

COMUNE DI
CAVALLINO
TREPORTI

PATENTINO
DELL'OSPITALITÀ
CAVALLINO - TREPORTI

PROGRAMMA FORMATIVO 2026/2027

Per i corsi a numero chiuso è garantita la priorità del posto agli iscritti residenti nel Comune di Cavallino Treporti

ITALIA.IT
MINISTERO DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA

Veneto
The Land of Venice
www.veneto.eu

Progetto cofinanziato con risorse Fondo Unico Nazionale del Turismo parte corrente 2026


ITACA


Laboratorio
Giovani




auser


EBT
Ente Bilaterale Turismo
della provincia di Venezia


IT'S
ACADEMY
TURISMO VENETO


G20


Conferenza dei Sindaci
del Litorale Veneto


Fee
Bandiera Blu


Comune Cittadella



edizione 2026-2027

PATENTINO DELL'OSPITALITÀ CAVALLINO - TREPORTI

EDIZIONE 2026 - 2027

LA FORMAZIONE PER TUTTE LE ETÀ

Conoscere, partecipare, crescere insieme.

IL PROGETTO

Il Patentino dell'Ospitalità giunge alla sua dodicesima edizione e si conferma uno dei progetti formativi più consolidati promossi dal Comune di Cavallino-Treporti per la comunità locale. Un modello virtuoso che, dal 2015, è riconosciuto come best practice dalla Regione del Veneto e dal Ministero del Turismo e che nel 2019 ha portato il Comune di Cavallino-Treporti a ricevere il premio nazionale G20Spiagge per il modello di formazione gratuita sviluppato attraverso il progetto.

Oggi questo percorso compie un ulteriore passo avanti con l'ingresso del Comune di Cavallino-Treporti nella Fondazione ITS Academy Turismo Veneto, rafforzando una collaborazione avviata nel 2021 e aprendo nuove opportunità per sviluppare stabilmente anche sul territorio comunale percorsi di formazione post diploma legati al turismo e all'ospitalità. A completare il programma, una proposta specifica dedicata allo sport, pensata come strumento di supporto e crescita per quanti operano o collaborano nelle realtà sportive del territorio. I percorsi offriranno conoscenze e competenze utili nello svolgimento delle attività e prevederanno, al termine della frequenza, il rilascio di un
attestato di partecipazione.

Il Patentino continua così a investire sulle persone e sul territorio, favorendo la crescita personale e ampliando progressivamente i propri ambiti di intervento. Un percorso che si rinnova ogni anno per costruire una comunità che si forma, più preparata, consapevole e accogliente.

Scopri il programma, scegli il percorso più adatto a te e cogli l'occasione di imparare qualcosa di nuovo.

"La formazione fa la differenza"

Buon Lavoro

L'Assessore
Dott. Alberto Ballarin

La Sindaco
Avv. Roberta Nesto

Parco Turistico di CAVALLINO TREPORTI

VIA DEI FORTI

COMUNE DI CAVALLINO TREPORTI

EMAS GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA

GSTC Global Sustainable Tourism Council

edizione 2026-2027

PATENTINO DELL'OSPITALITÀ CAVALLINO - TREPORTI

MODALITÀ DI ADESIONE

• Le attività formative si terranno nel periodo compreso tra il 27 ottobre 2026 e il mese di aprile 2027.
È possibile iscriversi ai seminari e ai corsi a partire dal 28 ottobre 2026, in occasione dello spettacolo che dà apertura al progetto (non saranno accettate iscrizioni precedenti tale data).

• Per l'iscrizione alle attività formative è necessario compilare l'apposita scheda di adesione direttamente attraverso il form online dedicato, reperibile nella pagina web del Comune di Cavallino-Treporti dedicata al Patentino dell'Ospitalità.
• A conclusione del progetto verrà rilasciato a tutti i partecipanti un attestato che certificherà corsi e seminari svolti, dando conto del percorso formativo effettuato.

Al momento dell'iscrizione ai corsi/seminari sarà consegnato a ciascun corsista un libretto presenze; si tratta di un documento personale da portare con sé ad ogni lezione. Lo smarrimento del libretto comporterà l'impossibilità di certificare le presenze e quindi di rilasciare l'attestato finale.

Nel caso di corsi articolati in più lezioni, l'attestato verrà consegnato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore complessivo.

• **Corsi a numero chiuso**: le iscrizioni ai corsi a numero chiuso si susseguiranno in ordine cronologico fino ad esaurimento dei posti disponibili.
Verrà data la priorità del posto agli iscritti residenti nel Comune di Cavallino-Treporti.
• **Corsi di lingua**: ciascun corsista iscritto al Patentino potrà frequentare un solo corso di lingua; una seconda preferenza verrà presa in considerazione nel caso in cui vi fosse disponibilità di posti.

edizione 2026-2027

PATENTINO DELL'OSPITALITÀ CAVALLINO - TREPORTI

PUNTEGGIO OPERATORI ECONOMICI

Il Patentino intende offrire la possibilità di frequentare corsi di formazione e aggiornamento finalizzati a diffondere la conoscenza del territorio e dello specifico contesto di lavoro.
Nell'indizione di procedura di gara in ambito commerciale/demaniale l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di inserire fra i criteri del bando la frequentazione di almeno quattro proposte formative tra quelle elencate di seguito:

- Corso **2. BLUE & GREEN - CERTIFICAZIONE GSTC**
- Corso **5. VIVERE IL MARE IN SICUREZZA**
  - 5.1 Balneazione in sicurezza. Conoscere i rischi per evitarli
  - 5.2 La gestione delle emergenze in spiaggia
  - 5.3 La gestione ambientale della spiaggia
- Corso **11. DIMMI COME TI MUOVI E TI DIRÒ CHI SEI**
- Corso **12. IL LATO INVISIBILE DELLA COMUNICAZIONE**
- Corso **38. PRIMO SOCCORSO PEDIATRICO E MANOVRE DI DISOSTRUZIONE DELLE VIE AEREE**

NB: Le date potrebbero subire delle variazioni successive alla pubblicazione del programma. In caso di modifiche intervenute dopo la pubblicazione del presente programma, sarà onere dei corsisti interessati verificare le nuove date.

CONTATTI

Segreteria progetto formativo Patentino dell'Ospitalità:
telefono 0412909706 – email: patentino@comunecavallinotreporti.it
https://www.comune.cavallinotreporti.ve.it/home/servizi/servizio/Servizio-12.html
Curatore del Patentino dell'Ospitalità: Silvia D'Este - Consigliere Delegato
Assessore di Riferimento: dott. Alberto Ballarin - Turismo, Cultura.
Responsabile del tutoraggio: Otello Brait

edizione 2026-2027

PATENTINO DELL'OSPITALITÀ CAVALLINO - TREPORTI

PROGRAMMA

EVENTI APERTI ALLA CITTADINANZA

Opportunità di confronto e condivisione con l'Amministrazione, incontri informativi e divulgativi su tematiche attuali e culturali di interesse collettivo che hanno lo scopo di creare uno spazio di confronto e di riflessione comune.

1. PARTIAMO COL PIEDE GIUSTO!
SPETTACOLO CON MARCO & PIPPO

Evento di apertura del progetto formativo, con il sorriso di Marco & Pippo, l'unico duo che è un trio. La serata aprirà ufficialmente la possibilità di iscriversi ai corsi del Patentino dell'Ospitalità 2026-2027.

Data: 27 ottobre 2026, orario 20:45, presso Piña Colada, via Fausta n. 279 - loc. Ca' Ballarin.

2. BLUE & GREEN - CERTIFICAZIONE GSTC
CAVALLINO-TREPORTI, CERTIFICATA SOSTENIBILE: PER CHI CI VIVE E PER CHI CI SCEGLIE

Nell'ambito della Blue & Green Community, l'Amministrazione comunale prosegue il percorso di mantenimento della certificazione della destinazione secondo lo standard GSTC - Global Sustainable Tourism Council.

