

Eventi formativi realizzati - Anni precedenti

Incontro info-formativo per le imprese turistiche | 14 settembre 2022

Interventi:

- [Ospitalità italiana](#) [1]: un'opportunità per le imprese, un valore aggiunto per le destinazioni turistiche - relatore Alessandra Arcese
- [Ospitalità italiana](#) [2]: un'opportunità di crescita per le imprese cuneesi - relatore Luciano Ippolito

Guarda la registrazione:



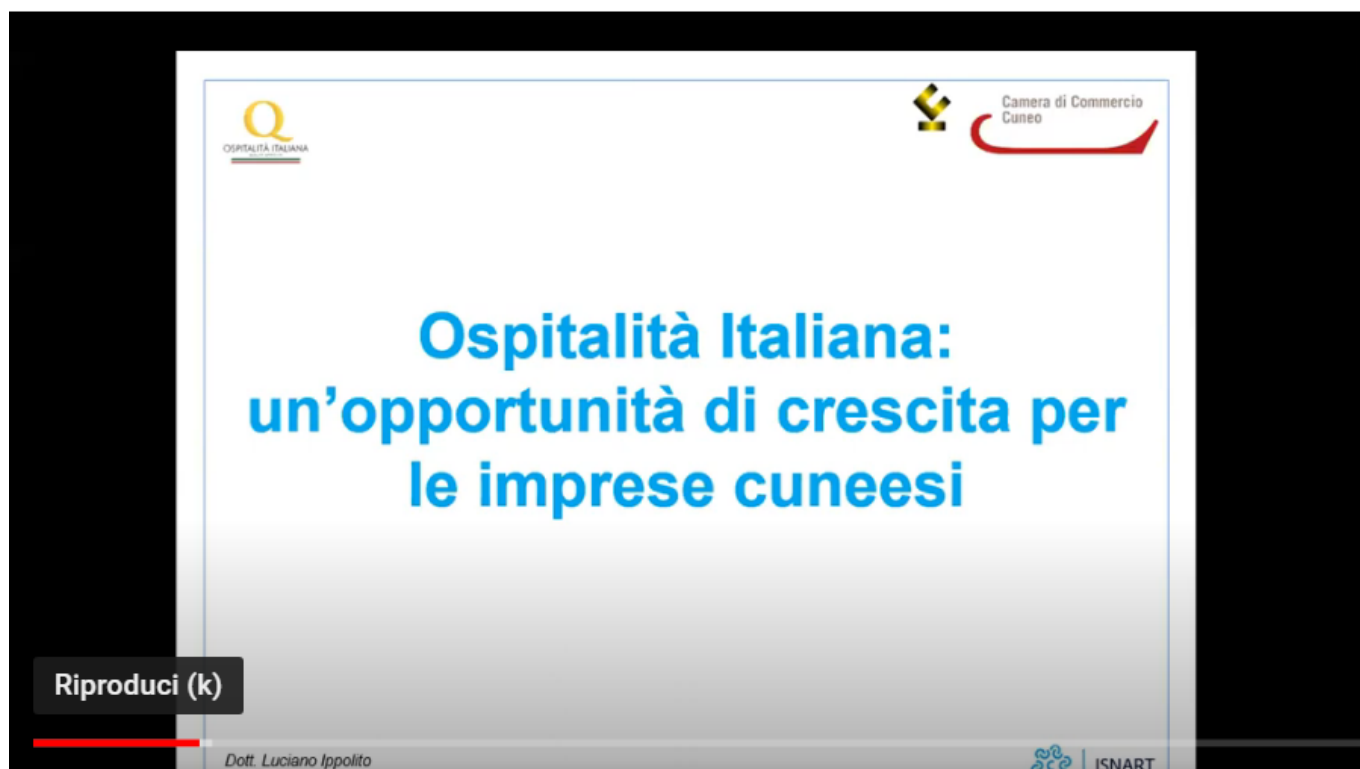
[3]

