

Percorsi di formazione

Autunno 2019



TU NEL TURISMO

*postatarget
creative*

NORD EST/01/02/07/2014

Posteitaliane

Crescita Professionale

Servizi e opportunità per chi lavora nel turismo

SE LAVORI NEL
TURISMO
AL CENTRO
DELLE NOSTRE
ATTENZIONI
CI SEI **TU**.



NEL **TURISMO**

Crescita professionale



NEL **TURISMO**

Sostegno al reddito



NEL **TURISMO**

Vantaggi e benefici

La formazione

L'Ente offre una serie di corsi di formazione per migliorare capacità e conoscenze lavorative di crescita professionale nel settore del turismo. Vengono proposti in diverse sedi del Trentino nelle seguenti aree formative: linguistica anche con percorsi on line; informatica; cucina; marketing; comunicazione; beverage; servizio sala e piani; conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.

I percorsi

PARTECIPAZIONE: **GRATUITA**

RIVOLTI A: **TITOLARI/SOCI, COLLABORATORI FAMILIARI e DIPENDENTI**

(stagionali e fissi) assunti con il contratto del turismo

REQUISITI: In regola con i versamenti all'Ente Bilaterale Turismo del Trentino

ATTESTATO: L'Ente rilascia un attestato di frequenza ad ogni corso a fronte di una frequenza minima dell'80%

BORSA DI STUDIO: Ai dipendenti che raggiungono la frequenza di 120 ore di corsi (nell'arco di 5 anni) l'Ente eroga una borsa di studio di Euro 250,00 netti.

Come iscriversi

1. Le modalità di iscrizione e relativo modulo da compilare sono sul sito **www.ebt-trentino.it**
2. Versa la cauzione di Euro 50,00 (per ogni corso scelto) tramite bonifico bancario a: **Ente Bilaterale Turismo del Trentino**
Codice Iban: **IT 95 V 08304 01845 0000 45353535**
Causale: denominazione corso, sede e nome del partecipante.
La cauzione va versata contestualmente all'iscrizione.
In mancanza di tale cauzione l'iscrizione non è ritenuta valida. La cauzione verrà restituita alla conclusione di ogni corso a fronte di una frequenza minima dell'80%. Se non raggiunta l'Ente tratterà tale importo.
3. Presentati direttamente al corso nelle sedi e orari indicati sul sito: **www.ebt-trentino.it**

In caso di modifiche o cambiamenti l'Ente provvederà a comunicarlo direttamente ai corsisti.

Care lavoratrici, cari lavoratori, spettabili aziende,



in questi mesi abbiamo continuato il lavoro per rendere l'ente bilaterale sempre più conosciuto a chi opera nel settore del turismo trentino, per offrire nuove opportunità di formazione e far crescere la professionalità degli operatori innalzando così qualità e offerta delle imprese turistiche. Troverete all'interno del nostro libretto, dedicato ai percorsi formativi per l'autunno 2019, nuovi corsi e tante opportunità per ampliare le conoscenze di un settore complesso ed in continua evoluzione.

Abbiamo attivato corsi di formazione anche nelle periferie con l'intento e l'invito a far sì che la partecipazione ai corsi ci permetta in futuro di essere più presenti e capillari per un'offerta di qualità e soprattutto fruibile dalle/i lavoratrici/tori e dalle imprese più lontane dal capoluogo o dai maggiori centri turistici.

Il turista che arriva in Trentino si è fatto sempre più esigente e chiede risposte e indicazioni puntuali alle quali bisogna essere preparati. Per questo motivo nel percorso formativo autunnale di quest'anno troverete una sezione dedicata alla conoscenza del territorio trentino e delle sue eccellenze gastronomiche e naturali. Attraverso visite guidate ed esperienze dirette sul campo i corsisti potranno acquisire conoscenze per poter essere in grado di raccontare ai turisti un territorio e le sue eccellenze.

