

# Lezioni di benessere e termalismo

## «Ecco come si gestisce una Spa»

**Benedetta Andreoli**  
■ BOLOGNA

**SPA**, terme, fitness: è in continua e rapida espansione il mercato legato alla cultura del wellness e del termalismo che da sempre vede l'Emilia Romagna in prima linea e all'avanguardia. Proprio per rispondere alle richieste sempre crescenti di figure professionali qualificate e aggiornate nella direzione di queste strutture, il 4 aprile partirà a Bologna il corso in quattro seminari formativi per wellness e Spa Management 'Comprendere e gestire efficacemente una struttura benessere', promosso e organizzato da Iscom E.R., l'Istituto per lo sviluppo del commercio e del turismo dell'Emilia Romagna. Docente e ideatore del corso, alla prima edizione, è Sandro Baronti, consulente strategico d'azienda specializzato nei settori termale, benessere e alberghiero.

«**C'È STATA** – spiega – un'esplosione della domanda di queste figure professionali: in Emilia Romagna e anche nel resto d'Italia

sono molto richiesti operatori qualificati con competenze specialistiche in organizzazione e gestione strategica di Spa, centri benessere e centri termali, poiché il mondo del benessere è cresciuto più velocemente delle professionalità che lo dovrebbero gestire. Il successo di un'azienda dipende da una gestione virtuosa volta a proporre servizi innovativi con modalità competitive e flessibili rispetto alle richieste degli utenti. Perciò abbiamo ideato un percorso omogeneo e coerente pensato per gli operatori di questo settore e per chi vorrebbe lavorare in questo mondo; chi ha esperienza, può frequentare anche un singolo seminario o gli ultimi due seminari che sono molto specifici, per integrare la sua formazione ed aggiornarsi. Al termine di ogni seminario formativo, ogni partecipante riceverà un atte-

**Seminari di Iscom a Bologna, Sandro Baronti docente: «C'è stata un'esplosione della domanda di queste figure professionali»**

stato di frequenza».

**GIÀ**, ma quali temi tratterà nei quattro seminari formativi? «Il corso – continua Baronti – partirà il 4 aprile con la presentazione del 'prodotto benessere', quindi illustrerà le dinamiche di vendita, nel seminario dell'11 aprile. Poi nell'incontro del 18 aprile dedicato allo Spa Management, affronterò il controllo di gestione e la costruzione di un business plan di settore mentre il quarto e ultimo seminario del 26 aprile sarà incentrato su Spa Revenue ovvero sulla gestione strategica volta all'ottimizzazione del fatturato. Ho dedicato anche un sito a questi temi: è [www.spaiswonderful.com](http://www.spaiswonderful.com). Il modulo di iscrizione è disponibile sul sito [www.iscomer.it](http://www.iscomer.it) e può essere inviato, insieme al documento che attesta il bonifico effettuato, via mail a [mpaglia@iscomer.it](mailto:mpaglia@iscomer.it) o via fax al numero 0541.4150610. Per altre informazioni si può contattare Michela Paglia di Iscom E.R. al numero telefonico 051.4150612.



### 4 POSTI

#### Diventare pasticciere, con Gino Fabbri ospite

BOLOGNA

Il 4 aprile partirà a Bologna il corso professionale di pasticceria con lezioni pratiche nel laboratorio A scuola di gusto. Ospite d'onore sarà il maestro Gino Fabbri. Iscrizioni entro il 30 marzo; sono rimasti 4 posti. Info e iscrizioni: 051.4155711, [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it).

### 20 ORE

#### Conoscere i segreti della pasta fresca

REGGIO EMILIA

Partirà il 31 marzo il corso in 20 ore 'La pasta fresca', organizzato dal Cescot di Reggio Emilia. Per informazioni e iscrizioni contattare il Cescot al numero telefonico 0522.920168, via mail a [info@cescotreggio.it](mailto:info@cescotreggio.it) o [cescotre@confesercenti.org](mailto:cescotre@confesercenti.org).

### 3 POSTI

#### Somministrazione di alimenti e bevande

BOLOGNA

Partirà ad aprile a Bologna nella sede di Iscom il corso professionale abilitante Csab per il commercio nel settore alimentare e la somministrazione di alimenti e bevande. Il termine per le iscrizioni è il 15 aprile. Per informazioni e iscrizioni: Iscom Bologna, 051.4155711 o [info@iscombo.it](mailto:info@iscombo.it).