La certificazione rappresenta una garanzia per gli ospiti e, al tempo stesso, una risorsa e una gratificazione per la comunità locale, che vede riconosciuto e valorizzato il proprio impegno nel vivere in un territorio sostenibile e di respiro internazionale.

Data: 01 dicembre 2026, orario 20:45, presso la Sala Consiliare, p.zza Papa Giovanni Paolo II - loc. Ca' Savio

A cura di: Amministrazione comunale.

3. COLTIVARE IL NOSTRO PAESAGGIO – IL VERDE CHE ABBIAMO

Restituzione del censimento del patrimonio arboreo e vegetale, specie presenti, caratteristiche, peculiarità e criticità del verde del nostro territorio.

Data: venerdì 20 novembre 2026, orario 18:00, presso la Sala Consiliare, p.zza Papa Giovanni Paolo II - loc. Ca' Savio.

A cura di: dott. agr. G. Claudio Corrazzin, Consulenze Agronomico Forestali e dott. arch. Elvio Tuis - Dirigente Area Tecnica del Comune

Parco Turistico di CAVALLINO TREPORTI · VIA DEI FORTI · COMUNE DI CAVALLINO TREPORTI · EMAS GESTIONE AMBIENTALE VERIFICATA · GSTC Global Sustainable Tourism Council

4. COLTIVARE IL NOSTRO PAESAGGIO – IL VERDE CHE CURIAMO
Scelta delle piante più adatte al territorio, messa a dimora, potature, irrigazione, gestione di alberi, arbusti e siepi, salsedine, vento, patologie e buone pratiche di manutenzione.
Data: venerdì 22 gennaio 2027, orario 18:00, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: dott. agr. G. Claudio Corrazzin, Consulenze Agronomico Forestali e dott. arch. Elvio Tuis - Dirigente Area Tecnica del Comune

5. VIVERE IL MARE IN SICUREZZA
Percorso informativo e di sensibilizzazione sulla sicurezza balneare e sulla prevenzione dei malori dovuti all'esposizione al sole e al mare. Il percorso è articolato in tre incontri in aula, per imparare a vivere il mare in modo consapevole e sicuro.

5.1 BALNEAZIONE IN SICUREZZA. CONOSCERE I RISCHI PER EVITARLI
Il servizio di salvataggio: organizzazione, ordinanze di sicurezza balneare, postazioni degli assistenti bagnanti e significato della segnaletica (boe e bandiere).
I pericoli in mare: condizioni meteomarine e fauna marina.
I venti e le correnti: moto ondoso, correnti di ritorno, buche, scogli sommersi.
Regole per un bagno sicuro: zona e orari di balneazione, tuffi, nuoto sicuro, gestione della stanchezza durante il nuoto.
Help the lifeguards: il ruolo attivo dei bagnanti nella prevenzione e nel supporto e allerta.
Help the lifeguards: vigilare su figli, parenti, amici... ed altri bagnanti. Allerta servizio assistenza bagnanti, supporto.
Data: martedì 19 gennaio 2027, orario 20:45, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: William Dalla Francesca Damiani, Turismo srl Wela Venice Lifeguards.

5.2 LA GESTIONE DELLE EMERGENZE IN SPIAGGIA
Come intervenire in caso di emergenze comuni durante la permanenza in spiaggia.
Puntura di tracina, contatto con meduse, punture di insetti, malori da colpi di sole o di calore.
Data: martedì 16 febbraio 2027, orario 20:45, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: Volontari del Soccorso di Cavallino-Treporti ODV.

5.3 LA GESTIONE AMBIENTALE DELLA SPIAGGIA

Un seminario dedicato alla tutela e alla gestione sostenibile dell'ambiente costiero, con particolare attenzione al sistema dunale e alla salvaguardia del fratino, specie simbolo delle nostre spiagge. Un'occasione per conoscere meglio l'equilibrio delicato dell'ecosistema litoraneo e approfondire buone pratiche di conservazione e gestione della spiaggia.

Data: martedì 23 marzo 2027, orario 20:45, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.

A cura di: dott. Marco Picone, dott. Cristiano Nardin, dott.ssa Michela Pianta.

CORSI SPECIALISTICI

Eventi di formazione ed aggiornamento su argomenti specifici oppure destinati a specifiche categorie professionali.

AREA CONOSCENZA DEL TERRITORIO ED EXPERIENCE

6. VIVERE IL TERRITORIO: AREA NATURALISTICA COSTIERA

Passeggiata nella nuova area naturalistica costiera del Lungomare Dante Alighieri a Punta Sabbioni, per conoscere da vicino la biodiversità che popola la pineta e le dune del litorale. L'escursione è accompagnata da guida ambientale autorizzata.

Data: 13 marzo 2027, orario 15:00. I dettagli dell'escursione saranno comunicati ai partecipanti iscritti.

A cura di: Consorzio Parco Turistico di Cavallino-Treporti.

7. VIVERE IL TERRITORIO: COLORI E SAPORI DEL LITORALE

7.1 TRA SEMI ANTICHI E MODERNI: VARIETÀ DEL PASSATO, DEL PRESENTE E DEL FUTURO

Dall'autoproduzione alle tecniche di laboratorio. Un percorso tra biodiversità, metodi tradizionali e tecniche sviluppate con l'industrializzazione dell'agricoltura, per capire come sono cambiate le modalità di produzione.

Data: martedì 02 marzo 2027, orario 20:30, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.

7.2 I DIVERSI VOLTI DELL'AGRICOLTURA: TRADIZIONALE, BIOLOGICO, BIODINAMICO E NON SOLO. UNA RIFLESSIONE SUI DIVERSI MODELLI AGRICOLI.
Un breve viaggio tra le sfaccettature del mondo agricolo, le differenze e i paradossi dei sistemi di produzione, che influenzano le scelte dei consumatori.
Data: martedì 16 marzo 2027, orario 20:30, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
Relatore: Marco Bozzato, titolare dell'omonima azienda agricola, ha sviluppato un legame profondo con natura, terra e laguna. Il suo percorso appassionato unisce tradizione e innovazione, valorizzando risorse locali con ricerche e collaborazioni con chef stellati. È coautore del volume Erbario Lagunare.

8. VIVERE IL TERRITORIO: PRODOTTI ARTIGIANALI
IL MONDO DEI LIEVITATI – DALLA TERRA ALLA TAVOLA
Un percorso teorico e pratico alla scoperta della filiera dei lievitati: dalla coltivazione della terra alla scelta dei cereali, dalla trasformazione delle farine alle nuove tecnologie, fino alle tecniche di lievitazione e alla realizzazione dei prodotti.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.

8.1 DAL CAMPO AL CEREALE – IL COLTIVATO
Terra, coltivazioni e materie prime: conoscere l'origine di ciò che mangiamo
Data: mercoledì 20 gennaio 2027, orario 18:00-20:00, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: agrotecnico Stefano Valleri e dott. Enrico Spinacè della Cerealtecnica.

8.2 CEREALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
Varietà, caratteristiche e nuove tecnologie applicate alla produzione e alla trasformazione
Data: mercoledì 27 gennaio 2027, orario 18:00-20:00, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: agrotecnico Stefano Valleri e Marianna Tedeschi, laureata in Scienze e tecnologie alimentari.

8.3 DAL CEREALE ALLA FARINA: IL MULINO SOSTENIBILE
Tecnologie green, ecologia e sostenibilità nella moderna filiera molitoria
Data: mercoledì 03 febbraio 2027, orario 18:00-20:00, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: agrotecnico Stefano Valleri e Marco Bigolin, titolare del Mulino Terrevive.

8.4 L'ARTE DELLA LIEVITAZIONE – LABORATORIO
Lievito, farine, tempi e tecniche: conoscere i processi per ottenere un buon impasto
Data: mercoledì 10 febbraio 2027, orario 18:00-20:00, presso Azienda Agricola Valleri via del Vallone, 5 – loc. Ca' Pasquali.
A cura di: agrotecnico Stefano Valleri.