Novità di quest'anno: le imprese avranno la possibilità di effettuare corsi di formazione finanziati da EBTT a livello aziendale, riservati ai soli collaboratori dell'impresa, su temi presenti a catalogo o su eventuali necessità aziendali.

Il comitato esecutivo di EBTT ha deciso inoltre di includere tra i beneficiari delle offerte formative di EBTT, ad oggi circoscritti alle/ai lavoratrici/tori e ai datori di lavoro, i collaboratori famigliari delle imprese in regola con i versamenti a EBTT. Un'opportunità che auspichiamo possa essere un ulteriore volano di partecipazione ai percorsi formativi di EBTT.

Nel momento in cui riceverete questo opuscolo sarà on line anche il nuovo sito internet di EBTT, rinnovato nella grafica per poter fornire informazioni veloci e fruibili in maniera chiara, uno strumento a disposizione degli utenti sempre aggiornato e sostenuto dall'invio delle mail chimp sulle principali novità attivato già da qualche mese.

Vi invitiamo a contattarci, a fornirci consigli per crescere e segnalarci eventuali errori da evitare in futuro, ci aiuterete a migliorare il “vostro” ente bilaterale del turismo Trentino.

Il Presidente EBTT
Walter Largher

Novità

★ **CORSI DI FORMAZIONE AZIENDALE**

Possibilità direttamente alle aziende di richiedere la realizzazione di specifici corsi di formazione (anche nella propria struttura) rivolti ai propri dipendenti, titolari e collaboratori familiari.

★ **APERTURA ALLA PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITA' FORMATIVE DELL'ENTE ANCHE AI COLLABORATORI FAMILIARI**

Potranno iscriversi e partecipare a tutti i corsi a catalogo e ai corsi aziendali in regola con le proprie aziende ai versamenti all'EBTT

★ **NUOVO SITO INTERNET DELL'EBTT**

Dinamico, moderno, con una nuova grafica!!!

Visionando il sito dell'Ente **www.ebt-trentino.it** si potranno trovare anche tutte le informazioni relative ai SUSSIDI che l'Ente eroga a tutti i dipendenti del settore turismo di aziende in regola con i versamenti all'EBTT per:

- 1 Protesi diverse
- 1/A** Protesi diverse per figli
- 2 Malattia oltre il 180° giorno
- 3 Contributo a lavoratrici madri per astensione facoltativa
- 4 Contributo a lavoratrici madri per astensione facoltativa a zero ore
- 5 Congedo parentale del padre
- 6 Sostegno per figli disabili
- 7 Contributo servizio pre e post orario scuola materna

Percorsi di formazione

Autunno 2019

1 	OSPITALITÀ PER TUTTI
2 	CONOSCERE IL TERRITORIO TRENTINO PER RACCONTARLO
3 	COMUNICARE EMOZIONI
4 	PROFESSIONALITÀ: PATRIMONIO DELLE STRUTTURE RICETTIVE
5 	LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBO E BEVANDE
6 	LINGUE STRANIERE E INFORMATICA

OSPITALITÀ PER TUTTI

La internazionalmente nota definizione “Turismo per tutti”, si è diffusa rapidamente negli ultimi anni ed ha accompagnato lo sviluppo di iniziative finalizzate a rendere agevole l'accesso al mercato del turismo e creare le condizioni ideali di fruibilità del territorio ai turisti che presentano esigenze particolari in funzione del loro stato di salute, momentaneo o permanente, delle loro condizioni fisiche o mentali o delle loro difficoltà in generale.

La qualità percepita dal turista è fortemente legata alle opportunità offerte dalle strutture ricettive e dalla capacità degli operatori di mettere in campo buone prassi e comportamenti consapevoli. Le strutture devono essere adeguate con accorgimenti e soluzioni che migliorino l'accessibilità ai servizi, gli operatori devono essere formati a comunicare e interagire adeguatamente.

Vogliamo contribuire a creare un'offerta che favorisca un vero e proprio mutamento culturale e permetta, anche attraverso tecnologie e strumenti digitali, di creare un'offerta di ospitalità senza barriere.

