

Training *Manager*

 tbyte<sup>2.0</sup>

**CORSI DI FORMAZIONE**  
CALENDARIO CORSI

Ricerca Avanzata Corsi

Titolo  Scegliere la categoria

<< **Dicembre 2017** >>

**PASTA FROLLA ARTISTICA: CORSO BASE**

**Date e orari**

- 01 dicembre 2017
- dalle 09:30 alle 18:30

**IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE, CORSO AVANZATO DI HACCP, RINTRACCIABILITÀ E GESTIONE DELLO STATO DI CRISI**

**Date e orari**

- 18 dicembre 2017
- dalle 13:30 alle 17:00

**ALIMENTAZIONE, ALLERGIE E NUOVE TENDENZE ALIMENTARI**

**Date e orari**

- 22 dicembre 2017
- dalle 08:30 alle 17:30

Gestisci la formazione dei tuoi clienti con **Training Manager**, il portale dedicato alla gestione dei corsi di formazione.

Crea il **catalogo corsi per la vendita** e gestisci ogni aspetto: **dall'iscrizione degli utenti alla pianificazione delle sessioni di corso, dall'erogazione fino alla fatturazione**, tieni tutto sotto controllo.

**DETTAGLIO CORSO**

**ALIMENTAZIONE, ALLERGIE E NUOVE TENDENZE ALIMENTARI**

**Obiettivo**

Sapere gestire correttamente l'alimentazione in casi di allergie e intolleranze alimentari, imparare quali sono le tendenze alimentari, cosa comportano come regime alimentare e conoscere i pro e i contro, riconoscere e saper gestire nuovi e vecchi prodotti alimentari alternativi.

**Programma**

Allergie e intolleranze: differenze, classificazione e corretta gestione, tendenze alimentari nuove e vecchie a confronto, prodotti alimentari alternativi nuovi e vecchi a confronto. Dimostrazione pratica in cucina e degustazione delle ricette prodotte.

**Metodo**

1

**Destinatari**

Tutti, anche professionisti del settore.

**Requisiti**

nessuno

**Durata**

8 ore

**Data inizio Corso**

20-04-2018

**Date e Orari**

20-04-2018 dalle 08:30 alle 17:30

**Luogo**

GastroTicino, Lugano

**Costo**

nessun valore non soci

**Attestato**

Attestato di frequenza al corso

**Numero minimo partecipanti**

6

**ISCRIZIONE ONLINE**

Per iscriversi al corso è necessario essere registrati al sito ed aver effettuato l'accesso

