



Cognome

Nome

TRENTO		ORE	FAI DELLA PAGANELLA		ORE
<input type="checkbox"/>	L'acquisizione efficace dell'ospite al telefono e via email	8	<input type="checkbox"/>	Dessert al piatto ed in trasparenza con Loris Oss Emer	24
<input type="checkbox"/>	Design e narrazione dell'esperienza enogastronomica	8	FIERA DI PRIMIERO		
<input type="checkbox"/>	Tour didattico e visite tra valli e prodotti del Trentino	30	<input type="checkbox"/>	La Viennoiserie con Loris Oss Emer	24
<input type="checkbox"/>	Comunicazione efficace del team leader	16	FOLGARIA		
<input type="checkbox"/>	I fuochi digestivi e metabolici	24	<input type="checkbox"/>	Il Menù d'autunno	24
<input type="checkbox"/>	Il trattamento dei fluidi	24	<input type="checkbox"/>	Il Piano di marketing operativo perfetto: spendere bene i propri soldi	12
<input type="checkbox"/>	Il trattamento olistico del viso	24	MEZZANA		
<input type="checkbox"/>	Hospitality management	8	<input type="checkbox"/>	Massaggio Ayurvedico Marmabhyangam	24
<input type="checkbox"/>	Allestimento composizione natalizie	15	NAGO TORBOLE		
<input type="checkbox"/>	La prevenzione e gestione dei conflitti in azienda	8	<input type="checkbox"/>	La Spa vincente	16
<input type="checkbox"/>	La proposta che piace... e funziona	12	PERGINE VALSUGANA		
<input type="checkbox"/>	Le 3P come fondamenta dell'ospitalità verde nel turismo	16	<input type="checkbox"/>	La cucina trentina vegetariana	24
<input type="checkbox"/>	Fotografiamo insieme l'hotel <i>(in presenza e on-line)</i>	14	PINZOLO (MADONNA DI CAMPIGLIO)		
<input type="checkbox"/>	Mangiar sano: cucina salutistica per un'alimentazione funzionale	16	<input type="checkbox"/>	Amari e liquori dalla pianta alla bottiglia	8
<input type="checkbox"/>	Dolcezze vegane come in pasticceria	16	<input type="checkbox"/>	Il Bartender moderno	16
<input type="checkbox"/>	Cucina moderna: il molecolare tecniche base ed avanzate	32	RIVA DEL GARDA		
<input type="checkbox"/>	Cucina tradizionale evoluta	16	<input type="checkbox"/>	Housekeeping: il punto di vista del cliente	16
<input type="checkbox"/>	Il Mondo del Vino: Dalla Vigna al Calice	24	<input type="checkbox"/>	Revenue management avanzato	16
<input type="checkbox"/>	Primi piatti gluten free	12	<input type="checkbox"/>	Il Controllo di gestione nelle strutture ricettive	20
<input type="checkbox"/>	Healthy Food - Il benessere in cucina	16	<input type="checkbox"/>	Il risveglio a tavola	18
<input type="checkbox"/>	Viaggio In Distilleria	16	<input type="checkbox"/>	La pasticceria moderna con Loris Oss Emer	24
<input type="checkbox"/>	Stupire l'ospite con cocktail innovativi e a Km 0	16	SAN GIOVANNI DI FASSA (Pera di Fassa)		
<input type="checkbox"/>	Abbinamento cibo, vini e distillati	16	<input type="checkbox"/>	La Mente che sceglie, la Mente che accoglie	16
<input type="checkbox"/>	Il vegetale nella letteratura gastronomica italiana	24	SAN MARTINO DI CASTROZZA		
<input type="checkbox"/>	Mountain Mixology	24	<input type="checkbox"/>	Caffè - latte art - miscelati - servizio vino e gestione della cantina	24
<input type="checkbox"/>	Viaggio attraverso il cibo	30	SORAGA		
<input type="checkbox"/>	L'Italiano per lavorare nel settore turistico <i>(in presenza e on-line)</i>	21	<input type="checkbox"/>	Clip video in hotel <i>(in presenza e on-line)</i>	13
<input type="checkbox"/>	Inglese turistico principianti <i>(in presenza e on-line)</i>	30	TESERO		
<input type="checkbox"/>	Tedesco turistico principianti <i>(in presenza e on-line)</i>	30	<input type="checkbox"/>	Massaggio Ayurvedico Mukha e Shiroabhyangam	24
<input type="checkbox"/>	Certificazione Inglese A2 <i>(in presenza e on-line)</i>	51	<input type="checkbox"/>	La cucina naturale	24
ROVERETO			VIDEOCONFERENZA		
<input type="checkbox"/>	Vini naturali in Trentino: Il mondo del vino si fa più green	12	<input type="checkbox"/>	Comunicazione efficace al lavoro	16
<input type="checkbox"/>	La Comunicazione efficace con lo staff	8	<input type="checkbox"/>	Il piano editoriale social pianificare i contenuti on line	12
<input type="checkbox"/>	Il turismo è donna: Impariamo a gestire lavoro, famiglia e cura di sé	16	<input type="checkbox"/>	Revenue management per imparare la gestione dei ricavi	12
<input type="checkbox"/>	Come migliorare la performance aziendale (controllo di gestione)	16	<input type="checkbox"/>	L'Intelligenza Artificiale nel lavoro di tutti i giorni	16
<input type="checkbox"/>	Accoglienza Bar Cocktail l'ABC del cocktail bar	36	<input type="checkbox"/>	Migliorare le performance dei gruppi di lavoro	8
<input type="checkbox"/>	Cucinare... senza cucina stuzzicherie senza cottura	16	<input type="checkbox"/>	Progettare una vacanza a prova di stress	12
<input type="checkbox"/>	Le verdure, gli ortaggi di stagione: pulizia, taglio e cottura	16	<input type="checkbox"/>	La creazione e la valorizzazione dell'esperienza turistica	8
<input type="checkbox"/>	Caffetteria e latte art	18	<input type="checkbox"/>	Menù Tales: raccontare di sé attraverso le pietanze	8
<input type="checkbox"/>	Dolci natalizi	24	<input type="checkbox"/>	Tourism Across Cultures	8
BASELGA DI PINE' (Miola)			<input type="checkbox"/>	La fidelizzazione dei dipendenti con il welfare aziendale	8
<input type="checkbox"/>	I pani di montagna con farine a km 0, focacce e pizze innovative	24	<input type="checkbox"/>	Controllo di Gestione: misurare e valutare le performance dell'hotel	16
BESENELLO			<input type="checkbox"/>	Stress management e Self Empowerment	8
<input type="checkbox"/>	Pasta, riso zuppe, minestre e vellutate	24	<input type="checkbox"/>	Diversity management nelle aziende del Turismo	8
<input type="checkbox"/>	Botanica culinaria	30	<input type="checkbox"/>	Diventare Il Mystery Guest della propria struttura	8
CADERZONE			<input type="checkbox"/>	Food design: come comunicare attraverso i piatti	8
<input type="checkbox"/>	Il Menù autunnale d'autore	24	<input type="checkbox"/>	La cucina del riciclo	8
<input type="checkbox"/>	La cucina ayurvedica	24	CANAZEI		
CANAZEI			<input type="checkbox"/>	Finger Food e happy hours	24
CLES			DIMARO		
<input type="checkbox"/>	Brand Reputation: Come gestire le recensioni in modo efficace	8	<input type="checkbox"/>	Tecniche di sottovuoto e vaso cottura	24
DIMARO			<input type="checkbox"/>	Tu sì che mi capisci! L'arte di arrivare al cuore del Cliente	16

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**