

PROGETTA IL TUO FUTURO

PRIMAVERA 2024

Percorsi formativi **GRATUITI**
per crescere professionalmente
nel settore del turismo



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

TU NEL TURISMO



TUNEL

DAL 1992 IMPEGNATA PER LA CRESCITA E LA PROFESSIONE



TURISMO

IONALITÀ DI CHI LAVORA NEL SETTORE DEL TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

FAI ANCHE **TU** IL SALTO DI QUALITÀ...

CRESCERE PROFESSIONALMENTE
È NEL TUO INTERESSE E UN TUO DIRITTO

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.





Percorsi A CATALOGO in aula

Permettono di avere una sede fisica e quindi un punto di incontro tra tutti i partecipanti. Le lezioni possono essere gestite in diverse modalità espositive che rendono la lezione originale, semplice ma allo stesso tempo attrattiva. La presenza fisica dei partecipanti e del docente creano un coinvolgimento attivo di gruppo, un confronto diretto e la possibilità di poter esercitare anche la parte pratica indispensabile e unica per la riuscita e il completamento dei corsi.

Percorsi IN VIDEOCONFERENZA on line

Permettono di fare formazione con il docente anche trovandosi in sedi diverse senza doversi spostare. Consentono la comunicazione e l'interazione diretta e immediata fra docente e partecipanti proprio come avverrebbe in un'aula tradizionale.

Percorsi FAD

Formazione a distanza on line (attivazione il primo giorno feriale di ogni mese dell'anno) Permettono la massima flessibilità di frequenza potendosi collegare in qualsiasi momento della giornata in base alle proprie disponibilità in modo veloce, autonomo con il proprio ritmo e livello.

Lingue straniere: INGLESE / TEDESCO -FRANCESE - SPAGNOLO

Informatica (Pacchetto office): WORD - EXCEL - ACCES - POWER POINT / WINDOWS / OUTLOOK

Per il versamento delle cauzione dei corsi

IBAN: **IT 61 G 08304 01814 000014399201**

Modulo d'iscrizione al centro di questa pubblicazione oppure sul nostro sito



formazione@ebt-trentino.it

... E PROGETTA IL TUO

PERCORSI FORMATIVI PER RAGGIUNGERE NUO



1 OSPITALITÀ
PER TUTTI



2 CONOSCERE
IL TERRITORIO



3 COMUNICARE
EMOZIONI



FUTURO!

NOVI OBIETTIVI PROFESSIONALI ED ECONOMICI

PROFESSIONALITÀ **4**



LA MAGIA DI
TRASFORMARE
CIBI E BEVANDE **5**



LINGUE **6**



1 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.



ROVERETO

L'acquisizione efficace dell'ospite al telefono e via email / 8 ore

La figura di receptionist di un hotel ne rappresenta l'immagine ed è spesso il primo contatto con il cliente. Un ottimo approccio telefonico e una corretta gestione della comunicazione via email diventano fondamentali per acquisire il cliente, facendo sì che confermi la prenotazione. Lavorando sulle competenze comunicative e sull'approccio nei confronti del cliente, si migliora notevolmente la percezione esterna dell'hotel e si creano notevoli opportunità in termini di vendite.

LAVARONE

Elevare l'esperienza del cliente con innovazioni nel servizio / 12 ore

Trasformate l'esperienza dei propri clienti. Acquisire competenze per sviluppare servizi innovativi che non solo soddisfino, ma anche sorprendano le aspettative degli ospiti. Approfondimento delle aspettative del cliente nel settore turistico; identificare opportunità di innovazione nei servizi offerti e creare esperienze straordinarie per i propri clienti.

MEZZANA

Il nuovo ospite: conoscere la customer journey / 8 ore

Il comportamento del nuovo ospite induce cambiamenti nello stile di ospitalità. L'accoglienza non inizia più in reception ma molto più lontano e l'ospite va seguito, stimolato e coccolato anche a casa. La digitalizzazione impone la conoscenza e l'approccio a nuovi paradigmi, mentre il mercato si fa globale e sempre più frenetico. Conoscere la Customer Journey vi permetterà di adeguare il vostro stile di comunicazione e il vostro budget di marketing.

RIVA DEL GARDA

Tu si che mi capisci! L'arte di arrivare al cuore del cliente / 16 ore

Potenziare le competenze di comunicazione e gestione del cliente nel settore alberghiero, fondamentali per fornire un servizio di qualità e promuovere la soddisfazione della clientela. Abilità chiave per interagire in modo efficace con la clientela, gestire situazioni complesse e promuovere un'esperienza memorabile. Personalizzazione del servizio attraverso strategie di marketing, cross e up selling, all'utilizzo di strumenti di comunicazione moderni, alla gestione del feedback dei clienti e al potenziamento del teamwork.

VIDEOCONFERENZA

La relazione vincente con i clienti difficili / 8 ore

La relazione con i clienti non è sempre piacevole e priva di criticità; può capitare infatti di incappare in clienti ostili e non collaborativi che esprimono apertamente la loro aggressività e lamentele con il rischio di danneggiare l'immagine dell'hotel. Quando ci si trova in certe situazioni, è utile non incappare in errori che potrebbero compromettere la relazione o addirittura la perdita del cliente. Un cliente difficile mette in atto la sua parte emotiva negativa, il rischio è una reazione altrettanto ostile quanto inefficace.

2

CONOSCERE IL TERRITORIO

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.



TRENTO

La birra artigianale: storia, produzione, degustazione e servizio / 28 ore

Storia, metodi di produzione, tecniche di degustazione e stili di servizio di una bevanda millenaria che sta appassionando sempre più clienti. Saper raccontare e promuovere al meglio, le birre artigianali, partendo dalle origini e dalla storia, fino alla produzione artigianale dei nostri giorni, approfondendo le tecniche di degustazione e gli stili di servizio, per poter servire con competenza un prodotto di qualità.

