e urgenze</li> <li>• Come ottenere la motivazione per raggiungere gli obiettivi di lavoro</li> <li>• Imparare ad usare correttamente e in modo funzionale l'agenda</li> <li>• Pianificare il proprio tempo di lavoro: le interruzioni</li> <li>• Gestire correttamente le attività di lavoro: la time card</li> <li>• Ridurre lo stress</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



## TEAM BUILDING

<b>CORSO</b>	<b>TEAM BUILDING</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire le conoscenze di base sulle caratteristiche necessarie per la costruzione di gruppi di lavoro efficaci e le conoscenze per programmare e gestire le riunioni con colleghi e collaboratori.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I fondamentali del team building</li><li>• Dal lavoro individuale al team efficace</li><li>• La comunicazione nel gruppo e tra gruppi</li><li>• Stili efficaci di gestione del gruppo</li><li>• Le riunioni di lavoro</li></ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>PNL: PROGRAMMAZIONE NEURO LINGUISTICA</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le tecniche di comunicazione avanzata vantaggiose in qualsiasi settore, per gestire al meglio i rapporti interpersonali.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazione e comunicazione</li> <li>• I canali sensoriali</li> <li>• I livelli logici di pensiero</li> <li>• Calibrazione-ricarico-rapport-guida</li> <li>• Strategie e tattiche di influenza</li> <li>• Uso del linguaggio del corpo</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



<b>CORSO</b>	<b>LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE</b>
<b>SEDE</b>	CESCOT MODENA, Via V. Santi, 8 - Modena (MO)
<b>DESTINATARI</b>	TUTTI. Chiunque può partecipare al corso.
<b>OBIETTIVI</b>	Far acquisire ai partecipanti le competenze base sulle attività principali della funzione Risorse Umane di una moderna organizzazione.
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione al concetto di Organizzazione Aziendale</li> <li>• Il processo di Reclutamento e Selezione</li> <li>• Il sistema di Valutazione e Sviluppo delle prestazioni e del potenziale</li> <li>• La formazione professionale: rilevazione dei bisogni formativi e gestione</li> <li>• La ricollocazione, la mobilità interna</li> <li>• Gli sviluppi di carriera: come gestirli</li> </ul>
<b>MODALITA' FORMATIVE</b>	Incontri di 4 ore, di aula e di laboratorio con docenti qualificati di Cescot Modena.
<b>TITOLO RILASCIATO</b>	Al termine del percorso verrà consegnato un <b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b> a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore totale.
<b>COSTO INDIVIDUALE</b>	150,00 € + IVA
<b>DURATA</b>	12 ORE
<b>REFERENTE - CONTATTI</b>	<b>UFFICIO FORMAZIONE</b> - TEL. 059/892667-670 ; E- MAIL. <a href="mailto:f.sola@confesercentimodena.it">f.sola@confesercentimodena.it</a> FAX. 059/826969 ; <a href="mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it">f.tuscano@confesercentimodena.it</a>

# FormiAMO Catalogo corsi Cescot Modena



Contatti

**Per iscriversi ai corsi, contattare:**

***CECOT MODENA***

VIA V. SANTI, 8

41123 MODENA

TEL. 059/892670 - 667

FAX. 059/826969

E-MAIL. [f.sola@confesercentimodena.it](mailto:f.sola@confesercentimodena.it)

[f.tuscano@confesercentimodena.it](mailto:f.tuscano@confesercentimodena.it)

CONTATTI

CECOT  
MODENA