**OSPITALITÀ
PER TUTTI**



**ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENTO**

Rovereto - 20 ore

QUANDO UNA STRUTTURA E' DAVVERO ACCESSIBILE?

Strumenti e informazioni per valutare e capire quando una struttura è idonea ad ospitare una persona con disabilità fisica e/o sensoriale e garantire la tutela del diritto di tutti di poter godere

Trento - 20 ore

ACCOGLIENZA IN TUTTI I SENSI

Mettere al centro dell'attenzione il cliente con la molteplicità dei suoi possibili bisogni e riflettere sul significato di inclusione e accessibilità per tutti e valorizzazione della diversità.

Un approccio customer oriented per la migliore ospitalità del turista disabile. Divenire i protagonisti del turismo accessibile.

Percorsi di formazione

Autunno 2019



ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENINO



CONOSCERE IL TERRITORIO TRENTINO PER RACCONTARLO

I luoghi del turismo diventano destinazioni di successo se sono in grado di esprimere un'offerta che ne valorizzi le risorse in modo integrato: ambientali, paesaggistiche, culturali, enogastronomiche, che insieme raccontano le tradizioni e le leggende di cui il territorio Trentino è ricco. Conoscere queste ricchezze uniche e la capacità di sapere descrivere la loro preziosità agli ospiti è un importante tassello per completare e rendere di alto livello l'offerta turistica e di accoglienza.

CONOSCERE IL TERRITORIO TRENTINO PER RACCONTARLO

Trento - 30 ore

TOUR ENOGASTRONOMICO - ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DEL TRENTINO

Le origini, la storia e le caratteristiche alimentari direttamente nei luoghi di produzione.

Conoscere le risorse a chilometro zero e a filiera corta, sviluppare reti di relazioni, caratterizzare e ampliare l'offerta dei propri locali, sviluppare nuovi abbinamenti e ricette e soprattutto promuovere il territorio con il cliente.

Visita ai luoghi di produzione, analisi delle materie prime e delle lavorazioni. Proprietà organolettiche, sensoriali ed emotive.

Riva del Garda - 18 ore

IL GARDA: CLIMA MITE, PAESAGGI E PRODOTTI

Conoscere il territorio della zona del Garda con le sue peculiarità naturalistiche e storiche e i suoi prodotti tipici; in particolare verrà fatto riferimento all'olio e alle susine di Dro. Inoltre verranno forniti elementi e metodologie di comunicazione efficace per presentare e saper raccontare all'ospite il territorio e l'identità locale.

Cavalese - 18 ore

VAL DI FIEMME E FASSA: TERRITORIO E TRADIZIONE NEI PAESAGGI E NEI PRODOTTI

Approfondire la conoscenza naturalistica del territorio della val di Fiemme e Fassa; gli aspetti culturali e della tradizione locale; i prodotti tipici legati all'arte casearia ed alla produzione dei salumi; utilizzare tecniche di comunicazione efficace per la loro presentazione e promozione.

Cles - 18 ore

L'ANAUNIA: LA STRADA DEI SAPORI TRA STORIA E NATURA

Introduzione alla storia ed alla cultura della Val di Non attraverso una carrellata dei principali luoghi ed attrazioni di sicuro interesse per i turisti. Conoscere per far avvicinare i turisti ai prodotti tipici della zona quali Trentingrana, Casolèt, Mortandela ecc. Utilizzare tecniche di comunicazione efficace per presentare e promuovere la peculiarità del territorio trentino.

Percorsi di formazione

Autunno 2019



ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENTO



COMUNICARE EMOZIONI

“Quella stupenda località montana vista su Instagram!” Il turista è un esploratore alla ricerca della miglior esperienza da vivere. Nel viaggio individua uno strumento attraverso il quale appagare il bisogno di vivere qualcosa di nuovo, di unico e di sensazionale, di alimentare la propria memoria emotiva.