TRENTO

I nostri vini e le loro cantine di produzione / 24 ore

Scoprire i nostri vini, fortemente legati alla tradizione e simboli dell'ospitalità della Nostra terra. La loro area di produzione, i terreni dove viene coltivata la vite, i tipi di vitigni, la disposizione e la gestione della vigna, il processo di vinificazione, l'invecchiamento, l'aspetto, l'aroma e il sapore. Visitare e conoscere i prodotti di alcune cantine del trentino con degustazioni.

BESENELLO

Conoscere, raccogliere e utilizzare in cucina le piante spontanee / 30 ore

La cucina alimurgica rappresenta una opportunità per la ristorazione di qualità. La riscoperta dell'uso tradizionale delle erbe, e il loro utilizzo nella cucina creativa permettono l'introduzione di nuove piatti in linea con la propensione dei clienti verso prodotti naturali e salutari. Conoscere le principali specie commestibili selvatiche, le specie velenose, gli habitat e i metodi di raccolta e le normative vigenti in materia.

NAGO TORBOLE

Il mondo del vino: dalla vigna al calice / 24 ore

Approfondire la Conoscenza del Vino esplorando le regioni vinicole più rinomate del mondo, imparando sulle diverse varietà di uve, le tecniche di produzione e le caratteristiche distintive dei vini. Capire gli abbinamenti gastronomici, gli accostamenti ideali tra vino e cibo. Sviluppare le capacità e tecniche di degustazione riconoscendo aromi, sapori e caratteristiche di diversi tipi di vino. Promuovere una Cultura del Vino Responsabile con concetti di moderazione, responsabilità e consapevolezza nel consumo di alcolici.

TRAMBILENO

Avvicinamento al vino: alla scoperta di un'eccellenza trentina / 20 ore

Conoscere l'eccellenza trentina in ambito vitivinicolo, gli strumenti di degustazione e un linguaggio che permetta di raccontare in modo efficace e appassionato il vino ai propri clienti.

3

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.



TRENTO

Comunicazione efficace con noi stessi / 16 ore

La comunicazione è una competenza, che impatta sulla qualità dei nostri risultati, più semplicemente sulla qualità della nostra vita. Si parla troppo spesso di efficacia nel comunicare con gli altri mentre si trascurano uno degli aspetti più importanti di questo grande e vasto mondo, quello personale, quello che riguarda noi stessi. Raggiungere più facilmente i propri risultati lavorando sulla qualità dei propri pensieri e emozioni.

TRENTO

La comunicazione efficace con lo staff / 8 ore

Considerare i collaboratori come i clienti: anche loro vanno attirati con una proposta di lavoro accattivante (non solo dal punto di vista economico) e vanno poi fidelizzati, perché rimangano in un ambiente per loro stimolante. La comunicazione gioca un ruolo fondamentale in questo processo e un buon leader deve eccellere in questa competenza relazionale.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Clip video in hotel / 13 ore

Migliorare le proprie capacità e conoscenze nell'ambito della ripresa e del montaggio video. Realizzazione di brevi filmati all'interno di una struttura alberghiera; ripresa video da smartphone. Strumenti e metodologie utilizzare per arrivare al risultato migliore.

VIDEOCONFERENZA

Scopri l'intelligenza artificiale e i segreti del web / 8 ore

Esplorare il mondo dell'Intelligenza Artificiale (IA) e le dinamiche emergenti che stanno plasmando il mondo digitale, spaziando su una vasta gamma di argomenti. La comprensione dell'Intelligenza Artificiale, il funzionamento di assistenti virtuali come Alexa, l'esplorazione di tools e strumenti gratuiti online utili per varie funzioni, nonché la comprensione dei principi che stanno alla base del funzionamento del web, delle VPN e dei motori di ricerca. Sfruttare e massimizzare le opportunità offerte dall'Intelligenza Artificiale e dalla tecnologia digitale.

VIDEOCONFERENZA

Le comunicazioni e procedure per l'avvio dell'attività d'impresa / 8 ore

Conoscere le procedure previste e le fasi di avvio di un'attività. Inquadramento delle tipologie di attività che devono essere iscritte nel Registro Imprese e l'esame delle procedure e dei requisiti previsti per l'avvio di determinate attività artigianali, commerciali e di servizi regolamentate.

VIDEOCONFERENZA

La creazione e la valorizzazione dell'esperienza turistica / 8 ore

Come trasformare un prodotto turistico in un'offerta esperienziale

VIDEOCONFERENZA

Food design: come comunicare attraverso i piatti / 8 ore

Scegliere come comporre il piatto può incidere molto sul risultato complessivo. Un piatto presentato in un certo modo, curando l'estetica, gli abbinamenti cromatici e la disposizione, attirerà e soddisferà di più i clienti che la stessa pietanza servita in modo semplice e anonimo. L'effetto cromatico dei piatti deve risultare stimolante e mai noioso così come l'accostamento di diverse consistenze, solido, liquido, cremoso, croccante. Ogni piatto nasconde un'impalcatura di punti, linee e forme con valenza estetica ed espressiva. Ogni piatto comunica e trasmette emozioni.

VIDEOCONFERENZA

Il potere della comunicazione empatica / 8 ore

Vedere il mondo con gli occhi del cliente. L'empatia è la capacità di comprendere il mondo interiore altrui evitando i giudizi. Attraverso la comunicazione empatica è possibile aprire un canale privilegiato con l'interlocutore (cliente, collega...) evitando errori che potrebbero compromettere il rapporto comunicativo. Favorire l'ascolto e la comprensione reciproca.

VIDEOCONFERENZA

Instagram: laboratorio di social media marketing / 12 ore

Promuovere efficacemente un brand online attraverso Instagram. Definire la propria identità digitale per sviluppare e mantenere una presenza coerente e autentica online. Acquisire competenze pratiche per gestire con successo la presenza online di un brand attraverso le piattaforme di Instagram. Sviluppare competenze di scrittura digitale efficace per la creazione di contenuti accattivanti e persuasivi. Guidare nella creazione di post ben strutturati, compresi elementi come titoli accattivanti, descrizioni coinvolgenti e call-to-action persuasivi.

