





### Cognome

### Nome

Cognome	ORE	Nome	ORE
<input type="checkbox"/> <b>TRENTO</b>		<input type="checkbox"/> <b>DIMARO FOLGARIDA</b>	
<input type="checkbox"/> La birra artigianale: storia, produzione, degustazione e servizio	28	<input type="checkbox"/> La spa vincente	16
<input type="checkbox"/> I nostri vini e le loro cantine di produzione	24	<input type="checkbox"/> Il pane e i grandi lievitati	24
<input type="checkbox"/> Comunicazione efficace con noi stessi	16	<input type="checkbox"/> La carta dei vini e gli abbinamenti con il cibo	30
<input type="checkbox"/> La comunicazione efficace con lo staff	8	<input type="checkbox"/> <b>FAI DELLA PAGANELLA</b>	
<input type="checkbox"/> Clip video in hotel	13	<input type="checkbox"/> Il menu di primavera ed estate con ortaggi e frutta del territorio	24
<input type="checkbox"/> Il massaggio olistico schiena e addome	28	<input type="checkbox"/> <b>FOLGARIA</b>	
<input type="checkbox"/> Riflessologia e iridologia	28	<input type="checkbox"/> Design thinking nell'offerta turistica	8
<input type="checkbox"/> Massaggio fasciale	28	<input type="checkbox"/> Viennoiseries: dolci tradizionali francesi per la colazione	24
<input type="checkbox"/> La mente che sceglie, la mente che accoglie	16	<input type="checkbox"/> <b>LAVARONE</b>	
<input type="checkbox"/> Trello: organizzare il team è la chiave del successo	8	<input type="checkbox"/> Elevare l'esperienza del cliente con innovazioni nel servizio	12
<input type="checkbox"/> Il CCNL del turismo: contratto, retribuzione e skills sul lavoro	14	<input type="checkbox"/> <b>LEDRO</b>	
<input type="checkbox"/> Controllo di gestione hospit: come migliorare la performance aziendale	16	<input type="checkbox"/> Il menu di primavera ed estate con ortaggi e frutta del territorio	24
<input type="checkbox"/> Il brunch	16	<input type="checkbox"/> <b>LEVICO TERME</b>	
<input type="checkbox"/> Cucina vegetariana	20	<input type="checkbox"/> La tavola e la sua mise en place	15
<input type="checkbox"/> Rivoluzione mixology: l'arte dei cocktail	16	<input type="checkbox"/> Le recensioni online: strategie per la reputazione dell'impresa	8
<input type="checkbox"/> La cucina etica nel piatto	32	<input type="checkbox"/> Brand reputation: come gestire le recensioni in modo efficace	8
<input type="checkbox"/> Freschezza nel piatto con la cucina crudista	16	<input type="checkbox"/> L'estate, la stagione di fiori secchi	15
<input type="checkbox"/> I dolci al cucchiaio con Loris Oss Emer	24	<input type="checkbox"/> <b>MEZZANA</b>	
<input type="checkbox"/> La pasticceria moderna con Loris Oss Emer	24	<input type="checkbox"/> Il nuovo ospite: conoscere la customer journey	8
<input type="checkbox"/> Inglese turistico principianti	30	<input type="checkbox"/> Massaggio sblocco cervicale e lombare	24
<input type="checkbox"/> L'italiano per lavorare nel sett. turistico	21	<input type="checkbox"/> <b>NAGO TORBOLE</b>	
<input type="checkbox"/> Tedesco turistico intermedio	30	<input type="checkbox"/> Il mondo del vino: dalla vigna al calice	24
<input type="checkbox"/> <b>ROVERETO</b>		<input type="checkbox"/> <b>RIVA DEL GARDA</b>	
<input type="checkbox"/> L'acquisizione efficace dell'ospite al telefono e via email	8	<input type="checkbox"/> Tu si che mi capisci! L'arte di arrivare al cu. del cliente	16
<input type="checkbox"/> Parola d'ordine "differenziarsi": eseguire l'analisi dei competitor	8	<input type="checkbox"/> Introduzione al revenue management	8
<input type="checkbox"/> Il giusto abbinamento tra cibo e vino: concordanza e contrapposizione	12	<input type="checkbox"/> Risotti pasta fresca e primi piatti	24
<input type="checkbox"/> L'aperitivo smart: drink e stuzzicherie accattivanti non banali	24	<input type="checkbox"/> Il mondo del caffè'	32