Per intercettare questi desideri può essere utile promuovere l'azienda attraverso i social-media: Facebook, Instagram, ecc.

Conoscere le opportunità fornite dal social media marketing e approfondire le potenzialità di quelli maggiormente utilizzati aiuta a rendere più efficace l'offerta turistica.

COMUNICARE EMOZIONI

Trento - 20 ore

2020: UN ANNO A TUTTO SPORT!

Studiare e promuovere offerte invidiabili in modo da catalizzare turisti e locali, rispondenti ai maggiori consumi innescati dall'"effetto partita". Analisi dei trends nel marketing sportivo, "destination marketing" e "unconventional marketing".

Trento - 20 ore

BRAND LOYALTY: QUANTO CONOSCI I TUOI CLIENTI?

Focalizziamoci sulle tecniche di buona gestione del rapporto con il cliente e del suo "recupero" al fine di renderlo gradevolmente sorpreso e incentivato a tornare. Otteniamo la sua "fedeltà".

Trento - 20 ore

GOOGLE & WEB ANALYTICS BENCHMARKING

Come valutare le performance del sito web e dei social rispetto al complesso degli hotel di una destinazione. Verifichiamo l'efficacia delle nostre azioni promozionali e commerciali interpretando gli indicatori forniti da Google Analytics e confrontandole con quelli delle strutture vicine.

Trento - 24 ore

STORYTELLING: RACCONTARSI SUI SOCIAL

La scelta dei contenuti, delle immagini, delle parole da utilizzare sul proprio sito web o sui canali social è fondamentale nella promozione di un'attività. I Clienti si affidano ai social nella scelta delle loro destinazioni, leggono i commenti e le risposte, si interfacciano direttamente con i gestori. perchè perdere l'opportunità di raccontarsi al meglio?

Mezzana - 24 ore

ACCOGLIENZA AL TOP

Il ruolo del receptionist è cambiato negli ultimi anni, diventando sempre più consigliere per il turista e promotore per il territorio. Le sue capacità comunicative possono essere ampliate attraverso la conoscenza di tecniche di PNL e della lettura del linguaggio non verbale e paraverbale.

Percorsi di formazione

Autunno 2019



ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENINO

PROFESSIONALITÀ: PATRIMONIO DELLE STRUTTURE RICETTIVE

La preparazione e le professionalità degli addetti ai servizi turistici sono in continuo cambiamento e ciò è dovuto in primo luogo ad una clientela con esigenze sempre più elevate e diversificate, rispetto al passato. Gli operatori del settore devono confrontarsi con scenari più complessi e in continua evoluzione e la gestione delle strutture richiede di esprimere competenze specifiche ed in costante aggiornamento.

La capacità di gestire con strumenti appropriati il proprio reparto, di interagire efficacemente con il personale, di comunicare con la direzione aziendale, di affrontare adeguatamente situazioni critiche, costituiscono abilità primarie su cui si misura la professionalità dei lavoratori del settore. La valorizzazione continua delle professionalità ha un sicuro effetto di maggiore fidelizzazione del personale e aumenta la qualità del servizio percepita dall'ospite.

PROFESSIONALITÀ: PATRIMONIO DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Rovereto - 8 ore

APPROCCIO PSICOSOMATICO ALLA POSTURA PER WELLNESS E SPA (corso base)

Mens sana in corpore sano. Il corso vuole fornire agli operatori un iniziale approccio psicosomatico alla postura, l'apprendimento e l'utilizzo di tecniche fasciali di base per riequilibrare il portamento globale della persona e comprendere i fattori che lo condizionano con particolare attenzione alle relazioni tra mente e corpo.

Rovereto - 14 ore

APPROCCIO PSICOSOMATICO ALLA POSTURA PER WELLNESS E SPA (corso avanzato)

Potenziare le capacità tecnico-professionali degli operatori in merito alle metodologie di massaggio fasciale, sviluppare un approccio di indagine psicosomatica alla postura, riconoscere gli elementi che influenzano negativamente il nostro benessere, apprendere nuove tecniche per accrescere la qualità del servizio offerto.