8.5 LE MANI IN PASTA – LABORATORIO DI LIEVITATI
Dalla teoria alla pratica: preparazione, lavorazione e cottura dei prodotti lievitati
Data: mercoledì 17 febbraio 2027, orario 18:00-20:00, presso Azienda Agricola Valleri via del Vallone, 5 – loc. Ca' Pasquali.
A cura di: agrotecnico Stefano Valleri.

9. STORIA, ARTE E LEGGENDE LAGUNARI
Un viaggio tra passato e memoria del territorio, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la ricchezza delle terre lagunari vicine al Comune di Cavallino-Treporti.
Il corso è articolato in tre incontri ai quali fanno seguito due uscite, una in kayak ed una tradizionale.

9.1 SANTA BARBARA DI NICOMEDIA.
UN LUNGO VIAGGIO DALL'ORIENTE A BURANO
In occasione dei 100 anni dall'inaugurazione dell'oratorio di Santa Barbara nell'isola di Burano (1926-2026) si propone un excursus storico sulle vicende che hanno visto protagonista le reliquie di questa Santa venerata in tutto il mondo da marinai, artiglieri, minatori e vigili del fuoco. Documenti e tradizione porteranno a compiere un lungo e secolare viaggio dall'oriente a Burano dove oggi le reliquie sono custodite.
Data: giovedì 21 gennaio 2027, orario 20:30 presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
Relatore: prof. Marco Molin, Centro Studi Torcellani.

9.2 REMIGIO BARBARO: ARTISTA FRANCESCANO
Remigio Barbaro da Burano è stato uno degli artisti più apprezzati del Novecento; le sue opere si trovano anche a Cavallino-Treporti e la sua arte si lega in modo particolare, ma non solo, al messaggio di Francesco d'Assisi, patrono del nostro Comune.
Data: giovedì 18 febbraio 2027, orario 20:30 presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
Relatore: prof. Marco Molin, Centro Studi Torcellani.

9.3 LA CHIESA DELLE CAPPUCCINE DI BURANO: UNA STORIA QUASI DIMENTICATA

Presentazione del Quaderno Torcellano n. 9 dedicato alla storia e all'arte della chiesa di Santa Maria delle Grazie detta "Le Cappuccine" di Burano. Il testo affronta con documenti inediti la storia di questo edificio monastico, unico rimasto in elevato dopo le soppressioni napoleoniche.
Data: giovedì 18 marzo 2027, orario 20:30 presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
Relatore: prof. Marco Molin, Centro Studi Torcellani.

9.4 USCITE GUIDATE

Durante l'uscita tradizionale a Burano si ammireranno la storia, l'arte e i colori dell'isola. Si visiteranno la chiesa di San Martino vescovo, l'oratorio di Santa Barbara, il Museo del Merletto e i luoghi più caratteristici dell'isola stessa.
Data uscita tradizionale: sabato 20 marzo 2027 (visite con contributo di 10,00 euro a partecipante), orario da definire.
Data con il kayak: sabato 03 aprile 2027 (visite con contributo e programma da definire con Laguna Kayak).
Relatore: prof. Marco Molin, Centro Studi Torcellani e Roberta Dei Rossi, guida Laguna Kayak e istruttrice Fick.

AREA ACCOGLIENZA E PROFESSIONE

10. MARKETING DEI SERVIZI PER SAPER PROMUOVERE E ACCOGLIERE

Come possiamo farci scegliere dal cliente, distinguendoci dalle tante alternative presenti sul territorio? Un percorso formativo pensato per le imprese locali che vogliono acquisire strumenti semplici e immediatamente applicabili per conoscere meglio i propri clienti, valorizzare ciò che offrono e rendere più competitiva la propria attività. In due incontri pratici da un'ora, si parlerà di come individuare il proprio cliente ideale, comunicare il valore del servizio, definire prezzi e offerte senza ricorrere sempre allo sconto, gestire reputazione e recensioni, favorire il ritorno dei clienti e fissare obiettivi concreti e misurabili.
Non solo teoria: attraverso esempi ed esercitazioni, ogni partecipante lavorerà direttamente sulla propria attività e concluderà il percorso con idee, obiettivi e azioni concrete da mettere subito in pratica.
Date:
mercoledì 20 gennaio 2027, orario 18:00, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
mercoledì 27 gennaio 2027, orario 18:00, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
A cura di: dott. Nicola Marogna – Marketing & Communication.

11. DIMMI COME TI MUOVI E TI DIRÒ CHI SEI

Cammini velocemente? Occupi molto spazio? Guardi negli occhi? Hai spalle aperte oppure chiuse? Ti siedi in modo rilassato o rigido? Ogni risposta racconta qualcosa di noi. Ogni gesto, postura e modo di muoversi riflette abitudini, emozioni e modalità di relazionarsi con se stessi e con gli altri. In questo corso i partecipanti impareranno a leggere il linguaggio del proprio corpo, riconoscendone gli schemi comportamentali anche attraverso la comunicazione non verbale.

Data: 20 novembre 2026, orario 09:30-12:30, presso la Sala Consiliare, p.zza Papa Giovanni Paolo II - loc. Ca' Savio.

Relatore: Chiara Pesce – Responsabile Progetti Formativi Ente Bilaterale Turismo Provincia di Venezia.

12. IL LATO INVISIBILE DELLA COMUNICAZIONE

Come convinzioni, aspettative e pregiudizi influenzano ogni dialogo

Comunicare non significa solo scegliere le parole giuste, ma comprendere i meccanismi che influenzano il modo in cui interpretiamo e attribuiamo significato ai messaggi. Il corso offre strumenti per riconoscere i principali fattori che condizionano l'interpretazione di ciò che diciamo e di ciò che ascoltiamo, spesso a nostra insaputa.

Data: 29 gennaio 2027, orario 09:30-12:30, presso la Sala Consiliare, p.zza Papa Giovanni Paolo II - loc. Ca' Savio.

Relatore: Chiara Pesce – Responsabile Progetti Formativi Ente Bilaterale Turismo Provincia di Venezia.

13. IL MONDO DEL TÈ: UN VIAGGIO TRA STORIA, NATURA E GUSTO
CORSO 1 — INTRODUZIONE AL MONDO DEL TÈ

1ª lezione - giovedì 11 febbraio 2027 — Conoscere il tè

Cos'è il tè e cosa non lo è; origine e diffusione; cenni storici e leggende; Camellia sinensis e principali varietà; elementi essenziali sulla coltivazione e sulla produzione.

2ª lezione - giovedì 18 febbraio 2027 — I colori del tè

Le sei categorie – bianco, verde, giallo, oolong, nero e tè scuri – e le loro caratteristiche. Introduzione ai principali processi di lavorazione e comprensione di come la trasformazione della foglia determini le differenze tra le categorie.

3ª lezione - giovedì 25 febbraio 2027 — L'arte dell'infusione

I principali parametri dell'infusione: acqua, temperatura, tempo, quantità di foglie e strumenti. Errori più comuni e indicazioni pratiche per preparare correttamente differenti tipologie di tè.

Orario 17:00-18:30

Luogo: Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: Ar-tea Academy, accademia italiana del tè. Relatrice Federica Lazzarini, Tea Sommelier Tea Trainer UK Tea Academy.