VIDEOCONFERENZA

L'intelligenza artificiale nel lavoro di tutti i giorni / 16 ore

Comprendere i concetti fondamentali dell'IA, l'adattabilità e apprendimento continuo, la ricerca di testi e di immagini, generazione di contenuti, ricerca di hashtag e parole chiave, AI Assistant per gestire i social media, l'AI nella gestione dei compiti aziendali.



4 PROFESSIONALITÀ

La 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 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.



TRENTO**Il massaggio olistico schiena e addome / 28 ore**

Approfondimento dei trattamenti della schiena e dell'addome per saper individuare le tecniche di massaggio e i movimenti più adatti da applicare e svolgere al cliente non solo per il benessere fisico, ma ad un raggiungimento generale di armonia ed equilibrio dell'individuo nel suo complesso.

TRENTO**Riflessologia e iridologia / 28 ore**

Amalgamare la riflessologia dell'iride con quella del piede per avere una prima lettura delle caratteristiche individuali e successivamente andare ad agire sostenendo e supportando in maniera adeguata il sistema. Avere le conoscenze necessarie al fine di riconoscere tramite le colorazioni dell'iride il genotipo individuale, quindi gli organi e i sistemi più forti e più deboli per poi andare a trattarli a livello del piede.

TRENTO**Massaggio fasciale / 28 ore**

Le fasce, ovvero il tessuto connettivo che riveste il nostro organismo a livello sottocutaneo, muscolare e viscerale è il tessuto più diffuso nel corpo umano ed interagire su di esso significa giungere ad un maggior livello di benessere psicofisico dell'intero organismo, essendo questo l'insieme di vari equilibri che si mantengono nella sinergia funzionale di tutte le sue parti portando anche al miglioramento della struttura posturale.

TRENTO**La mente che sceglie, la mente che accoglie / 16 ore**

Vengono esplorati i principi fondamentali della psicologia del consumatore, i fattori psicologici nell'esperienza alberghiera, di sviluppo delle competenze di comunicazione empatica e strategica nella gestione del cliente. L'integrazione di strategie per migliorare l'esperienza complessiva del cliente in funzione del suo benessere psicofisico.

TRENTO**Trello: organizzare il team è la chiave del successo / 8 ore**

Trello applicato al mondo dell'Hospitality. Tenere traccia delle cose che si ha da fare e che hanno i membri del tuo team. Organizzare le informazioni in un sistema che ti alleggerisca il lavoro. Ottimizza il tuo flusso di lavoro, collabora efficacemente e raggiungi risultati straordinari. Rimani sempre connesso ed aggiornato con i tuoi collaboratori, dipendenti o supervisor. Produci di più usando meno tempo migliorando la tua gestione delle attività.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Il CCNL del turismo: contratto, retribuzione e skills sul lavoro / 14 ore

Approfondimento delle diverse tematiche correlate alla struttura della busta paga, alle informazioni riportate sul cedolino, al calcolo della retribuzione e delle trattenute, ai diritti e doveri nella quotidianità lavorativa e alle skills vincenti partendo dal contratto collettivo nazionale del Turismo.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Controllo di gestione hospit: come migliorare la performance aziendale / 16 ore

Il monitoraggio dei ricavi è spesso sotto il nostro controllo, perché quotidianamente attraverso sistemi informatici e reportistica se ne segue lo sviluppo con la possibilità di intervenire in tempo reale sulla strategia, l'analisi dei costi, e il loro impatto sui ricavi, risulta spesso gestito indirettamente (commercialista, consulente del lavoro, ecc.), con la conseguenza di poter intervenire solo a consuntivo e alle volte anche in modo piuttosto parziale o praticamente inefficace.

ROVERETO

Parola d'ordine "differenziarsi": eseguire l'analisi dei competitor / 8 ore

Conoscere la concorrenza è un ottimo punto di partenza per rivedere o riadattare un progetto strategico o crearne uno nuovo. Conoscere il metodo corretto da applicare alla propria azienda su come si realizza un'analisi dei competitor senza rischiare di buttare troppo tempo e perdersi informazioni fondamentali.

BESANELLO

Professionisti di sala: le competenze del cameriere / 30 ore

Il ristorante assume sempre più un ruolo importante nel soddisfare alcuni bisogni dall'ospite che vanno ben oltre la mera necessità di mangiare. La ricerca del piacere ludico, la necessità di evadere e staccare la spina dal quotidiano, il desiderio di sentirsi al centro delle attenzioni, coccolati e ben serviti, fanno sì che sempre più spesso si desideri e ci si conceda un'esperienza gourmet con tante aspettative dall'alto valore simbolico. Acquisire le competenze necessarie per scegliere e disporre tutti gli elementi dell'apparecchiatura e del servizio, potenziare la comunicazione e la capacità di proporre nonché servire un'ampia gamma di prodotti in modo altamente professionale, con capacità di abbinamento ad prodotti.

DIMARO FOLGARIDA

La spa vincente / 16 ore

Gestire la spa in modo eccellente per farla diventare una fonte di reddito e un'attrattiva per l'ospite. Conoscere approfonditamente il settore wellness, il cliente spa e le regole di gestione efficace per ottenere risultati migliori di quelli ottenuti fino ad oggi.

FOLGARIA

Design thinking nell'offerta turistica / 8 ore

Design thinking come strumento per la creazione di esperienze turistiche uniche e memorabili come metodologia per l'innovazione turistica per creare esperienze turistiche indimenticabili. Apprendere come applicare questa metodologia per sviluppare prodotti e servizi che rispondano in modo efficace alle esigenze/desideri dei clienti.

LEVICO TERME

La tavola e la sua mise en place / 15 ore

Allestire e preparare una bella tavola, la Mise en Place può fare la differenza. Conoscere, sperimentare e ideare soluzioni innovative e creative di allestimento floreale. Tecniche e strategie per comunicare attraverso i fiori e renderli capaci di trasmettere benessere, serenità o qualsivoglia emozione al vostro ospite durante il servizio ristorativo.