Levico Terme - 20 ore

DETOX ANCHE NELLE STRUTTURE RICETTIVE

Sempre più persone sono attente allo stile alimentare e alla salute anche in cucina, pertanto questo corso vi offre utili proposte per conquistare clientela in tutti quei periodo in cui "sarebbe meglio non pensare al cibo" ovvero dopo le feste!! Conoscenza di quali alimenti sono considerati depurativi in linea con la cucina Detox, quali ricette possibili quali servizi proporre al cliente.

Vigo di Fassa e Madonna di Campiglio - 30 ore**GESTIONE SPA E WELNESS**

La gestione della spa prevede diversi adempimenti: dalla cura igienico sanitaria degli spazi alla gestione degli spazi e del materiale, alla manutenzione delle attrezzature, ma fanno la differenza anche le modalità di presentazione dei prodotti e servizi.

Trento - 12 ore**HOUSEKEEPING**

Il ruolo della Governante è di primaria importanza nella gestione di un albergo. Le sue competenze vanno dalla pianificazione e organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse a quelle tecnico operative. Deve possedere anche una visione globale delle attività dell'albergo, in modo da agire in perfetta sintonia con gli altri capi servizio e la direzione, per raggiungere gli obiettivi prefissati dall'azienda.

Rovereto - 24 ore**IL MASSAGGIO OLISTICO**

Ci proponiamo di sensibilizzare gli operatori del settore wellness rispetto ad un nuovo concetto di massaggio finalizzato non solo al benessere fisico, ma al raggiungimento generale di armonia ed equilibrio dell'individuo nel suo complesso.

PROFESSIONALITÀ: PATRIMONIO DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Trento - 8 ore

LA QUALITÀ DEL PREZZO

Ridurre i prezzi raramente è una politica di marketing vincente. la applicazione di una corretta politica dei prezzi si basa sulla conoscenza delle analisi psicologiche di *pricing* nel turismo e soprattutto nel considerare il prezzo come parte di un prodotto vincente.

Trento, Predazzo e Malé - 8 ore

LA QUALITÀ DEL SERVIZIO IN TUTTI I PUNTI DELL'HOTEL

Sempre più persone sono attente allo stile alimentare e alla salute anche in cucina, pertanto questo corso vi offre utili proposte per conquistare clientela in tutti quei periodo in cui "sarebbe meglio non pensare al cibo" ovvero dopo le feste!! Conoscenza di quali alimenti sono considerati depurativi in linea con la cucina Detox, quali ricette possibili quali servizi proporre al cliente.

Trento - 20 ore

MISTERY GUEST: CAPISCI QUANTO SBAGLI SOLO "DA CLIENTE»

Una tecnica per individuare i propri "punti deboli" attraverso l'osservazione e la presa di consapevolezza degli errori commessi degli altri: dalla prima accoglienza alla presentazione del menù, dalla mise en place all'abbigliamento, con un occhio professionale e attento a tutti i particolari che riguardano l'allestimento dei locali.

Trento - 20 ore

SEI IN TRENTINO DA POCO E VUOI LAVORARE NEL TURISMO?

Consigli, per gli italiani e non, per migliorare il proprio servizio professionale, che potrebbe essere compromesso dalla scarsa conoscenza della lingua italiana o della cultura del territorio trentino.

Besenello - 30 ore

SERVIZIO E GESTIONE SALA

E' conveniente offrire un servizio di sala e bar di qualità?
E' utile imparare a scegliere e a disporre tutti gli elementi dell'apparecchiatura e del servizio; potenziare la comunicazione e la capacità di essere propositivo; servire un'ampia gamma di prodotti in modo professionale, con capacità di abbinamento ad altri prodotti?