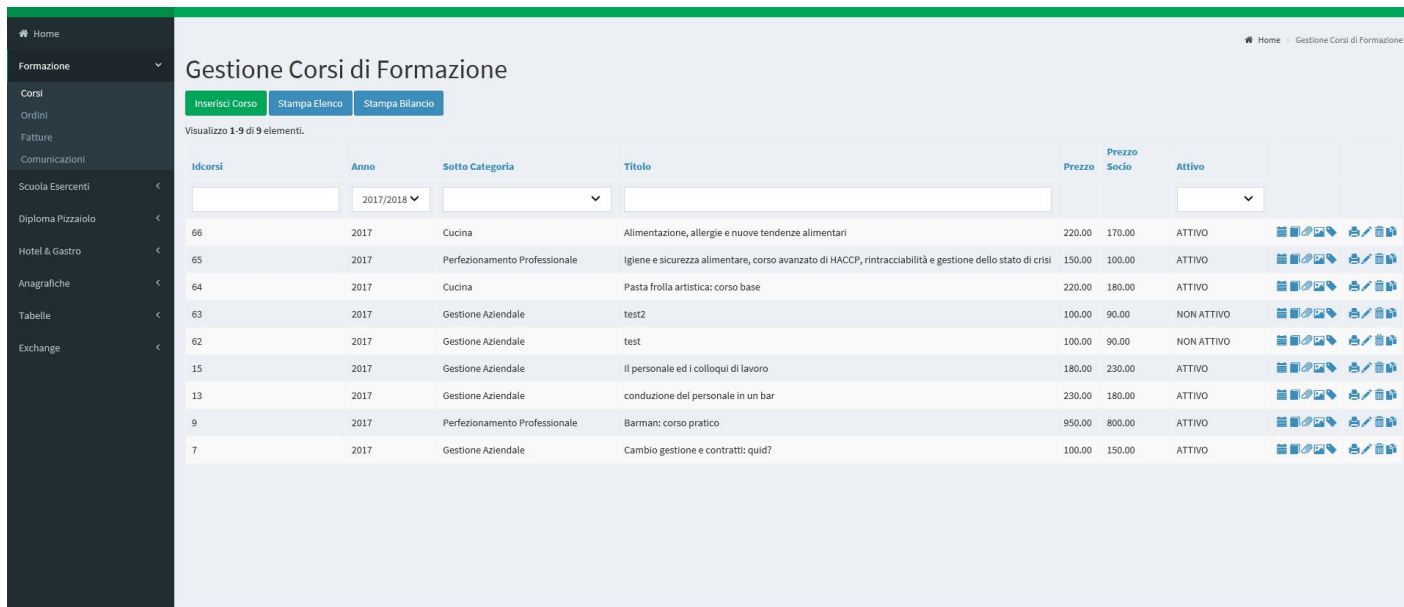
**CONTATTACI**

Chiamaci per informazioni ed iscrizione

**TIPESCA.ch ALIMENTARI**

Tipesca SA  
Via Ciossà 3 - 6806 Sigrino  
Tel. 091 935 75 50  
info@tipesca.ch

FRANCE  
**mérat**  
VIANDES & COMESTIBLES



The screenshot displays the 'Gestione Corsi di Formazione' (Course Management) interface. It features a sidebar with navigation options like 'Home', 'Formazione', 'Corsi', 'Ordini', 'Fatture', 'Comunicazioni', 'Scuola Esercenti', 'Diploma Pizzaiolo', 'Hotel & Gastro', 'Anagrafiche', 'Tabelle', and 'Exchange'. The main content area includes a title 'Gestione Corsi di Formazione', buttons for 'Inserisci Corso', 'Stampa Elenco', and 'Stampa Bilancio', and a filter for 'Visualizzo 1-9 di 9 elementi.'. Below this is a table with columns for 'Idcorsi', 'Anno', 'Sotto Categoria', 'Titolo', 'Prezzo', 'Prezzo Socio', and 'Attivo'. Each row represents a course with its details and a set of action icons.

Idcorsi	Anno	Sotto Categoria	Titolo	Prezzo	Prezzo Socio	Attivo	
66	2017	Cucina	Alimentazione, allergie e nuove tendenze alimentari	220.00	170.00	ATTIVO	
65	2017	Perfezionamento Professionale	Igiene e sicurezza alimentare, corso avanzato di HACCP, rintracciabilità e gestione dello stato di crisi	150.00	100.00	ATTIVO	
64	2017	Cucina	Pasta frolla artistica: corso base	220.00	180.00	ATTIVO	
63	2017	Gestione Aziendale	test2	100.00	90.00	NON ATTIVO	
62	2017	Gestione Aziendale	test	100.00	90.00	NON ATTIVO	
15	2017	Gestione Aziendale	Il personale ed i colloqui di lavoro	180.00	230.00	ATTIVO	
13	2017	Gestione Aziendale	conduzione del personale in un bar	230.00	180.00	ATTIVO	
9	2017	Perfezionamento Professionale	Barman: corso pratico	950.00	800.00	ATTIVO	
7	2017	Gestione Aziendale	Cambio gestione e contratti: quid?	100.00	150.00	ATTIVO	

*Modulo di backoffice per l'inserimento dei nuovi corsi e dei relativi dettagli*

**Training Manager**, il portale dedicato alla gestione dei corsi di formazione è **totalmente web: non necessita di installazione** e può essere utilizzato ovunque.

Tramite semplici moduli di gestione pronti per l'uso è possibile **pianificare e inserire nuovi corsi** per la vendita **in pochissimi clic**, configurando tutti dettagli come calendario, moduli del corso, sessioni, costi e fatturazione.

Il corso pubblicato è subito acquistabile da parte degli utenti.

Per informazioni e demo:

[info@tbyte.ch](mailto:info@tbyte.ch) o

[+41\(91\) 646 84 01](tel:+41916468401)

Training *Manager*

 tbyte<sup>2.0</sup>