LEVICO TERME

Le recensioni online: strategie per la reputazione dell'impresa / 8 ore

Gestire con successo le recensioni online per potenziare la reputazione della tua impresa nel settore turistico. Avere strumenti e tecniche per affrontare recensioni positive e negative, trasformandole in opportunità per migliorare l'immagine aziendale: comprendere l'importanza della gestione delle recensioni online nell'industria turistica. Avere competenze pratiche per gestire recensioni positive e affrontare critiche in modo costruttivo. Utilizzare le recensioni online come leva per migliorare la reputazione complessiva dell'azienda.

LEVICO TERME

Brand reputation: come gestire le recensioni in modo efficace / 8 ore

Ciò che l'ospite pensa di noi oggi lo scrive on line, e ciò che scrive on line è visibile ovunque. Il passaparola digitale contribuisce sempre più alla creazione della brand reputation della propria struttura. Conoscere e saper gestire le logiche dei portali dedicati e capire come rispondere correttamente alle recensioni negative e positive, aiuta ad aumentare le performance ed evitare danni all'immagine dell'azienda.

LEVICO TERME

L'estate, la stagione di fiori secchi / 15 ore

Allattamento floreale di spazi interni e centro tavola. Composizioni di colori e forme che rispecchino l'ambiente circostante, ma durature nel tempo. Semplici tecniche aperte alla propria fantasia, alla creatività e al proprio gusto.

MEZZANA

Massaggio sblocco cervicale e lombare / 24 ore

Conoscere l'anatomia della schiena, la tecnica e le caratteristiche del massaggio, la potenzialità del massaggio sblocco cervicale e lombare.

RIVA DEL GARDA

Introduzione al revenue management / 8 ore

Vendere la camera giusta, al cliente giusto, al momento giusto, al prezzo giusto. Questo è quanto il Revenue Management si propone, attraverso un processo che si basa su una strategia tariffaria iniziale che si adegua con il passare del tempo all'evolversi della situazione. Le tattiche che usa il Revenue Management sono l'ottimizzazione della distribuzione, la gestione della brand reputation e la gestione dinamica del prezzo.

SORAGA + VIDEOCONFERENZA

Fotografiamo insieme l'hotel / 14 ore

Modalità e strumenti per migliorare le proprie capacità e conoscenze in ambito fotografico. Realizzare un servizio fotografico di una struttura alberghiera comprendendo meglio come risolvere alcune problematiche che possono capitare durante la fase di shooting, quali strumenti e metodologie utilizzare per arrivare al risultato migliore.

TESERO

Il turismo è donna: Impariamo a gestire lavoro, famiglia e cura di sé / 16 ore

Le titolari e le dipendenti del settore turistico sono in aumento tanto da diventare quasi maggioritarie. Gestione dei famigliari (figli, mariti, genitori anziani), cura del proprio benessere fisico e mentale, rapporto con i collaboratori maschi, sviluppo dell'autostima, gestione dello stress, etc. che con l'aiuto di una consulente e una mental coach di grande esperienza, possono finalmente essere condivisi e affrontati.

VIDEOCONFERENZA

Il reactive marketing nel turismo 3.0 / 8 ore

Saper coordinare strumenti di marketing abbinando la giusta strategia, significa visibilità, aumento dell'autorevolezza nel proprio mercato di riferimento, miglioramento implicito della brand reputation. Marketing "reattivo" per ottenere visibilità e risultati nel breve tempo.

VIDEOCONFERENZA

Recruitment e selezione / 12 ore

Il reclutamento è un fattore determinante per il successo dell'organizzazione aziendale. Quest'attività, quando viene svolta con costanza e competenza, consente di individuare le persone di talento che compongono i team aziendali. Fornire strumenti adeguati a individuare persone di valore.

VIDEOCONFERENZA

Come valorizzare e rilanciare i collaboratori "senior" / 8 ore

Come allineare l'evoluzione nel tempo dell'organico con quella degli obiettivi strategici e gestionali, come ottimizzare competenze e potenziali dei collaboratori più anziani. Apprendere un nuovo e moderno metodo di stimolo dei collaboratori "senior" ad un loro processo di miglioramento personale e produttivo e al trasferimento/scambio intergenerazionale di valori e di know-how

VIDEOCONFERENZA

Pianificare la propria crescita professionale / 8 ore

Sviluppare capacità di crescita personali e professionali. L'attitudine al cambiamento è un valore oggi imprescindibile. Formarsi ed essere formati in maniera adeguata è sicuramente una attività che può fare la differenza e garantire il raggiungimento di obiettivi individuali di carriera e più in generale della propria realizzazione professionale

VIDEOCONFERENZA

Anticipare e velocizzare la soluzione dei problemi / 8 ore

Saper affrontare un problema in maniera razionale e con metodi adeguati è una grandissima risorsa per ogni azienda: permette di ridurre il carico di lavoro evitando il re-working, permette di aumentare l'efficienza diminuendo i costi, permette di migliorare l'immagine dell'azienda e, elemento da non sottovalutare, permette di rendere l'ambiente di lavoro più sereno e focalizzato verso un obiettivo.

VIDEOCONFERENZA

Le soft skill per rafforzare il proprio ruolo professionale / 8 ore

Le competenze trasversali o soft skills rappresentano conoscenze, capacità e qualità personali che identificano il modo di essere di ogni persona sul lavoro e nella vita. Coinvolgono aspetti della propria personalità e delle conoscenze che sono utilizzati in vari contesti. Sono importanti per affrontare situazioni difficili o stressanti, nei rapporti con gli altri e per migliorare le proprie capacità professionali.

5

LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBI 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.



TRENTO**Il brunch / 16 ore**

Preparazione di ricette sfiziose dolci e salate con una forte impronta nordica e americana per organizzare dei brunch perfetti ma anche degli aperitivi sfiziosi. Il brunch è infatti un'esperienza sempre più ricercata e apprezzata che riesce a soddisfare ogni palato, unendo colazione e pranzo con una varietà di pietanze che spaziano dal dolce al salato.