<input type="checkbox"/> Caffetteria e latte art	18	<input type="checkbox"/> <b>SORAGA</b>	
<input type="checkbox"/> L'arte dei vini spumantizzati	12	<input type="checkbox"/> Fotografiamo insieme l'hotel	14
<input type="checkbox"/> <b>ANDALO</b>		<input type="checkbox"/> <b>TESERO</b>	
<input type="checkbox"/> Cucina gluten free	24	<input type="checkbox"/> Il turismo è donna: Impariamo a gestire lavoro, famiglia e cura di sé	16
<input type="checkbox"/> Mountain Mixology: l'arte della preparazione dei cocktail	24	<input type="checkbox"/> <b>TRAMBILENO</b>	
<input type="checkbox"/> <b>ARCO</b>		<input type="checkbox"/> Avvicinamento al vino: alla scoperta di un'eccellenza trentina	20
<input type="checkbox"/> Bartending	38	<input type="checkbox"/> <b>VIDEOCONFERENZA</b>	
<input type="checkbox"/> <b>BESANELLO</b>		<input type="checkbox"/> La relazione vincente con i clienti difficili	8
<input type="checkbox"/> Conoscere, raccogliere e utilizzare in cucina le piante spontanee	30	<input type="checkbox"/> Scopri l'intelligenza artificiale e i segreti del web	8
<input type="checkbox"/> Professionisti di sala: le competenze del cameriere	30	<input type="checkbox"/> Le comunicazioni e procedure per l'avvio dell'attività d'impresa	8
<input type="checkbox"/> <b>CALCERANICA AL LAGO</b>		<input type="checkbox"/> La creazione e la valorizzazione dell'esperienza turistica	8
<input type="checkbox"/> Pane bio e non solo	24	<input type="checkbox"/> Food design: come comunicare attraverso i piatti	8
<input type="checkbox"/> <b>CALDONAZZO</b>		<input type="checkbox"/> Il potere della comunicazione empatica	8
<input type="checkbox"/> Il bartender moderno	16	<input type="checkbox"/> Instagram: laboratorio di social media marketing	12
<input type="checkbox"/> <b>CALLIANO</b>		<input type="checkbox"/> L'intelligenza artificiale nel lavoro di tutti i giorni	16
<input type="checkbox"/> La pizza napoletana: pizza tonda alta a piatto e pizza fritta	30	<input type="checkbox"/> Il reactive marketing nel turismo 3.0	8
<input type="checkbox"/> <b>CANAZEI</b>		<input type="checkbox"/> Recruitment e selezione	12
<input type="checkbox"/> La cucina Ayurvedica: longevità (ayur) e conoscenza (veda)	24	<input type="checkbox"/> Come valorizzare e rilanciare i collaboratori "senior"	8
<input type="checkbox"/> <b>CAVALESE</b>		<input type="checkbox"/> Pianificare la propria crescita professionale	8
<input type="checkbox"/> Tecniche e modalità di cottura delle carni	30	<input type="checkbox"/> Anticipare e velocizzare la soluzione dei problemi	8
<input type="checkbox"/> Il pane nel mondo della ristorazione	24	<input type="checkbox"/> Le soft skill per rafforzare il proprio ruolo professionale	8
		<input type="checkbox"/> La cucina del riciclo	8

Ogni preferenza segnata sul modulo vale come iscrizione e deve essere completata con il versamento della cauzione di Euro50,00 (per ogni corso scelto) tramite bonifico bancario, contestualmente all'iscrizione. (IBAN: **IT 61 G 08304 01814 000014399201**). La cauzione verrà trattenuta dall'Ente qualora la persona non frequenti almeno l'80% delle ore del corso e nel caso in cui non venga comunicato l'eventuale ritiro almeno 3 giorni lavorativi (sabato e domenica esclusi) prima la data di avvio del corso.

**Il partecipante si presenterà direttamente ad ogni corso nelle sedi e orari indicati sul sito internet, senza ulteriore comunicazione da parte dell'Ente.**

In caso di eventuali modifiche di programma e/o di annullamento del corso, l'Ente provvederà a comunicarlo direttamente agli iscritti.

Programmi, date, orari e sedi da consultare sul sito internet dell'Ente:

**www.ebt-trentino.it**