Trento, Predazzo e Malé - 12 ore

VENDITA ATTIVA E INTELLIGENTE AL TELEFONO E PER EMAIL

OFFERTE-OFFERTE-OFFERTE – il mercato turistico è pieno di offerte. Comunicare i propri punti di forza sia attraverso l'offerta via e-mail sia nella conversazione al telefono è fondamentale. Per un marketing efficace ottimizziamo la struttura ed il contenuto dell'e-mail e la vendita attraverso il telefono.

Percorsi di formazione

Autunno 2019



ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENINO



LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBO E BEVANDE

La differenza tra un mangiare e bere di qualità e di non qualità è un insieme di varie componenti: si parte dalla scelta delle materie prime, da come e dove si lavorano, sino all'uso di gestualità e di estetica di presentazione. Costituisce un unicum di offerta all'ospite, una “ritualità” che esprime il segno di attenzione e rispetto.

La fatica dello studio e la ricerca di sempre nuove conoscenze alimentano la passione e quindi la professionalità che si esprime nel fare e nell'offrire.

Da oltre vent'anni EBTT offre menti e mani esperte che accompagnano le persone lungo percorsi di crescita per poter rendere concreta la magia del bere e del mangiare che si perpetua dalla notte dei tempi. TU con EBTT, se vuoi, potrai continuarla.

LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBO E BEVANDE

Trento - 24 ore

ALLERGIE E INTOLLERANZE IN CUCINA

C'è una sempre maggiore richiesta di menù che prevedano sezioni dedicate a persone allergiche e/o intolleranti ai diversi alimenti. Obiettivo del corso è quello di formare il personale di cucina rispetto alle allergie e intolleranze più diffuse, fornendo loro nozioni teoriche e indicazioni pratiche per soddisfare qualsiasi cliente.

Trento - 24 ore

BIRRE E BIRRIFICI TARENTINI

Conoscere le caratteristiche e le potenzialità della birra artigianale, i suoi derivati e miscelati, a partire dagli antichi fino ai giorni nostri, e i più importanti produttori locali. Favorire l'identità locale e le risorse a chilometro zero, sviluppando una rete di relazioni professionali.

Rovereto - 12 ore

CAFFETTERIA E LATTE ART - STORIA, PRODUZIONE, PREPARAZIONE E ARTE

Valorizzare il prodotto a base di caffè e il cappuccino è un elemento di distinzione del locale in cui viene prodotto e somministrato. Saper il latte e “dipingere” il caffè espresso permette la creazione di un cappuccino unico per qualità e aspetto. Tecniche e modalità per organizzare e razionalizzare il lavoro per una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa.

Trento - 16 ore

CAFFETTERIA E LATTE ART

Valorizzare il prodotto a base di caffè e il cappuccino è un elemento di distinzione del locale in cui viene prodotto e somministrato.

Saper il latte e “dipingere” il caffè espresso permette la creazione di un cappuccino unico per qualità e aspetto.

Esaltare le doti del barista per dare la certezza al cliente di essersi rivolto ad un vero professionista.

Riva del Garda - 20 ore

CONCILIARE INTOLLERANZE, ALLERGIE E VEGANISMO

Seguire un'alimentazione a base vegetale non è un ostacolo in caso di intolleranze alimentari ma anzi può costituire un valido aiuto, può costituire in molti casi un aiuto importante sia in funzione antinfiammatoria che come opportunità per scoprire alimenti e sapori nuovi.

Comano Terme - 24 ore

CUCINA TRENTINA

Piatti della tradizione con prodotti del territorio, rivisti negli abbinamenti e nell'elaborazione e arricchiti con pochi e fondamentali tocchi gourmet.

Piatti e menù innovativi in abbinamento con i vini del territorio.

Tecniche e modalità per organizzare in modo razionale e vantaggioso il proprio lavoro.

LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBO E BEVANDE

Besenello - 24 ore

I PRIMI PIATTI

Primi piatti per ampliare la propria offerta gastronomica anche nel rispetto della tradizione trentina.

Organizzare e razionalizzare il proprio lavoro in maniera "intelligente". Lo stoccaggio e conservazione degli alimenti.