TRENTO**Cucina vegetariana / 20 ore**

Metodi di preparazione alimentare che esclude alimenti di origine animale come carne, pesce, molluschi e crostacei. Valorizzare il consumo e la preparazione delle verdure, dei cereali e dei legumi e i loro derivati. Il corso permetterà ai partecipanti di acquisire nuove tecniche di cucina e comprendere la filosofia vegetariana.

TRENTO**Rivoluzione mixology: l'arte dei cocktail / 16 ore**

Trasmettere le competenze necessarie ad applicare le tecniche di miscelazione "mixology" alla preparazione di cocktail classici, rivedendoli in chiave artistica, curando anche la presentazione. Preparazione e assaggio di oltre venticinque preparazioni home-made fra cui: Frutta gasata, Fake Milks, Toniche e Sali di frutta e verdura.

TRENTO**La cucina etica nel piatto / 32 ore**

L'alimentazione vegana a base vegetale è sinonimo di salute, ma anche di gusto. Il mondo della cucina vegana, costruire un menù da portare in tavola e gustare per ogni occasione.

TRENTO**Freschezza nel piatto con la cucina crudista / 16 ore**

Le tecniche base, le indicazioni, le possibilità per una cucina vegan-crudista. Conoscere e sperimentare l'affascinante mondo dell'alimentazione veramente naturale con ingredienti 100% naturali.

TRENTO**I dolci al cucchiaio con Loris Oss Emer / 24 ore**

Acquisire conoscenze e competenze nuove, attraverso nozioni teoriche e metodi di lavorazione innovativi per la produzione di dessert al piatto e dolci al cucchiaio. Realizzazione di dolci equilibrati, curati, creativi ed esteticamente belli, utilizzando in modo razionale consistenze e accostamenti originali per portare in tavola indimenticabili dessert. Nozioni sul tema delle allergie e intolleranze alimentari, analizzando tra l'altro gli allergeni più comuni nei piatti tradizionali trentini e italiani.

TRENTO

La pasticceria moderna con Loris Oss Emer / 24 ore

Un modo innovativo e accattivante di presentare i dolci, attraverso l'utilizzo delle basi della pasticceria classica, unite alle nuove preparazioni. La perfezione delle forme, la lucentezza ed i decori minimali che rendono i dolci delle vere e proprie opere d'arte. Nozioni sul tema delle allergie e intolleranze alimentari, analizzando tra l'altro gli allergeni più comuni nei piatti tradizionali trentini e italiani.

ROVERETO

Il giusto abbinamento tra cibo e vino: concordanza e contrapposizione / 12 ore

Considerazioni tattili, gustative, olfattive, sia del vino che del cibo e le varie consistenze si arriverà a capire quali siano le principali regole per l'abbinamento cibo vino, ovvero per concordanza o per contrapposizione. Il concetto di "affinità tra gusti" volto all'esaltazione delle caratteristiche comuni (dolcezza, acidità, amarezza, ect...) espletando quindi il concetto di concordanza e al contrario illustrando come l'abbinamento per contrapposizione si basa sul principio di bilanciamento tra gusti opposti.

ROVERETO

L'aperitivo smart: drink e stuzzicherie accattivanti non banali / 24 ore

Preparazione di un aperitivo ricco, accattivante e non banale. Nozioni utili per una figura professionale perfettamente integrata negli ambienti lavorativi di bar, pub e altri tipi di locali dove non è presente un vero e proprio laboratorio gastronomico che sappia mettere in atto l'arte del fare da bere con alcune tecniche del fare da mangiare. Costruire una proposta di abbinamenti tra bere miscelato (cocktail) e preparazioni gastronomiche semplici, veloci, gustose e interessanti per arricchire uno dei momenti fondamentali per ogni locale come quello dell'aperitivo o di piccoli snack-buffet per momenti conviviali

ROVERETO

Caffetteria e latte art / 18 ore

Sviluppare capacità di gestione e realizzazione del prodotto a base di caffè e del cappuccino, per la valorizzazione del prodotto stesso e di conseguenza del locale in cui viene prodotto e somministrato. Acquisire le giuste tecniche per il trattamento e la montatura del latte a crema per valorizzare il latte, e "dipingere" il caffè espresso per la preparazione 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. Suggestire tecniche e modalità per organizzare e razionalizzare il lavoro per una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa.

ROVERETO

L'arte dei vini spumantizzati / 12 ore

Conoscere e raccontare un prodotto regionale di eccellenza sempre più richiesto dai turisti che visitano il Trentino. Identificare e descrivere le principali caratteristiche dei vini spumanti prodotti in Italia. Comprendere quali siano le scelte fatte in campagna e in cantina che influenzano stile, qualità e prezzo dei vini spumanti. Conoscere approfonditamente il vino spumante Trento Doc e le caratteristiche del territorio in cui viene prodotto. Saperlo confrontare e distinguere dagli altri vini spumanti in commercio.

ANDALO

Cucina gluten free / 24 ore

Creare capacità di progettazione del cibo attraverso le conoscenze merceologiche del prodotto alimentare senza glutine. Acquisizione di competenze tecniche/pratiche in laboratorio; Preparazione ed analisi di proposte alimentari. Approfondimenti in tema di allergie e intolleranze alimentari in chiave scientifica e pratica, sulla base delle conoscenze attuali e della legislazione in vigore.

ANDALO

Mountain Mixology: l'arte della preparazione dei cocktail / 24 ore

Tecniche del bartending moderno, dalle basi fino ai concetti di customer caring e mixology del territorio. Creare cocktails, punch, cordiali, sherbet, shrubs che parlino di trentino. Portare la grande mixology internazionale tra le nostre montagne, creando antichi e nuovi cocktails con i sapori ed i profumi delle nostre terre. Conoscere e trattare botaniche e cortecce alpine, frutti, radici, mieli, resine e molto altro attraverso tecniche moderne e facilmente applicabili e riproducibili.

ARCO

Bartending / 38 ore

Approfondimenti sulle principali categorie di cocktail e su alcune basilari tecniche homemade con cui produrre in proprio ingredienti che permetteranno di arrivare a costruire una Drink List personalizzata.