Capacity building per le imprese ricettive | 24 marzo 2022

Interventi:

- [Il rating Ospitalità Italiana](#) [4] - relatore Luciano Ippolito
- [Il digital marketing per la ricettività](#) [5] - relatore Armando Travaglini

Guarda la registrazione:



[6]

Capacity building per le imprese ristorative | 25 marzo 2022

Interventi:

- [Il rating Ospitalità Italiana](#) [7] - relatore Luciano Ippolito
- [Il digital marketing per la ristorazione](#) [8] - relatore Armando Travaglini

Guarda la registrazione:



La classificazione delle imprese

Il rating Ospitalità Italiana prevede che ogni impresa venga classificata secondo precisi criteri di valutazione

Il plus viene assegnato alle aziende che meritano «la lode» dopo una visita Mystery.

Sulla base del punteggio ottenuto durante la visita di valutazione, la performance della struttura sarà contrassegnata graficamente da una, due o tre corone, resa evidente anche attraverso gli strumenti della comunicazione e promozione che saranno resi disponibili per l'impresa che si sarà certificata.

 punteggio compreso tra 60 e 74
  punteggio compreso tra 75 e 89
  punteggio compreso tra 90 e 100

Riproduci (k)

Dott. Luciano Ippolito

ISNART

[9]

Disegnare la ripartenza. Cos'è davvero cambiato nel turismo e nel turista | 27 ottobre 2021

- [Locandina e Programma](#) [10]

Ciclo di webinar Prepararsi a ripensare il turismo, per un 2021 da protagonista a cura di Isnart | 12 novembre 2020

Prepararsi a ripensare il turismo, per un 2021 da protagonista - relatrice: Cinzia Fiore (495 kB)

- [L'Ospitalità Italiana in sicurezza. Strumento di accompagnamento alla gestione in prevenzione e sicurezza dell'offerta turistica di qualità](#) [11] - relatore: Luciano Ippolito (31 pagine, 3,45 MB)

?

Come attivare pratiche turistiche rispettose dell'ambiente, per ridurre i costi e diventare più attrattivi per i clienti | 1 Ottobre 2020

Slide degli interventi:

- [Come attivare pratiche turistiche sostenibili, convenienti per le aziende e rispettose delle persone e degli ecosistemi](#) [12]- relatori: Federica Vazzola, Francesco Casarin (45 pagine, 3,28 MB)

Come usare l'accessibilità per garantire l'accoglienza per tutti e conquistare nuove quote di mercato | 24 settembre 2020

Slide degli interventi:

- [Turismo accessibile: dal sociale al business](#) [13]- relatore: Giovanni Ferrero (63 pagine, 4,68 MB)

Ciclo di webinar - Far ripartire il turismo da protagonista

a cura di Isnart

Come ottimizzare la relazione tra turismo e web per non perdere il contatto con i propri clienti e per attrarne di nuovi | 9 luglio 2020

Slide degli interventi:

- [Far ripartire il turismo da protagonista](#) [14] - relatrice: Valentina Mannino (34 pagine, 5,17 MB)
- [Hotel Marketing 2020. Come ottimizzare la relazione tra turismo e web per non perdere il contatto con i propri clienti e per attrarne di nuovi](#) [15]- relatore: Gian Marco Montanari (17 pagine, 1,49 MB)

Come gestire la crisi per tornare a fare business per ripensare l'offerta commerciale e utilizzare al meglio la comunicazione | 6 luglio 2020

Slide degli interventi:

- [Come gestire la crisi per tornare a fare business](#) [16] - relatore: Massimo Feruzzi (35 pagine, 9,97 MB)

Ciclo di webinar Sicurezza nella ristorazione

a cura del Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino

Prevenzione e gestione rischio legionellosi | 25 giugno 2020

Slide degli interventi:

- [Prevenzione e gestione del rischio legionellosi correlata all'emergenza Covid 19](#) [17] - relatrice: Francesca Ilgrande (24 pagine, 7,34 MB)

Gestire la ristorazione in sicurezza | 16 giugno 2020

Slide degli interventi:

- [Riapertura delle attività economiche e produttive nella Fase 2](#) [18]- relatore: Italo Bevione (65 pagine, 5,08 MB)

Incontro per le aziende turistiche ricettive sulle novità normative | 1 ottobre 2019

Martedì 1 ottobre 2019 si è tenuto un **incontro per le aziende turistiche ricettive** per approfondire le novità normative per le strutture alberghiere ed extralberghiere.

- [Programma incontro](#) [19] (334 kB)
- [La riforma del comparto turistico ricettivo alberghiero nella regione Piemonte](#) [20] (5,43 MB)
Relatore: Mario Gobello - Regione Piemonte
- [Legge regionale 3 agosto 2017 n. 13 "Disciplina delle strutture ricettive extralberghiere"](#) [21] (4,16 MB)

- [La nuova disciplina regolamentare del comparto turistico-ricettivo extralberghiero](#) [22] (7,14 MB)

Relatore: Paolino Mastrangelo - Regione Piemonte

- [Osservatorio Turistico regionale](#) [23] (9,20 MB)
Relatore: Cristina Bergonzo - VisitPiemonte
- [Dati e informazioni a supporto di strategie e decisioni](#) [24] (824 kB)
Relatore: Sarah Bovini - Unioncamere Piemonte

Seminario sul Regolamento europeo in tema di trattamento dei dati personali (GDPR) | Settembre/ottobre 2019

La Camera di commercio di Cuneo ha organizzato per tutte le strutture turistiche un **seminario sul Regolamento europeo in tema di trattamento dei dati personali**, che si è svolto in due edizioni: 10 settembre e 8 ottobre 2019

- [programma seminario](#) [25]

Seminari formativi : Crescere nel turismo di domani | Settembre/novembre 2018

Nell'ambito del progetto "Turismo in Piemonte" la Camera di commercio di Cuneo ha organizzato dei seminari formativi, proposti a Cuneo e replicati ad Alba, per le imprese turistiche della provincia.

1. Per il settore ricettivo:
Le 10 sfide che gli albergatori dovranno affrontare nei prossimi anni (24/25 settembre 2018)
Relatore: Mauro Santinato - Teamwork Rimini

[Locandina e programma](#) [26] (397 kB)

2. Per il settore ristorativo:
"L'immagine coordinata del ristorante: migliorare la comunicazione e portare il proprio target a tavola" (19/20 novembre 2018)
Relatore: Martina Manescalchi - Teamwork di Rimini

[Locandina e programma](#) [27] [\[27\]](#) (251kB)

Corso di cucina: Il marchio "Q" alla scuola di grandi chef | Novembre 2017/febbraio 2018

- Istituto alberghiero Dronero - chef Ivan MILANI - [Programma e adesioni](#) [28] (172kB) Martedì 7 novembre 2017
- Istituto alberghiero Bra - chef Francesco OBERTO - [Programma e adesioni](#) [29] (170 kB) Lunedì 5 febbraio 2018

Corso di formazione in materia di marketing e qualità del servizio | Ottobre/novembre 2017

- [programma incontri](#) [30] (101 kB)

Corso di formazione per le strutture ristorative - Cucina piemontese: la tradizione nel rispetto del nostro benessere | 20 giugno 2016

- [La dieta mediterranea](#) [31] (4 MB)
- [La piramide alimentare](#) [32] (1,90 MB)
- [Principali vini di Langa](#) [33] (6,18 MB)

Giornata formativa per le strutture turistiche | 16 maggio 2016

- [Marchio di qualità: scopo, ambito e requisiti](#) [34] (15,6 MB)
- [L'iter di certificazione: principi, fasi e modalità](#) [35] (133 kB)
- [Principi e metodologie per un servizio di qualità](#) [36] (1,47 MB)