CORSO 2 — DEGUSTARE E CONOSCERE IL TÈ
La lezione frontale, sperimentata nel primo ciclo di incontri, lascerà spazio alla degustazione guidata, utilizzando i tè per riprendere e approfondire concretamente quanto appreso nel corso base.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali. Requisito di accesso: aver frequentato il corso introduttivo nell'edizione precedente o in quella corrente.
1ª lezione - mercoledì 03 marzo 2027 — Imparare a degustare il tè
Introduzione alla degustazione consapevole e al vocabolario sensoriale. Osservazione della foglia secca e infusa, colore del liquore, profumi, gusto, sensazioni tattili e persistenza. Degustazione comparativa: 3 tè scelti per evidenziare differenze facilmente riconoscibili.
2ª lezione mercoledì 10 marzo 2027 — I colori del tè nella tazza
Dalla teoria alla pratica: confronto tra diverse categorie per comprendere attraverso i sensi gli effetti della lavorazione della foglia. Degustazione comparativa: 4 tè rappresentativi delle diverse categorie.
Il secondo incontro si concluderà con una piccola degustazione alla cieca, non come esame ma come gioco: 4 tè verranno infusi e i partecipanti proveranno a individuare categoria e le caratteristiche principali.
3ª lezione - mercoledì 17 marzo 2027 — Dalla foglia alla tazza: laboratorio di infusione
Un incontro pratico in cui i partecipanti diventano protagonisti della preparazione. Dopo un breve richiamo ai principali parametri di infusione, saranno loro a preparare diversi tè, gestendo quantità di foglie, temperatura dell'acqua e tempi di infusione. L'obiettivo non sarebbe semplicemente "preparare bene un tè", ma capire concretamente quanto le scelte di infusione modifichino il risultato in tazza.
Orario 17:00-18:30
Luogo: Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: Ar-tea Academy, accademia italiana del tè, con sede a Venezia. Relatrice Federica Lazzarini, Tea Sommelier Tea Trainer UK Tea Academy.

14. CONOSCERE IL MONDO DEL VINO – CORSO BASE
Il corso è adatto ad operatori del settore che desiderano approfondire la conoscenza del mondo del vino. Gli argomenti trattati permetteranno di acquisire dimestichezza con il vino sia dal punto di vista teorico, ma soprattutto pratico.

Il corso è rivolto a principianti, ma anche a chi ha già una certa confidenza con il vino e desidera dare un'impronta più funzionale e moderna alle sue conoscenze.
Argomenti trattati: il servizio del vino, le vinificazioni (come si ottiene un vino bianco, un vino rosso ecc.), che informazioni devono riportare etichetta e retroetichetta, gli spumanti, focus sul Prosecco, la carta dei vini, lo stoccaggio dei vini, differenti tipologie di calici da vino, temperature di servizio, regole base di abbinamento cibo-vino.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
lunedì 11 gennaio 2027 orario 14:00-16:30
lunedì 18 gennaio 2027 orario 14:00-16:30
lunedì 25 gennaio 2027 orario 14:00-16:30
lunedì 01 febbraio 2027 orario 14:00-16:30
lunedì 15 febbraio 2027 orario 14:00-16:30
lunedì 22 febbraio 2027 orario 14:00-16:30
Luogo: Avanà Wine Bistrò, via di Ca' Savio 33 - loc. Ca' Savio.
A cura di: Anna Cardin, Avanà S.r.l.

15. CONOSCERE IL MONDO DEL VINO – APPROFONDIMENTO

Il corso è riservato a chi ha già frequentato, nelle scorse edizioni del Patentino dell'Ospitalità, il corso base di avvicinamento al vino.
Argomenti trattati: enografia italiana con focus sulle zone vinicole di maggior pregio per la produzione di vini spumanti, vini bianchi e vini rossi, approfondimento sul concetto di "terroir": l'interazione fra vitigno, suolo, sottosuolo, clima, esposizione, latitudine, giacitura e fattori umani; cenni storici e culturali sulle più importanti aree vinicole italiane, approfondimento su tecniche di degustazione e analisi sensoriale.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
lunedì 11 gennaio 2027 orario 18:00-20:30
lunedì 18 gennaio 2027 orario 18:00-20:30
lunedì 25 gennaio 2027 orario 18:00-20:30
lunedì 01 febbraio 2027 orario 18:00-20:30
Luogo: Avanà Wine Bistrò, via di Ca' Savio 33 -loc. Ca' Savio.
A cura di: Anna Cardin, Avanà S.r.l.

16. UPCYCLING! CORSO BASE DI RIPARAZIONI SARTORIALI

Il corso è rivolto a chi desidera imparare le tecniche di base del cucito sartoriale per

modificare, riparare e dare nuova vita ai propri capi di abbigliamento, anche senza possedere una macchina per cucire.
Programma:
1ª lezione venerdì 06 novembre 2026 -Introduzione al cucito sartoriale
Presentazione del corso; la macchina per cucire: utilizzo, accessori, pulizia e piccoli trucchi del mestiere; strumenti e accessori per il cucito a mano.
2ª lezione venerdì 13 novembre 2026 – Cucito a mano e rammendo
I principali punti a mano e le tecniche di base per il rammendo.
3ª lezione venerdì 20 novembre 2026 – Gli orli
Tecniche e accorgimenti per realizzare e modificare gli orli.
4ª lezione venerdì 27 novembre 2026 – Zip e bottoni
Tecniche di applicazione e sostituzione di cerniere e bottoni.
Il corso è a numero chiuso per esigenze organizzative. La priorità di iscrizione sarà riservata a chi non abbia già frequentato il corso nelle edizioni precedenti.
Orario 09:00-12:00
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 -loc. Cavallino.
A cura di: Elisa Pizziol, sarta modellista, insegnante di taglio e cucito.

17. UPCYCLING - CUCITO CREATIVO E RICAMO SASHIKO
Un laboratorio di cucito creativo dedicato alla realizzazione di accessori originali e personalizzati, anche attraverso il recupero e la trasformazione di tessuti e materiali già esistenti.
Il corso è rivolto a chi possiede già una discreta conoscenza del cucito manuale e sa utilizzare la macchina per cucire.
Durante le lezioni, ogni partecipante potrà scegliere e realizzare un proprio progetto creativo – come una shopper, accessori o biancheria per la casa – personalizzandolo con la tecnica del ricamo Sashiko.
Un'occasione gratuita per conoscere e sperimentare un'antica tecnica tradizionale giapponese, nata oltre 400 anni fa e oggi nuovamente molto apprezzata, utilizzata per decorare, rinforzare, rammendare e rendere unico ogni manufatto tessile.
Date:
venerdì 06 novembre 2026, orario 18:00-21:00
venerdì 13 novembre 2026, orario 18:00-21:00
venerdì 20 novembre 2026, orario 18:00-21:00
venerdì 27 novembre 2026, orario 18:00-21:00
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 -loc. Cavallino.
A cura di: Elisa Pizziol, sarta modellista, insegnante di taglio e cucito.

18. TROVA IL TUO STILE ED IMPARA A VALORIZZARTI
Destinatari: principalmente donne, a partire dai 16 anni di età
Il percorso intende offrire strumenti pratici per valorizzare la propria immagine personale, con ricadute positive su autostima e benessere. Stimolare la cultura di un abbigliamento consapevole e sostenibile (es. guardaroba capsula, riuso creativo). Creare occasioni di socializzazione e crescita individuale attraverso attività formative esperienziali.

18.1 IL LOOK WOW NON ESISTE... SENZA CAPELLI E MAKE-UP: UN OUTFIT BELLO DA SOLO NON BASTA!
Anche il taglio di capelli, l'acconciatura e il make-up contribuiscono a creare un'immagine armoniosa. In questo incontro, le partecipanti capiranno come mettere in equilibrio tutti gli elementi del look. Scopriranno come creare un'immagine naturale e coerente con la loro personalità per valorizzarsi velocemente ogni giorno.
Data: sabato 16 gennaio 2027 orario 16:30-18:30, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: Federica Riondato, consulente d'immagine ed esperta di armocromia.

18.2 IL POTERE DEGLI ACCESSORI CHE SOLO GLI STYLIST CONOSCONO
Trasformati con stile: ci si può piacere di più con poco e fin da subito. Identificare la propria forma del corpo, i punti di forza del fisico femminile. 5 capi che dovresti avere nel tuo guardaroba per valorizzare i punti di forza, gli accessori "furbi" che ti fanno sembrare più slanciata e snella. 5 segreti da Stylist che nessuno ti dice per valorizzare la tua fisicità.
Data: sabato 23 gennaio 2027 orario 16:30-18:30, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: Federica Riondato, consulente d'immagine ed esperta di armocromia.