Pozza di Fassa - 40 ore

IL BAR: DAL CAFFÈ AL COCKTAIL

Il corso mira a formare persone che possano svolgere la mansione in strutture di diverso genere, con una preparazione specifica sui principali prodotti presenti al banco bar e con un approfondimento dei trend del momento.

Levico Terme - 24 ore

LA CASTAGNA IN CUCINA: DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

La castagna è il frutto caratteristico dell'autunno, da sempre utilizzato nelle cucine trentine, soprattutto nella preparazione dei dolci invernali ma le sue caratteristiche organolettiche e proprietà fisiche rendono la castagna un elemento versatile in cucina, che può arricchire tutte le portate, dall'antipasto al dolce.

Calliano - 50 ore

LA PIZZA NAPOLETANA

Pizze gourmet: le basi della tradizione napoletana (patrimonio UNESCO). Nuovi impasti e farciture insolite, dal gusto ricercato e alta qualità. Come personalizzare e variare i propri menu.

Vermiglio - 30 ore

MENÙ AUTUNNALE

La stagionalità dei prodotti, la percezione sensoriale, le consistenze delle pietanze e la riscoperta della tradizione in chiave elegante e moderna. Ricette, suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti le zuppe, i secondi e i dessert durante la stagione autunnale.

Rovereto - 40 ore

PANE E FOCACCE

Attività pratiche per realizzare prodotti da forno, con vari tipi di farine ed ingredienti, fragranti e inconfondibili. Produzione razionale, presentazione e conservazione di diversi tipi di prodotti freschi da forno.

LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBO E BEVANDE

Cavalese - 24 ore

PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

Pasticceria classica e moderna, come realizzare un buffet dei dolci buono, bello e invitante presentato in modo elegante per creare un fine cena degno di nota.

La definizione di una invitante carta dei dessert, una proposta senza l'uso di preparati e non slegata dal resto del pasto.

Transacqua - 24 ore

PASTICCERIA MIGNON

Tecniche di produzione, esecuzione razionale e conservazione di mignon tradizionali, moderni, freschi e secchi.

Come sviluppare una produzione ampia, adeguata e di stile, attenta a deliziare con gusto e raffinatezza.

Fai della Paganella - 24 ore

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Conoscere e rielaborare ricette, attraverso suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti e zuppe della tradizione.

Organizzare e razionalizzare il proprio lavoro in maniera "intelligente". Lo stoccaggio e conservazione degli alimenti.

Cles - 20 ore**SELVAGGINA**

Con un approccio molto pratico, come innovare l'offerta della ristorazione trentina di montagna con classici delle ricette a base di selvaggina (cervo e capriolo) rivisti in chiave moderna.

Le realizzazioni di antipasti, primi e secondi piatti, saranno guidate da uno chef stellato.

Trento - 24 ore**UN BENVENUTO TRENTINO:
FINGER FOOD E COCKTAIL CON LE MELE DELLA VAL DI NON
E I PICCOLI FRUTTI DI S.ORSOLA**

Come accogliere il cliente proponendo aperitivi a base di cocktail e finger food utilizzando e valorizzando i prodotti del territorio trentino certificati dal marchio di qualità.

LINGUE STRANIERE E INFORMATICA

Le “competenze chiave” sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, tra queste vi sono quelle linguistiche e quelle informatiche. I corsi di lingua straniera sono fruibili anche con modalità FAD (on line) per permettere agli iscritti di poter gestire secondo le proprie disponibilità di tempi i momenti di formazione. Favorire la capacità di comunicare con il cliente in lingua adeguata e di operare con strumenti informatici è un impegno di EBTT per sostenere la crescita professionale dei propri aderenti.