CALCERANICA AL LAGO

Pane bio e non solo / 24 ore

Saper produrre pani innovativi con forme diverse usando anche il riciclo di prodotti in surplus del menu del giorno. Utilizzare i prodotti biologici e non, valorizzandone le loro specificità a partire dal riconoscimento delle caratteristiche per realizzare prodotti da forno fragranti e inconfondibili. Tecniche e modalità per organizzare e razionalizzare il lavoro con soluzioni vantaggiose dal punto di vista economico e nel pieno rispetto della normativa Haccp.

CALDONAZZO

Il bartender moderno / 16 ore

Metodi di lavoro usati nei migliori cocktail bar di tutto il mondo focalizzandosi sulle tecniche di preparazione base ed avanzate sradicando l'idea tradizionale del gusto.

CALLIANO

La pizza napoletana: pizza tonda alta a piatto e pizza frita / 30 ore

Imparare a realizzare pizze gourmet partendo dalle basi della tradizione napoletana e della sua pizza (patrimonio UNESCO). Sviluppare le competenze specifiche per realizzare nuovi impasti e farciture insolite, dal gusto ricercato, realizzate con ingredienti 100% italiani di alta qualità, per consentire di personalizzare e variare i propri menu. Una particolare attenzione alle modalità di stoccaggio e alla conservazione per garantire la salubrità degli alimenti nel rispetto della normativa.

CANAZEI

La cucina Ayurvedica: longevità (ayur) e conoscenza (veda) / 24 ore

Comprendere le basi dell'approccio Ayurvedico tradizionale; la connessione tra Ayurveda e cucina in un contesto professionale; applicare l'approccio ayurvedico nella progettazione di piatti equilibrati su misura per il cliente; utilizzo delle spezie e delle erbe per dare sapore e facilitare la digestione; comprendere la connessione tra sapori e benessere secondo l'Ayurveda.

CAVALESE

Tecniche e modalita' di cottura delle carni / 30 ore

La lavorazione dei singoli pezzi, come disossare e rifilare pezzi nobili. Le varie tecniche e modalità di conservazione e frollaggio delle carni. Conoscere e cucinare in maniera corretta i vari tipi di carni; tecniche di sottovuoto per la creazione di conserve e la cottura di carne e nozioni normativa HACCP.

CAVALESE

Il pane nel mondo della ristorazione / 24 ore

Produrre pani innovativi, specificatamente pensato per il ristorante, sempre con l'obiettivo di contribuire a esaltare i sapori, dare armonia e completare il piatto con note di gusto e creatività, con forme diverse, usando anche il riciclo di prodotti in surplus del menu del giorno. Approfondimenti in tema di allergie e intolleranze alimentari in chiave scientifica e pratica, sulla base delle conoscenze attuali e della legislazione in vigore.

DIMARO

Il pane e i grandi lievitati / 24 ore

Acquisire le basi conoscitive e pratiche: dalle tecniche di impasto e lievitazione, alla produzione di pani classici nazionali e internazionali e alle proposte salate di tendenza. Grande attenzione sarà dedicata all'utilizzo dei cereali alternativi e preparazione di lievitati per la festa della Pasqua. Imparare tutti i segreti dell'arte del panificare: i diversi tipi di impasti, la lievitazione e la cottura. Acquisire competenze relative alle produzioni alternative, ai complementari di pasticceria, ai prodotti salati e i grandi lieviti le colombe per la Pasqua e tradizioni regionali. Sapersi muovere in modo autonomo e consapevole rispettando le norme di igiene e organizzazione del lavoro.

DIMARO

La carta dei vini e gli abbinamenti con il cibo / 30 ore

L'acquisto delle bevande è una delle operazioni gestionali più delicate, in quanto comporta alti costi ed elevate immobilizzazioni. Nozioni per un'efficiente gestione della cantina, dalla sua composizione alla definizione dei prezzi, con un focus sugli aspetti operativi come la conservazione, movimentazione giornaliera, gestione delle scorte, con approfondimenti sui prodotti vitivinicoli. Oltre a fornire le competenze per scegliere e disporre tutti gli elementi dell'apparecchiatura e del servizio, potenziare la comunicazione e la capacità di proporre nonché servire un'ampia gamma di prodotti in modo professionale, con capacità di abbinamento con le portate valorizzando il più possibile quelli del territorio.

FAI DELLA PAGANELLA

Il menu di primavera ed estate con ortaggi e frutta del territorio / 24 ore

Sviluppare menù alternativi, basati sulla stagionalità dei prodotti, la percezione sensoriale, le consistenze delle pietanze e la riscoperta della tradizione in chiave elegante e moderna. Elaborare e conoscere ricette, suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti e le zuppe, i secondi e i dessert durante la stagione primaverile e estiva in relazione al territorio e alla tipologia della clientela.

FOLGARIA

Viennoiseries: dolci tradizionali francesi per la colazione / 24 ore

Un nuovo modo di presentare i dolci, attraverso l'utilizzo delle basi della pasticceria classica, unite alle nuove preparazioni. Acquisire conoscenze e competenze nuove, attraverso nozioni teoriche e metodi di lavorazione innovativi per la produzione di viennoiseries.

LEDRO

Il menu di primavera ed estate con ortaggi e frutta del territorio / 24 ore

Sviluppare menù alternativi, basati sulla stagionalità dei prodotti, la percezione sensoriale, le consistenze delle pietanze e la riscoperta della tradizione in chiave elegante e moderna.

Elaborare e conoscere ricette, suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti e le zuppe, i secondi e i dessert durante la stagione primaverile e estiva in relazione al territorio e alla tipologia della clientela.

RIVA DEL GARDA

Risotti pasta fresca e primi piatti / 24 ore

Attraverso la realizzazione di ricette di primi piatti, ampliare la propria offerta gastronomica arricchendola di suggestioni e accorgimenti utili, per rendere più gradevoli le pietanze, in particolare quelle della tradizione trentina. Suggestire tecniche e modalità per organizzare e razionalizzare il lavoro, per una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa, e raccomandare le modalità di stoccaggio e conservazione, basate sulla prevenzione e sul rispetto della normativa, per garantire la salubrità degli alimenti. approfondimenti in tema di allergie e intolleranze alimentari in chiave scientifica e pratica.