18.3 IL FASCINO DELLO STILE PARIGINO
Come possiamo usare il colore in generale per valorizzarci. Il colore che ti illumina senza bisogno di trucco (armocromia), alla scoperta del "contrasto" per capire il colore della tinta, capelli, make-up con o senza abbronzatura e colori fantasia dei capi. "Dimmi il tuo colore preferito e ti dirò chi sei". 3 accorgimenti da sapere per valorizzare il tuo viso.
Data: sabato 30 gennaio 2027 orario 16:30-18:30, presso Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio.
A cura di: Federica Riondato, consulente d'immagine ed esperta di armocromia.

19. CORSO PROFESSIONALE GRATUITO PER PIZZAIOLI

Programma GOL – Garanzia di Occupabilità per inoccupati o lavoratori disoccupati
Un percorso formativo teorico-pratico di 96 ore per 12 giorni lavorativi, per acquisire le competenze professionali del pizzaiolo e favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.
Il corso comprende esercitazioni pratiche con istruttore qualificato, materie prime e materiale didattico, formazione HACCP e sicurezza sul lavoro, attestato finale e accompagnamento al lavoro.
Partecipazione gratuita, rivolta a persone disoccupate residenti in Veneto, previa verifica dei requisiti previsti dal Programma GOL.
Per informazioni e iscrizioni tel: 0421.761247
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Data: periodo da confermare in base agli iscritti. Il corso si terrà nel territorio.
A cura di: Accademia Pizzaioli, scuola di formazione professionale per pizzaioli. Corso finanziato dalla Regione Veneto.

AREA INFORMATICA E TECNOLOGIE

20. A SCUOLA DI SMARTPHONE!

I partecipanti dovranno presentarsi muniti di proprio smartphone e relativo caricabatterie.
Laboratorio volto a conoscere le funzioni e le potenzialità dello smartphone nella vita di tutti i giorni.
Il laboratorio è seguito dallo staff del servizio comunale Laboratorio Giovani e gli argomenti trattati spazieranno dalle funzioni di base degli smartphone, a come utilizzare la posta elettronica, alle app più popolari come WhatsApp.
Il corso non tratterà argomenti complicati o specifici ma si propone di chiarire e facilitare l'uso dello smartphone nelle sue funzioni più basilari e utili alla vita quotidiana.
Date: periodo indicativo gennaio-febbraio 2027. Le date e gli orari degli incontri saranno comunicati agli iscritti. Il corso si terrà presso il Centro Polivalente, via Fausta 95/b – loc. Ca' Savio.
A cura di: servizio comunale Laboratorio Giovani Cavallino-Treporti.

21. COMPETENZE DIGITALI E ABILITÀ INFORMATICHE PER RAGAZZI

I corsisti dovranno presentarsi muniti del proprio pc o tablet

Il mondo della scuola allena sempre di più i ragazzi alle "nuove" abilità informatiche e gli strumenti digitali diventano opportunità di sviluppare nuove competenze: diventa importante conoscere in maniera più approfondita i programmi per sfruttarli al meglio per le attività scolastiche, ma non solo. Il corso si propone di far conoscere meglio gli strumenti base di videoscrittura e Canva.

Articolazione del corso: Sono previsti due appuntamenti rivolti agli studenti dalla classe quinta della scuola primaria.

Date: periodo indicativo febbraio-marzo 2027, in orario pomeridiano, da definire in base ai rientri scolastici dei ragazzi iscritti. Il corso si terrà presso il Centro Polivalente, via Fausta 95/b – loc. Ca' Savio

A cura di: servizio comunale Laboratorio Giovani Cavallino-Treporti.

22. CANVA BASE - INTERMEDIO

I corsisti dovranno presentarsi muniti del proprio tablet/PC proprio

Un percorso pratico per approfondire l'utilizzo di Canva e imparare a creare contenuti grafici e digitali più efficaci e professionali. Il corso affronta la costruzione dell'identità visiva, la realizzazione di contenuti per i social media, l'editing di immagini e video e l'utilizzo degli strumenti di Intelligenza Artificiale, fino alla creazione di materiali coordinati per la comunicazione e la promozione.

Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.

Date:
martedì 17 novembre, orario 16:00-19:00
giovedì 19 novembre, orario 16:00-19:00
martedì 01 dicembre, orario 16:00-19:00
giovedì 3 dicembre, orario 16:00-19:00
giovedì 10 dicembre, orario 16:00-19:00
martedì 15 dicembre, orario 16:00-19:00

Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 -loc. Cavallino.

A cura di: Alvise Borghesan, freelance specializzato in marketing strategico e digital marketing.

23. INTELLIGENZA ARTIFICIALE PER IL LAVORO QUOTIDIANO IN UFFICIO

Tutto quello che possiamo fare con l'IA!
Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le conoscenze di base e gli strumenti pratici per utilizzare in modo efficace l'Intelligenza Artificiale, con particolare riferimento a ChatGPT e alle principali piattaforme di AI generativa.
Dopo una breve introduzione ai concetti fondamentali, verrà illustrato come scrivere prompt efficaci, quando è più opportuno utilizzare l'Intelligenza Artificiale rispetto ai tradizionali motori di ricerca, quali sono le opportunità e i limiti di questi strumenti e come scegliere l'AI più adatta alle proprie esigenze.
La parte pratica sarà dedicata alla scoperta delle numerose funzionalità offerte da ChatGPT e dalle AI generative, attraverso esempi concreti di utilizzo nelle attività quotidiane. Sarà mostrato come creare guide e presentazioni, sintetizzare documenti, effettuare ricerche approfondite, analizzare file e dati, gestire tabelle e preventivi, redigere e-mail e testi, pianificare viaggi, organizzare appuntamenti, generare immagini, infografiche e contenuti per i social network, nonché automatizzare numerose attività lavorative per migliorare produttività, qualità ed efficienza.
L'eventuale modulo di approfondimento sarà costruito sulla base delle esigenze emerse durante il corso, con la possibilità di sviluppare un percorso avanzato dedicato all'utilizzo completo di ChatGPT o di altri strumenti di Intelligenza Artificiale.
Date:
mercoledì 9 dicembre 2026, orario 08:30-12:30
venerdì 8 gennaio 2027, orario 08:30-12:30
Luogo: Sala Consiliare, p.zza Papa Giovanni Paolo II - loc. Ca' Savio.
Relatore: Claudia Zarabara, Esperta di Social Media Marketing and Strategy.

AREA LINGUE STRANIERE

24. CORSO DI LINGUA SPAGNOLA – LIVELLO A1 BASE

Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze comunicative di livello A1 utilizzabili soprattutto in ambito turistico: saluti, numeri, orari, giorni, mesi, data. Grammatica: articoli, negazione, coniugazione verbi al presente (regolari e irregolari), costruzione frase, frasi fatte per il lavoro da svolgere, dialoghi-domande-risposte.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
lunedì 11 gennaio 2027, orario 17:30-19:30

venerdì 15 gennaio 2027, orario 17:30-19:30
lunedì 18 gennaio 2027, orario 17:30-19:30
venerdì 22 gennaio 2027, orario 17:30-19:30
lunedì 25 gennaio 2027, orario 17:30-19:30
venerdì 29 gennaio 2027, orario 17:30-19:30
lunedì 01 febbraio 2027, orario 17:30-19:30
venerdì 05 febbraio 2027, orario 17:30-19:30
lunedì 08 febbraio 2027, orario 17:30-19:30
venerdì 12 febbraio 2027, orario 17:30-19:30
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
Docente: Dott.ssa Giulia Bortoli, Laurea Magistrale in Lingue e Letterature Europee, Americane e Postcoloniali – lingua spagnola.