Formazione a distanza (FAD)

**minimo 24 ore
FRANCESE**

**minimo 24 ore
INGLESE**

**minimo 24 ore
SPAGNOLO**

**minimo 24 ore
TEDESCO**

Sviluppare le competenze di ascolto, comprensione, produzione scritta e orale nella lingua straniera di proprio interesse con modalità alternative e personalizzate alle proprie capacità, flessibili alle disponibilità di tempo e agli interessi personali e professionali. Il corso consente di acquisire capacità relative alle aree linguistica, lessicale e grammaticale con una particolare attenzione espressioni attuali della scrittura e del parlato in relazione al proprio profilo d'ingresso. Il corso può essere seguito da tutti indipendentemente dal livello di partenza iniziale.

Arco - 24 ore

TEDESCO PER IL TURISMO (livello intermedio)

Migliorare la comunicazione con i clienti stranieri: linguaggio tecnico e fluenza espressiva.

Comprendendo le richieste dei turisti e rispondendo in modo appropriato si esprime un servizio eccellente e si ottiene grado di soddisfazione del cliente = passaparola positivo e visibilità alla struttura.

Chi siamo

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino - EBTT - ha natura giuridica di associazione non riconosciuta e non persegue finalità di lucro. L'Ente del Trentino è stato costituito il 20/10/1992 con l'accordo tra Sindacati provinciali dei lavoratori del settore turismo (Filcams - Cgil; Fisascat - Cisl; Uiltucs - Uil) e Associazioni provinciali dei datori di lavoro (Asat Associazione Albergatori della provincia di Trento; Faita Associazione dei campeggi; Fiavet Associazione delle Agenzie di Viaggio; Fipe Federazione dei Pubblici Esercizi)



ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTINO

Presidente
Largher Walter

Vicepresidente
Buratti Giorgio

Comitato Direttivo
Antonioli Andrea
Avanzo Lamberto
Bassetti Paola
Bertolini Alberto
Caramelle Roland
Monte Carlo
Pallanch Roberto
Picchetti Stefano
Zucchelli Matteo

Assemblea
Bassetti Paola
Monte Carlo
Bertolini Alberto
Valentini Livio
Sontacchi Sebastiano
Pisoni Alberto

Collegio Sindacale
Presidente - **Ricci Gabriele**
Revisore dei conti - **Cainelli Gino**
Revisore dei conti - **Demozzi Fausto**

Segretaria - **Sabrina Lazzeri**

E. B. T. Trentino è articolazione territoriale dell'Ente Bilaterale Nazionale Turismo (EBNT) costituito tra Associazioni dei datori di lavoro aderenti a Confcommercio e Organizzazioni Sindacali Nazionali di categoria dei lavoratori:



Faita: Organizzazione delle aziende turistico ricettive all'Aria Aperta: campeggi e villaggi turistici.



Federalberghi: Organizzazione delle imprese alberghiere e turistico ricettive.



Fiavet: Federazione Italiana Associazioni Imprese di Viaggio e Turismo delle Agenzie di Viaggio.



Fipe: Federazione Italiana Pubblici Esercizi delle imprese che svolgono attività di ristorazione e di intrattenimento.



Filcams - CGIL: Federazione Italiana Commercio, Alberghi, Mense e Servizi di Confederazione Generale Italiana del Lavoro.



Fisascat - CISL: Federazione Italiana Sindacati Addetti Servizi Commerciali, Affini e del Turismo della Confederazione Italiana Sindacati lavoratori.



Uiltucs - UIL: Unione Italiana Lavoratori Turismo Commercio e Servizi della Unione Italiana Lavoratori.

QUANTO COSTA CRESCERE PROFESSIONALMENTE?



ZERO

**Corsi di formazione professionale,
anche presso la tua azienda a carico nostro!**

Chiamaci al **0461 824585**



**ENTE BILATERALE
TURISMO DEL TRENTO**

**SE LAVORI NEL TURISMO AL CENTRO
DELLE NOSTRE ATTENZIONI CI SEI TU**



NEL TURISMO
Crescita professionale

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento
Tel. 0461 824585 - Fax 0461/825708
Email: info@ebt-trentino.it - PEC: ebttrentino@legalmail.it

www.ebt-trentino.it