RIVA DEL GARDA

Il mondo del caffè' / 32 ore

Un piacere che inizia al mattino e dura fino alla sera, una coccola che ti accompagna tutta la giornata. Partendo da un'introduzione storica e tecnica sul caffè si arriverà a comprendere le diverse miscele e tostature per poter scegliere e gestire la macina giusta ottenendo così il miglior risultato possibile per le proprie esigenze. Apprendimento dell'arte del cappuccino, come ottenere una crema di latte e saperla bilanciare in base alla quantità di caffè, con un piccolo focus sul latte art. Utilizzo del caffè in un cocktail bar e nella mixology.

VIDEOCONFERENZA

La cucina del riciclo / 8 ore

Ultime ricerche confermano che ogni anno il 30% del cibo acquistato e cucinato finisce nelle pattumiere. Tuttavia gli scarti di cibo possono avere una nuova vita, trasformandoli in nuovi e gustosi piatti. La cucina del riciclo riguarda dunque una serie di tecniche e di preparazioni che permettono di trasformare avanzi di ogni tipo, in piatti e ricette nuovi. Illustrazione di nuove ricette, trasferirle in tecniche per applicare la cucina del riciclo.



6 LINGUE

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.



TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Inglese intermedio preparazione per la certificazione Anglia livello A2 / 30 ore

Fornire un'adeguata preparazione per ottenere la Certificazione Linguistica Anglia di livello Elementary (A2). Conseguire le Certificazioni di lingua inglese Anglia, vuol dire allineare le competenze e le abilità acquisite in ambito linguistico ad uno standard di riferimento definito, riconosciuto e condiviso a livello internazionale. Al termine del corso è prevista la prova finale al cui superamento verrà rilasciato da AIM Awards – Anglia ESOL Examinations l'attestato di conoscenza della lingua Inglese – Livello A2. La certificazione è allineata al CEFR (Common European Framework of Reference for Languages). Approfondimento delle differenti competenze di apprendimento linguistico (ascolto, lettura, scrittura, lessico,..).

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Inglese turistico principianti / 30 ore

Fondamenti del linguaggio minimo per comunicare con clienti stranieri utilizzando un vocabolario ridotto, ma efficace, comprendendo ed organizzando frasi semplici che rispondano a richieste specifiche. Essere in grado di comprendere le domande dei turisti per poter fornire un servizio eccellente ed assicurarsi un buon grado di soddisfazione che si traduce poi in passaparola positivo, oltre che in recensioni Web che daranno più visibilità alla struttura.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

L'italiano per lavorare nel settore turistico / 21 ore

I fondamenti del linguaggio minimo per comunicare con clienti stranieri utilizzando un vocabolario ridotto, ma efficace, comprendendo ed organizzando frasi semplici che rispondano a richieste specifiche. Essere in grado di comprendere le domande dei turisti per poter fornire un servizio eccellente ed assicurarsi un buon grado di soddisfazione che si traduce poi in passaparola positivo, oltre che in recensioni Web che daranno più visibilità alla struttura.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Tedesco turistico intermedio / 30 ore

Essere in grado di comprendere le domande dei turisti per poter fornire un servizio eccellente ed assicurarsi un buon grado di soddisfazione che si traduce poi in passaparola positivo, oltre che in recensioni Web che daranno più visibilità alla struttura.

inoltre...

SICUREZZA

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



SICUREZZA NEL LUOGO DI LAVORO

È attivo il servizio Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza Territoriale (R.L.S.T.) per il settore del turismo

UN'OPPORTUNITÀ

RLST **affianca e supporta** le aziende in merito agli adempimenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

UN DOVERE

RLST serve a **garantire e tutelare** la salute e la sicurezza dei lavoratori.

UN OBBLIGO

RLST è obbligatorio in tutte le aziende **prive di un RLS aziendale**.



RLST

Rappresentante Lavoratori
Sicurezza Territoriale

L'Ebbt ti mette a disposizione l'RLST GRATUITAMENTE

Per richiedere il servizio basta essere in regola con i versamenti all'Ente e compilare il modulo online o cartaceo!

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli

www.ebt-trentino.it

SUSSIDI

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Il nostro sostegno per chi è sempre al centro delle nostre attenzioni.

Contributi per dipendenti con contratto del turismo



- ▶ **Protesi diverse**
ortopediche - acustiche
oculistiche - ortodontiche
- ▶ **Protesi per figli**
oculistiche - ortodontiche
- ▶ **Malattia**
oltre il - 180° giorno
- ▶ **Contributo a lavoratrici madri**
per astensione facoltativa
- ▶ **Contributo a lavoratrici madri**
per astensione facoltativa a zero ore
- ▶ **Congedo** parentale del padre
- ▶ **Sostegno** per figli disabili
- ▶ **Contributo**
servizio pre e post
orario scuola materna

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino offre sostegno ai lavoratori dipendenti fissi, stagionali, a termine e apprendisti assunti da almeno 6 MESI nella provincia di Trento con contratto del Turismo in regola con i versamenti all'EBTT.

sussidi@ebt-trentino.it

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli
www.ebt-trentino.it

CORSI AZIENDALI

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Percorsi di formazione per la tua azienda. Anche a km.0!

La Formazione aziendale è una modalità di accesso alle risorse che l'Ente mette a disposizione annualmente per l'aggiornamento e la qualificazione degli operatori del settore turistico trentino.



È possibile, **in qualsiasi momento dell'anno**, richiedere di realizzare uno o più corsi (percorso) scelti sulla base di proprie specifiche esigenze o fabbisogni, che saranno organizzati sulla base di specifiche necessità, orari e sede (anche presso l'azienda richiedente). Il tutto è **gratuito** per le aziende in regola con i versamenti all'ente.