Ultima modifica: Venerdì 27 Ottobre 2023

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

Source URL: <https://www.cn.camcom.it/focus/competitivita/turismo/turismo-eventi-formativi-programma/eventi-formativi-realizzati-anni>

Collegamenti

- [1] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/140922_OI_Presentazione%20A.Arcese.pdf
- [2] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/220914_Presentazione%20Ippolito.pdf
- [3] <https://www.youtube.com/watch?v=Vg70UinbDbE&t=2s>
- [4] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/MOI_2022/Presentazione%2024.3%20Ippolito%20ricettivit%C3%A0.pdf
- [5] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/MOI_2022/Presentazione%2024.3%20Travaglini%20ricettivit%C3%A0.pdf
- [6] <https://www.youtube.com/watch?v=feKWhuM-xME&t=15s>
- [7] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/MOI_2022/Presentazione%2025.3%20Ippolito%20ristorazione.pdf
- [8] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/MOI_2022/Presentazione%2025.3%20Travaglini%20ristorazione.pdf
- [9] <https://www.youtube.com/watch?v=ea2E9geMOuU&t=34s>
- [10] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/Locandina%20disegnare%20la%20ripartenza_27.10.21%20.pdf
- [11] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/2.%20Presentazione_L.Ippolito_12.11.pdf
- [12] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/3.%20Presentazione_eAmbiente_01.10.pdf
- [13] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/4.%20Presentazione_G.Ferrero_24.09.pdf
- [14] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/5.%20Presentazione_G.Ferrero_24.09.pdf

azione_V._Mannino_09.07.pdf

[15] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/6.%20Presentazione_G.M._Montanari_09.07.pdf

[16] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/7.%20Presentazione_M.Feruzzi_06.07.pdf

[17] <https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/8.%20slide%2025.6%20Webinar%20legionella.pdf>

[18] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/turismo/formazione/9.%20slide%2016.6%20Riapertura%20attivit%C3%A0%20FASE%20_Union%20camere.pdf

[19] https://www.cn.camcom.gov.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Formazione%20operatori%20turistici.pdf

[20] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/GOBELLO%20La%20riforma%20del%20comparto%20turistico%20ricettivo%20alberghiero%20nella%20regione%20Piemonte.pdf

[21] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/MASTRANGELO%20Presentazione%20l.r.%2013-2017%20extralberghiero.pdf

[22] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/MASTRANGELO%20Presentazione%20regolamento%20extralberghiero.pdf

[23] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/BERGONZO%20FlussiTuristici_2019_Cuneo1ott19.pdf

[24] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Presentazione%20Bovini%201%20ottobre%202019.pdf

[25] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/Convegno%20Privacy%20Ospitalit%C3%A0%20Cuneo.pdf

[26] https://www.cn.camcom.gov.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Pagine%20da%20Eventi%20marchio%20Q%20-%20Turismo%20Domani_Parte1.pdf

[27] http://www.cn.camcom.gov.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Eventi%20marchio%20Q%20-%20Turismo%20Domani_Parte2.pdf

[28] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/programma%20corso%20cucina%207%20novembre%202017.pdf

[29] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Iocandina%20bra%20corretta.pdf

[30] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/fo rmazione%20ospitalit%C3%A0%20italiana%20quadrato.pdf

[31] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Progetto-Dieta-Mediterranea-in-collaborazione-con-MIPAAF-Opuscolo-informativo%20%281%29.pdf

[32] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/piramide_ITALIANO.pdf

[33] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Barbaresco%20e%20Barolo.pdf

[34] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Marchio.pdf

[35] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Auditor.pdf

[36] https://www.cn.camcom.it/sites/default/files/uploads/documents/Promozione/Marchi_qualita/FormazioneMOI/Qualita.pdf