25. CORSO DI LINGUA SPAGNOLA – LIVELLO A2
Il corso è riservato a chi ha già frequentato, nelle scorse edizioni del Patentino dell'Ospitalità, il corso base di lingua spagnola.
Il corso è pensato per riprendere le basi della lingua spagnola e ampliare le competenze lessicali, grammaticali e le funzioni comunicative con particolare attenzione alla comunicazione in contesti turistico-ricettivi. Saranno trattati argomenti legati alla comprensione e produzione orale e scritta, con esercitazioni pratiche, ascolti e simulazioni di situazioni reali legate all'ambito lavorativo e culturale.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date: da definire; periodo indicativo febbraio-marzo 2027.
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
Docente: Dott.ssa Giulia Bortoli, Laurea Magistrale in Lingue e Letterature Europee, Americane e Postcoloniali – lingua spagnola.

26. CORSO DI LINGUA INGLESE – LIVELLO A1 BASE – PRIMA SESSIONE
Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze comunicative di livello A1 utilizzabili soprattutto in ambito turistico: saluti, numeri, orari, giorni, mesi, data, grammatica, conoscenza dei verbi al presente e verbi modali, costruzione frase.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
mercoledì 18 novembre 2026, orario 08:45-10:45
venerdì 20 novembre 2026, orario 08:45-10:45
mercoledì 25 novembre 2026, orario 08:45-10:45
venerdì 27 novembre 2026, orario 08:45-10:45

mercoledì 2 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
venerdì 4 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
mercoledì 9 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
venerdì 11 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
mercoledì 16 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
venerdì 18 dicembre 2026, orario 08:45-10:45
Luogo: Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
Docente: Josie Figura, madrelingua inglese.

27. CORSO DI LINGUA INGLESE – LIVELLO A1 BASE – SECONDA SESSIONE
Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze comunicative di livello A1 utilizzabili soprattutto in ambito turistico: saluti, numeri, orari, giorni, mesi, data, grammatica, conoscenza dei verbi al presente e verbi modali, costruzione frase.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
mercoledì 13 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
venerdì 15 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
mercoledì 20 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
venerdì 22 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
mercoledì 27 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
venerdì 29 gennaio 2027, orario 09:00-11:00
mercoledì 03 febbraio 2027, orario 09:00-11:00
venerdì 05 febbraio 2027, orario 09:00-11:00
mercoledì 10 febbraio 2027, orario 09:00-11:00
venerdì 12 febbraio 2027, orario 09:00-11:00
Luogo: Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
Docente: Josie Figura, madrelingua inglese.

28. CORSO DI LINGUA INGLESE – LIVELLO A2 INTERMEDIO
Il corso è destinato a corsisti già in possesso di una competenza comunicativa di livello intermedio ed è finalizzato allo sviluppo di competenze comunicative utilizzabili soprattutto in ambito turistico. Grammatica applicata alla conversazione ed esercitazioni pratiche mediante dialoghi.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
mercoledì 18 novembre 2026 orario 11:00-13:00
venerdì 20 novembre 2026 orario 11:00-13:00

mercoledì 25 novembre 2026 orario 11:00-13:00
venerdì 27 novembre orario 11:00-13:00
mercoledì 2 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
venerdì 4 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
mercoledì 9 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
venerdì 11 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
mercoledì 16 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
venerdì 18 dicembre 2026, orario 11:00-13:00
Luogo: Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
Docente: Josie Figura, madrelingua inglese.

29. CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE AVANZATO B1-B2
Incontri di conversazione e approfondimento linguistico-culturale dedicati alla descrizione in lingua inglese di tematiche peculiari del territorio: turismo, ambiente, luoghi storici, fortificazioni. Corso destinato a persone con un livello di conoscenza avanzato della lingua inglese.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
martedì 12 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
giovedì 14 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
martedì 19 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
giovedì 21 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
martedì 26 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
giovedì 28 gennaio 2027 orario 18:00-20:00
martedì 2 febbraio 2027 orario 18:00-20:00
giovedì 4 febbraio 2027 orario 18:00-20:00
martedì 9 febbraio 2027 orario 18:00-20:00
giovedì 11 febbraio 2027 orario 18:00-20:00
Luogo: Centro Polivalente, via Fausta 95/b – loc. Ca' Savio
Docente: Josie Figura, madrelingua inglese. Corso in collaborazione con la Biblioteca Comunale.

30. CORSO DI LINGUA TEDESCA SETTORE TURISTICO – LIVELLO A1 BASE SESSIONE MATTINA
Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze comunicative di livello A1 utilizzabili soprattutto in ambito turistico: saluti, numeri, orari, giorni, mesi, grammatica:

articoli, negazione, coniugazione verbi al presente, verbi modali, costruzione frase, frasi fatte per il lavoro da svolgere, dialoghi-domande-risposte.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
giovedì 12 novembre 2026 orario 8:30-10:30
lunedì 16 novembre 2026 orario 8:30-10:30
giovedì 19 novembre 2026 orario 8:30-10:30
lunedì 23 novembre 2026 orario 8:30-10:30
giovedì 26 novembre 2026 orario 8:30-10:30
lunedì 30 novembre 2026 orario 8:30-10:30
giovedì 03 dicembre 2026 orario 8:30-10:30
lunedì 07 dicembre 2026 orario 8:30-10:30
giovedì 10 dicembre 2026 orario 8:30-10:30
giovedì 17 dicembre 2026 orario 8:30-10:30
Luogo: Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
Docente: Patrizia Perocchio, madrelingua.

31. CORSO DI LINGUA TEDESCA SETTORE TURISTICO – LIVELLO A1 BASE SESSIONE POMERIGGIO
Il corso è finalizzato all'acquisizione di competenze comunicative di livello A1 utilizzabili soprattutto in ambito turistico: Saluti, numeri, orari, giorni, mesi, grammatica: articoli, negazione, coniugazione verbi al presente, verbi modali, costruzione frase, frasi fatte per il lavoro da svolgere, dialoghi-domande-risposte.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
lunedì 11 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
giovedì 14 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
lunedì 18 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
giovedì 21 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
lunedì 25 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
giovedì 28 gennaio 2027 orario 15:30-17:30
lunedì 01 febbraio 2027 15:30-17:30
giovedì 04 febbraio 2027 orario 15:30-17:30
giovedì 11 febbraio 2027 orario 15:30-17:30
lunedì 15 febbraio 2027 orario 15:30-17:30
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
Docente: Patrizia Perocchio, madrelingua tedesca.

32. CORSO DI LINGUA TEDESCA SETTORE TURISTICO – LIVELLO A1 AVANZATO – SESSIONE MATTINA

Il corso è destinato a corsisti già in possesso di una competenza comunicativa di livello A1, finalizzato allo sviluppo di competenze comunicative utilizzabili soprattutto in ambito turistico, con particolare riferimento alle peculiarità di Cavallino-Treporti.
Il corso propone grammatica applicata alla conversazione ed esercitazioni pratiche mediante dialoghi e giochi di ruolo.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.

Date:
giovedì 12 novembre 2026 orario 10:45-12:45
lunedì 16 novembre 2026 orario 10:45-12:45
giovedì 19 novembre 2026 orario 10:45-12:45
lunedì 23 novembre 2026 orario 10:45-12:45
giovedì 26 novembre 2026 orario 10:45-12:45
lunedì 30 novembre 2026 orario 10:45-12:45
giovedì 03 dicembre 2026 orario 10:45-12:45
lunedì 07 dicembre 2026 orario 10:45-12:45
giovedì 10 dicembre 2026 orario 10:45-12:45
giovedì 17 dicembre 2026 orario 10:45-12:45
Luogo: Sala via Fausta, 76 – loc. Ca' Savio
Docente: Patrizia Perocchio, madrelingua tedesca.