### 235 ORE

#### Addetto alla sala nella ristorazione

BOLOGNA

'A Scuola di gusto' inaugura il corso professionale 'Addetto Sala', figura centrale del servizio di ristorazione, che conosce i servizi, le tecniche e i prodotti; esperto nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite. Scadenza iscrizioni: 1° aprile 2016. Per informazioni: Iscom Bologna, 051.4155711.

### 1.000 ORE

#### Operatore socio-sanitario

BOLOGNA

Sono rimasti pochi posti disponibili per il corso intensivo per Operatore socio-sanitario (Oss) in partenza il 12 aprile a Bologna. Promosso da Iscom Bologna, il corso consentirà ai partecipanti di conseguire la qualifica professionale, dopo aver superato l'esame finale, per poter lavorare su tutto il territorio nazionale. «Quella dell'operatore socio-sanitario – sottolineano gli organizzatori del corso – è una professione fondamentale per l'assistenza delle persone, in grado favorire il benessere e l'autonomia degli utenti. L'operatore socio-sanitario svolge la sua attività in tutti i servizi del settore sociale e sanitario, di tipo socio-assistenziale e socio-sanitario, residenziali e semiresidenziali». Per informazioni e iscrizioni si può contattare Iscom Bologna in via Cesare Gnudi 5, al numero telefonico 051.4155711, o via mail a [info@iscombo.it](mailto:info@iscombo.it). Il sito è [www.iscombo.it](http://www.iscombo.it).

### 120 ORE

#### Rappresentante e agente di commercio

BOLOGNA

Si rivolge a persone che intendono avviare un'attività di agente e rappresentante di commercio il corso che partirà il 1° aprile nella sede di Iscom Bologna, in via Cesare Gnudi 5. Il corso abilitante per agenti e rappresentanti di commercio è articolato in 120 ore: le lezioni saranno tenute da tecnici ed esperti del settore, in orario serale. Previsto un massimo di assenze consentite del 20% delle ore totali del corso, per l'ammissione all'esame di verifica dell'apprendimento. Chi supera l'esame otterrà l'attestato di partecipazione. Possono iscriversi persone maggiorenti o che hanno adempiuto al dovere all'istruzione e alla formazione; per gli utenti stranieri è richiesta una sufficiente conoscenza dell'italiano scritto e orale. Per informazioni e iscrizioni si può contattare Iscom Bologna al numero telefonico 051.4155711 e via mail a [info@iscombo.it](mailto:info@iscombo.it).

### 112 ORE

#### Educatore ricreativo-motorio

PESARO-URBINO

Partirà il 9 aprile a Vallefoglia il corso di formazione Operatore educativo in ambito ricreativo-motorio che verrà articolato in 112 ore suddivise in sette week end. Rivolto a operatori del settore educativo, sociale e ludico-motorio, è organizzato da Asi Marche in collaborazione con la cooperativa sociale Polis, nel Centro di aggregazione intergenerazionale di Cappone di Vallefoglia (Pu) in via della Resistenza 9. L'obiettivo è formare una figura professionale in grado di operare e intervenire in vari contesti, da quello educativo-sociale a quello dell'avviamento allo sport, con particolare attenzione alle attività ricreative del 'dopo scuola'. Tutti i partecipanti al corso otterranno il titolo di 'Operatore Educativo in ambito ricreativo-motorio'. Info: [infomail@asipesaro.it](mailto:infomail@asipesaro.it), consultare il sito [www.asipesaro.it](http://www.asipesaro.it).

### 15 ORE

#### Top bar: realizzare aperitivi e cocktail

BOLOGNA

S'intitola 'Top bar: aperitivi, cocktail e long drink di tendenza' il corso di 15 ore articolato in 5 incontri a cadenza settimanale, che partirà il 21 aprile a Bologna, nella sede del Nuovo Cescot Emilia Romagna in via Don Giuseppe Bedetti 26. È aperto a professionisti del settore che desiderano essere al passo con le tendenze più innovative e a tutti coloro che per passione e per stupire gli amici, vogliono conoscere le tecniche per la preparazione di cocktail di tendenza. I partecipanti potranno apprendere come si fanno gli aperitivi, cocktail e long drink alcolici e analcolici: la miscelazione e l'utilizzo del mixing glass, dello shaker e del blender, i cocktail caraibici, i frozen e i pestati di tendenza, la giusta scelta dei bicchieri. Le iscrizioni sono aperte fino alle ore 13 del 13 aprile. Info e iscrizioni: 051.6380350 o mail a [m.ferrari@cescot.emilia-romagna.it](mailto:m.ferrari@cescot.emilia-romagna.it).