Novità

Con il nuovo Contratto Integrativo Provinciale per le aziende e i dipendenti del settore Turismo della Provincia Autonoma di Trento stipulato il 30 gennaio 2023 **l'Ente Bilaterale riconoscerà all'azienda un contributo forfettario orario di Euro 8,50 e 10,50 dal 2° livello al quadro per ogni dipendente che parteciperà ai corsi di formazione aziendali organizzati dall'Ente.**

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli

www.ebt-trentino.it

CORSI RESIDENZIALI

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Un'esperienza unica in un ambiente unico per una formazione unica!



Un'esperienza unica a contatto diretto con il territorio, con la natura, con i collaboratori e colleghi soggiornando per alcuni giorni in una struttura e in un ambiente suggestivo del Trentino per l'intera durata del corso.

Il partecipante si immergerà totalmente sia a livello formativo ma anche a livello ambientale con il territorio circostante a contatto diretto con la natura e con i collaboratori come esperienza di lavoro vera e propria dove si conddivideranno insieme spazi, luoghi, lavoro, momenti di condivisione e svago indispensabili per affrontare al meglio ogni tipo di esperienza lavorativa.

In programmazione corso a MAGGIO 2024

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli

www.ebt-trentino.it

CORSI TERRITORIALI

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Diventa la voce del tuo territorio



L'obiettivo di questi corsi è valorizzare il territorio del Trentino riscoprirne le tradizioni, le bellezze, la storia, le peculiarità e caratteristiche di ogni comprensorio e conoscere i vari prodotti tipici di ogni zona. È importante conoscere il proprio territorio ma altrettanto importante è saperlo raccontare e trasmetterlo non solo ai propri collaboratori ma anche ai propri dipendenti e non ultimo ai propri clienti.

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli
www.ebt-trentino.it

**CERTIFICAZIONE
LINGUA INGLESE**

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Do you speak english? Trova il tuo livello e ottieni la certificazione.



**Sai l'inglese ma non conosci il tuo livello?
Vuoi raggiungere o vuoi avere la certificazione
dell'inglese?**

L'EBTT vuole offrire a tutti gli addetti del settore l'opportunità di migliorare la conoscenza della lingua inglese raggiungendo la certificazione requisito sempre più importante e necessario nel mondo del lavoro per crescere anche a livello professionale.

**L'Ente Bilaterale ti dà l'opportunità
GRATUITAMENTE di:**

• conoscere il tuo livello di conoscenza della lingua inglese, quando vuoi, attraverso un test che l'Ebtt invierà via email per:

Livello elementary	A2
Livello intermediate	B1
Livello advanced	B2
Livello proficiency	C1

• e/o partecipare a dei corsi di formazione finalizzati alla certificazione, messi in calendario da EBTT per arrivare al livello desiderato

• e/o sostenere l'esame in modalità on line ed ottenere la certificazione della lingua inglese attraverso AIM AWARDS ANGLIA società che rilascia le certificazioni internazionali.

CORSI IN PREPARAZIONE ALLA
CERTIFICAZIONE
INGLESE A2

• ore 30
marzo 2024

Per l'accesso al corso è previsto un test d'ingresso. Una volta ammessi al corso dalla docente, ci sarà da compilare il modulo d'iscrizione e versare la relativa cauzione tramite bonifico bancario di Euro 50,00.

Al termine del corso, si fisserà una data con la docente per sostenere l'esame scritto e orale in presenza.

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli
www.ebt-trentino.it

PRIMO SOCCORSO

INQUADRA IL QR CODE.
TI PORTERÀ ALLA SEZIONE
DEDICATA SUL NOSTRO SITO.



Corso manovre salvavita e abilitazione del defibrillatore (DAE).

Per gli addetti del settore turismo e terziario



**SEDI CORSI DAE
PRIMAVERA 2024:**

CALDONAZZO 19/02/2024

LAVARONE 26/02/2024

TRENTO 11/03/2024

CASTELLO TESINO 18/03/2024

LEDRO 15/04/2024

ROVERETO 06/05/2024

POZZA DI FASSA 13/05/2024

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino assieme all'Ente Bilaterale del Terziario vogliono offrire **gratuitamente** agli operatori del settore turismo e terziario, in regola con i versamenti agli Enti, la possibilità di frequentare il corso e ottenere **l'abilitazione all'uso del Defibrillatore Semiautomatico Esterno (DAE)** con la relativa certificazione.

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Tutti i dettagli
www.ebt-trentino.it

***L'ente bilaterale è
lavoro, crescita, salute
e benessere per te
che operi nel turismo
in Trentino.***

***E oggi è
anche "social"!***



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)

Presidente:

Alberto Bertolini

Vicepresidente:

Paola Bassetti

Comitato Direttivo

Lamberto Avanzo
Luigi Bozzato
Manuel Capovilla
Nicola Molignoni
Carlo Monte
Roberto Pallanch
Sandra Paoli
Stefano Picchetti
Fabia Roman
Alessia Tedeschi

Assemblea

Lamberto Avanzo
Livio Daprai
Walter Largher
Sandra Paoli
Fabio Poletti

Collegio Sindacale

Presidente - **Gabriele Ricci**
Revisore dei conti - **Giovanni Agostini**
Revisore dei conti - **Fausto Demozzi**

Coordinamento attività dell'Ente

Sabrina Lazzeri

Segreteria

Michela Piazzera

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.



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



Federalberghi: Organizzazione delle imprese alberghiere e turistico ricettive.



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



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.



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



TUNNEL

DAL 1992 IMPEGNATA PER LA CRESCITA E LA PROFESSIONE



TURISMO

IONALITÀ DI CHI LAVORA NEL SETTORE DEL TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Per un territorio bello fuori, qualificato dentro.



Crescere professionalmente nel settore del turismo

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino propone percorsi formativi nelle aree **cucina, beverage, servizio sala e piani, marketing, comunicazione, linguistica, conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.**

Essere un operatore specializzato oppure un'impresa turistica all'avanguardia regala importanti soddisfazioni professionali ed economiche. Visita il nostro sito e scopri il percorso di crescita più adatto a te.

www.ebt-trentino.it



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461.824585 - Email: info@ebt-trentino.it