33. CORSO DI LINGUA TEDESCA SETTORE TURISTICO – LIVELLO A1 AVANZATO – SESSIONE MATTINA

Il corso è destinato a corsisti già in possesso di una competenza comunicativa di livello intermedio, finalizzato allo sviluppo di competenze comunicative utilizzabili soprattutto in ambito turistico, con particolare riferimento alle peculiarità di Cavallino-Treporti.
Il corso propone grammatica applicata alla conversazione ed esercitazioni pratiche mediante dialoghi e giochi di ruolo.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.

Date:
lunedì 11 gennaio 2027 orario 09:00-11:00
giovedì 14 gennaio 2027 orario 09:00-11:00
lunedì 18 gennaio 2027 orario 09:00-11:00
giovedì 21 gennaio 2027 orario 09:00-11:00
lunedì 25 gennaio 2027 orario 09:00-11:00

giovedì 28 gennaio 2027 orario 09:00-11:00
lunedì 01 febbraio 2027 orario 09:00-11:00
giovedì 04 febbraio 2027 orario 09:00-11:00
giovedì 11 febbraio 2027 orario 09:00-11:00
lunedì 15 febbraio 2027 orario 09:00-11:00
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
Docente: Patrizia Perocchio, madrelingua tedesca.

34. CORSO DI LINGUA FRANCESE – LIVELLO A1 BASE

Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze comunicative di base di livello A1, con particolare attenzione alle situazioni di utilizzo più frequenti in ambito turistico e dell'accoglienza. Il programma prevede lo studio dei saluti e delle formule di cortesia, numeri, orari, giorni della settimana, mesi e date, elementi fondamentali di grammatica, utilizzo dei principali verbi al presente e dei verbi modali, nonché la costruzione di semplici frasi per la comunicazione quotidiana.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date:
martedì 10 novembre, orario 17:30-19:30
mercoledì 11 novembre, orario 17:30-19:30
martedì 17 novembre, orario 17:30-19:30
mercoledì 18 novembre, orario 17:30-19:30
martedì 24 novembre, orario 17:30-19:30
mercoledì 25 novembre, orario 17:30-19:30
martedì 01 dicembre, orario 17:30-19:30
mercoledì 02 dicembre, orario 17:30-19:30
mercoledì 9 dicembre, orario 17:30-19:30
martedì 15 dicembre, orario 17:30-19:30
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
Docente: Gaia Ballarin, docente di lingua francese.

35. CORSO DI ITALIANO PER STRANIERI – LIVELLO BASE

Corso rivolto a giovani ed adulti che hanno bisogno di apprendere o rinforzare la loro conoscenza della lingua italiana. Lo scopo è fornire regole di base della lingua italiana in modo da poter esprimere e comprendere semplici concetti su argomenti legati alla quotidianità, sia a livello orale che scritto.
Le lezioni utilizzeranno una metodologia partecipativa e laboratoriale attraverso role play, attività in coppie o in gruppo per favorire la partecipazione di tutte e tutti e la

creazione di un buon clima di classe.
Le classi e il livello specifico verranno organizzati in base al test di pre-iscrizione.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date: novembre, martedì e giovedì mattina, orari da definire
Luogo: Centro Culturale Pascoli, via Equilia 2 – loc. Cavallino.
A cura di: servizio comunale Laboratorio Giovani Cavallino-Treporti.

36. CORSO DI ITALIANO PER STRANIERI – LIVELLO MEDIO/AVANZATO
Corso rivolto a giovani ed adulti che hanno bisogno di apprendere o rinforzare la loro conoscenza della lingua italiana. Lo scopo è rinforzare l'utilizzo della lingua italiana nei diversi contesti.
Il corso è gratuito ma si consiglierà l'acquisto di un libro di testo.
Le lezioni utilizzeranno una metodologia partecipativa e laboratoriale attraverso role play, attività in coppie o in gruppo per favorire la partecipazione di tutte e tutti e la creazione di un buon clima di classe.
Le classi e il livello specifico verranno organizzati in base al test di pre-iscrizione.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Date: periodo indicativo gennaio 2027. Date, orari e luogo saranno comunicati ai corsisti iscritti.
A cura di: servizio comunale Laboratorio Giovani Cavallino-Treporti.

PATENTINO
Ben-Essere
CAVALLINO - TREPORTI

PATENTINO BEN-ESSERE

Una proposta attenta mirata di appuntamenti informativi e formativi tenuti da esperti, dedicati all'educazione ed alla promozione della salute e al benessere della persona.

CONTATTI

Segreteria progetto formativo Patentino BEN-ESSERE:
telefono 0412909706 – email: patentino@comunecavallinotreporti.it
Curatrice e responsabile del progetto BEN-ESSERE: Silvia D'Este - Consigliere Delegato
Assessore di Riferimento: Giorgia Bortoluzzi - Politiche Sociali

37. PRIMO SOCCORSO PEDIATRICO E MANOVRE DI DISOSTRUZIONE DELLE VIE AEREE

Corso teorico-pratico rivolto alle famiglie, agli insegnanti, agli educatori, a babysitter e a tutti coloro che desiderano acquisire competenze fondamentali per intervenire tempestivamente ed affrontare situazioni di emergenza pediatrica.
Manovre di disostruzione delle vie aeree: formazione sulle tecniche corrette da applicare in caso di soffocamento da corpo estraneo in lattanti e bambini, riconoscimento dell'ostruzione parziale o totale, saper intervenire ed eseguire le manovre di disostruzione delle vie aeree e basi di rianimazione cardiopolmonare; prevenzione degli incidenti da inalazione.
Data: 24 febbraio 2027, orario 20:30, presso il Centro Civico, via Concordia 27- loc. Ca' Savio.
A cura di: personale dei Volontari del Soccorso di Cavallino-Treporti ODV.

38. CORSO DI FORMAZIONE BLSD (BASIC LIFE SUPPORT DEFIBRILLATION)

Il corso, organizzato in collaborazione con un centro di formazione accreditato, è finalizzato alla divulgazione della cultura del soccorso e all'insegnamento di poche e semplici manovre che possono fare la differenza in caso di arresto cardiaco.
È previsto il rilascio di certificazione con autorizzazione all'impiego del defibrillatore.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Data, orari e sede saranno comunicati ai partecipanti iscritti.
A cura di: personale dei Volontari del Soccorso di Cavallino-Treporti ODV.

39. AUTODIFESA PERSONALE E PREVENZIONE DEL PERICOLO
39.1 CORSO DI AUTODIFESA E SICUREZZA PERSONALE

Destinatari: tutti i cittadini a partire dai 16 anni.
Fornire ai partecipanti (uomini e donne) le conoscenze teoriche e le abilità pratiche fondamentali per la prevenzione, la gestione del pericolo e la difesa fisica in caso di aggressione. Il corso promuove un approccio basato sulla massima efficacia, la semplicità delle tecniche, la gestione dello stress emotivo e il pieno rispetto della legalità.
Programma:
• **martedì 10 novembre 2026** (teoria): Psicologia del confronto, prevenzione e lettura del contesto urbano.
• **venerdì 13 novembre 2026** (pratica): Linguaggio del corpo, posizioni di guardia nascosta e gestione delle distanze.
• **martedì 17 novembre 2026** (pratica): Studio dei punti sensibili del corpo umano e prime tecniche di percussione.
• **venerdì 20 novembre 2026** (pratica): Uso combinato di colpi d'emergenza (palmo e gomito) per arrestare un attacco.
• **martedì 24 novembre 2026** (pratica): Tecniche di svincolo e liberazione da prese alle braccia e ai polsi.
• **venerdì 27 novembre 2026** (pratica): Tecniche di svincolo da prese al corpo e agli abiti.
• **martedì 01 dicembre 2026** (pratica): Tecniche di svincolo da tentativi di strangolamento (in piedi).
• **venerdì 04 dicembre 2026** (pratica): Elementi di difesa a terra: come proteggersi da cadute accidentali o spinte.
• **venerdì 11 dicembre 2026** (pratica): Strategie di svincolo al suolo per riguadagnare rapidamente la stazione eretta.
• **martedì 15 dicembre 2026** (sintesi): Simulazione finale sotto stress controllato e analisi degli aspetti legali della legittima difesa.
Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali.
Orario 18:00-19:00, presso Centro Culturale Pascoli, via Equilia, 2 – loc. Cavallino.
Relatore: Drago Amato Ruggiero, esperto di arti marziali con oltre quarant'anni di esperienza e un passato nel Ministero della Difesa – Aeronautica Militare. È Maestro di Ju Jitsu, istruttore di Judo, difesa personale e Krav Maga, con competenze in ambito operativo Police e Military. Ha ricoperto incarichi nazionali nel settore della formazione marziale.

PATENTINO
Ben-Essere
CAVALLINO - TREPORTI

39.2 CORSO SULLA SICUREZZA, PREVENZIONE E BULLISMO

Destinatari: ragazzi under 16 e genitori

Fornire a ragazzi e genitori gli strumenti per riconoscere, prevenire e gestire situazioni di rischio tipiche dell'età adolescenziale (bullismo, cyberbullismo, aggressioni verbali e fisiche). Il percorso punta a massimizzare l'addestramento dinamico sul campo, limitando la teoria a un solo incontro introduttivo e dedicando le restanti 9 ore a esercitazioni pratiche di gestione dello spazio, fuga e difesa fisica.

Programma:

- Incontro 1 (teoria): Bullismo, cyberbullismo e pericoli della rete: come riconoscerli e difendersi (incontro genitori-figli).
- Incontro 2 (pratica): Comunicazione assertiva, linguaggio del corpo e postura difensiva contro le provocazioni.
- Incontro 3 (pratica): Gestione dello spazio interpersonale e rispetto delle distanze di sicurezza.
- Incontro 4 (pratica): Scenari di pericolo e prevenzione in contesti scolastici, urbani o sui mezzi pubblici.
- Incontro 5 (pratica): Tecniche di disimpegno rapido, fuga strategica e modalità per chiedere aiuto efficacemente.
- Incontro 6 (pratica): Gestione dello stress emotivo e controllo del panico di fronte a minacce o aggressioni verbali.
- Incontro 7 (pratica): Tecniche basilari di svincolo fisico da prese improvvise alle mani e ai polsi.
- Incontro 8 (pratica): Tecniche di liberazione da afferrate agli abiti o allo zaino scolastico.
- Incontro 9 (pratica): Tecniche di svincolo d'emergenza in caso di blocco a terra o atterramento.
- Incontro 10 (pratica/sintesi): Simulazioni riepilogative di gruppo e de-briefing finale genitori-figli.

Il corso è a numero chiuso per esigenze gestionali. I ragazzi sotto i 16 anni dovranno essere accompagnati da almeno un genitore/tutore.

Data, orari e sede saranno comunicati ai partecipanti iscritti.

Relatore: Drago Amato Ruggiero, esperto di arti marziali con oltre quarant'anni di esperienza e un passato nel Ministero della Difesa – Aeronautica Militare. È Maestro di Ju Jitsu, istruttore di Judo, difesa personale e Krav Maga, con competenze in ambito operativo Police e Military. Ha ricoperto incarichi nazionali nel settore della formazione marziale.

PATENTINO
Ben-Essere
CAVALLINO - TREPORTI

40. PRIMO SOCCORSO VETERINARIO E INTERVENTI ASSISTITI CON GLI ANIMALI (IAA)

Incontro informativo e di sensibilizzazione sull'importanza del benessere animale e sull'impatto positivo che gli animali possono avere sul piano educativo, terapeutico e relazionale.

L'importanza della sterilizzazione del cane e del gatto: analizzeremo i principali benefici, gli eventuali aspetti da considerare, quando è indicata e come questa scelta possa contribuire al benessere dell'animale e alla prevenzione del randagismo.

L'importanza delle Attività Assistite con gli Animali (Pet Therapy): illustreremo cosa sono, i benefici che apportano a persone di tutte le età e i diversi ambiti di applicazione. La serata sarà arricchita da una dimostrazione pratica e interattiva con il pubblico presente. Sarà inoltre l'occasione per confrontarci su eventuali possibili collaborazioni con il Comune per la realizzazione di progetti sul territorio.

Data: 19 febbraio 2027, orario 20:30. La sede del corso sarà comunicata ai partecipanti iscritti.

Relatori: dott. Stefano Vio e dott.ssa Nicoletta Salviato, Centro Veterinario Cavallino-Treporti SRL.

PATENTINO
Ben-Essere
CAVALLINO - TREPORTI

AREA SPORT

Una proposta specifica dedicata allo sport, pensata come strumento di supporto e crescita per quanti operano o collaborano nelle realtà sportive del territorio

CONTATTI

Segreteria progetto formativo Area Sport:
telefono 0412909706 – email: patentino@comunecavallinotreporti.it
Curatrice e responsabile del progetto Area Sport: Silvia D'Este - Consigliere Delegato
Assessore di Riferimento: Giorgia Bortoluzzi - Politiche Sociali

41. SEMINARIO SULLA SICUREZZA SANITARIA PER LE ASSOCIAZIONI SPORTIVE

Un incontro rivolto alle associazioni sportive e non solo, per approfondire i principali aspetti legati alla sicurezza sanitaria nello svolgimento delle attività sportive. Il seminario offrirà indicazioni pratiche sulla prevenzione, sulla gestione delle emergenze e sui corretti comportamenti da adottare per tutelare atleti, operatori e partecipanti.

Data, orari e sede saranno comunicati ai partecipanti iscritti.

A cura di: personale dei Volontari del Soccorso di Cavallino-Treporti ODV.

42. CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER COLLABORARE NELLE ATTIVITÀ SPORTIVE

Un percorso formativo aperto a tutti coloro che operano o collaborano, a diverso titolo, nelle associazioni e società sportive, affiancando istruttori e allenatori nelle attività con bambini, ragazzi e gruppi.

Il corso offre strumenti pratici e conoscenze di base per comprendere meglio l'organizzazione dell'attività sportiva, il ruolo e le responsabilità di chi vi collabora, la gestione dei gruppi, la sicurezza, la comunicazione e i valori dello sport. Non sostituisce i percorsi professionali e specialistici, ma vuole fornire una preparazione trasversale utile a chi partecipa attivamente alla vita di una realtà sportiva.

A coloro che completeranno il corso, verrà rilasciato il diploma riconosciuto dal CONI SNaQ (Sistema Nazionale di Qualifiche degli Operatori Sportivi) e Msp Italia

Programma:

- Incontro 1: Il mondo dello sport e il ruolo dell'operatore sportivo. Ruoli, compiti, responsabilità e collaborazione con istruttori e allenatori.
- Incontro 2: Attività motoria e avviamento allo sport. Principi fondamentali dell'attività

motoria e caratteristiche delle attività sportive di base.
• Incontro 3: Gestire bambini, ragazzi e gruppi sportivi. Dinamiche di gruppo, attenzione alle diverse fasce d'età e supporto nella conduzione delle attività.
• Incontro 4: Sicurezza nelle attività sportive. Prevenzione dei rischi, comportamenti corretti e attenzione alla sicurezza durante allenamenti e attività.
• Incontro 5: Comunicare nello sport. Relazione con bambini, ragazzi, famiglie, istruttori e altri collaboratori.
• Incontro 6: Sport, inclusione e fair play. Rispetto, collaborazione, inclusione e valore educativo dello sport.

Data, orari e sede saranno comunicati ai partecipanti iscritti.

Docenti: Dario Scarpa, tecnico formatore sportive, Raffaella Finotto, tecnico sportivo inclusivo e Alessandro Fontana, tecnico formatore sportivo.

NOTE

NOTE

Vuoi migliorare la tua preparazione o conoscenza?

iscriviti!

Scarica la scheda d'iscrizione

COMUNE DI
CAVALLINO TREPORTI

Segreteria progetto formativo
Patentino dell'Ospitalità
telefono 041.2909706
email: patentino@comunecavallinotreporti.it