

Cognome _____

Nome _____

	ORE		ORE
TRENTO		FAI DELLA PAGANELLA	
<input type="checkbox"/> Come gestire ospiti difficili: comunicazione, problem solving, tutela	8	<input type="checkbox"/> Pollo, tacchino e coniglio in tavola: cotture semplici e gustose	12
<input type="checkbox"/> Degustare, descrivere e proporre vini, spumanti e birre del territorio	8	LEVICO TERME	
<input type="checkbox"/> Intelligenza Artificiale nel Settore del Turismo	16	<input type="checkbox"/> Costruire una cultura inclusiva in azienda	8
<input type="checkbox"/> Dall'identità all'esperienza: un viaggio fino al prodotto	13	<input type="checkbox"/> Alchimia della fermentazione: conserva, trasforma e crea	18
<input type="checkbox"/> Iridologia e riflessologia	30	MOLVENO	
<input type="checkbox"/> Tecniche di trattamento fasciale e armonia delle fasce	30	<input type="checkbox"/> Laghi e sapori: cucinare il pesce di lago	12
<input type="checkbox"/> Food Cost: strumento di conoscenza e controllo nella ristorazione	16	MORI	
<input type="checkbox"/> Servizio di sala fine dining	12	<input type="checkbox"/> Grandi lievitati, prime colazioni e pane	30
<input type="checkbox"/> Wellness Management	16	PRIMIERO	
<input type="checkbox"/> Vivi meglio: educazione alimentare da una professionista della nutrizione	8	<input type="checkbox"/> Fragranze e colori: dolci al cucchiaino con fiori e erbe selvatiche	30
<input type="checkbox"/> Food and beverage project management	24	<input type="checkbox"/> Preparare e cucinare la selvaggina: dai tagli alle ricette	18
<input type="checkbox"/> Massaggio fasciale specifico zona cervicale scapolare e braccia	28	RIVA DEL GARDA	
<input type="checkbox"/> Manzo: dal taglio al piatto	32	<input type="checkbox"/> Social media per la tua accoglienza turistica	16
<input type="checkbox"/> Food design: tecniche di impiattamento per presentazioni d'effetto	8	<input type="checkbox"/> Comunicare con consapevolezza culturale	8
<input type="checkbox"/> Dessert al cucchiaino: un viaggio tra tecnica e creatività	24	<input type="checkbox"/> Social media turismo in riva al lago	24
<input type="checkbox"/> Gastronomia e narrazione: ricette, storie e segreti dai quattro angoli	30	<input type="checkbox"/> Come gestire efficacemente la spa del tuo hotel	8
<input type="checkbox"/> Mini delizie: corso di pasticceria moderna mignon	24	<input type="checkbox"/> Come migliorare le prestazioni del tuo ristorante/bar	16
<input type="checkbox"/> Viennoiserie: sapore e stile tra dolce e salato	24	<input type="checkbox"/> Paste fresche: percorso gourmet tra tradizione e nuove tecniche	20
<input type="checkbox"/> Mixology creativa: cocktail contemporanei e sapori unici	30	<input type="checkbox"/> Pasticceria vegetale, selvatica e innovativa	16
<input type="checkbox"/> Cottura a bassa temperatura	24	<input type="checkbox"/> Il brunch a base vegetale in hotel	16
<input type="checkbox"/> Inglese turistico principianti	40	<input type="checkbox"/> Caffetteria e latte art	18
<input type="checkbox"/> Inglese turistico intermedio	30	<input type="checkbox"/> Brunch creativo tecniche e ricette per un servizio di successo	16
<input type="checkbox"/> Tedesco turistico principianti	30	RUMO	
<input type="checkbox"/> Tedesco turistico intermedio	30	<input type="checkbox"/> Mare in tavola: cucinare il pesce di mare, crostacei e molluschi	18
ROVERETO		TENNO	
<input type="checkbox"/> Comunicazione social per promuovere la tua accoglienza turistica	16	<input type="checkbox"/> Ambasciatori del vino Trentino Valle laghi	20
<input type="checkbox"/> Strumenti digitali per la gestione turistica	12	VIDEOCONFERENZA ON LINE	
<input type="checkbox"/> Identità e immagine del brand: come creare e raccontare il tuo marchio	8	<input type="checkbox"/> Accoglienza e gestione del team: strategie per un onboarding efficace	8
<input type="checkbox"/> Foto e Aperitivo: crea contenuti che portino clienti	24	<input type="checkbox"/> Gestire la relazione con i clienti	8
<input type="checkbox"/> Accoglienza bar cocktail: l'ABC del cocktail bar	38	<input type="checkbox"/> IA e Turismo: strumenti e strategie per innovare esperienze e servizi	12
<input type="checkbox"/> Il linguaggio del vino: introduzione alla degustazione	12	<input type="checkbox"/> AI Act e GDPR: come adeguare la tua organizzazione	8
<input type="checkbox"/> Tutto sulla fermentazione	16	<input type="checkbox"/> Customer experience tra IA ed intelligenza emotiva	12
<input type="checkbox"/> Alternative vegetali al formaggio	16	<input type="checkbox"/> Food content: foto e video per Instagram e social media	12
<input type="checkbox"/> Il gusto del vino: corso avanzato di degustazione	12	<input type="checkbox"/> Instagram: Laboratorio di social media marketing	12
<input type="checkbox"/> Food, drink, still life & Social	16	<input type="checkbox"/> Canvra pro: creazioni grafiche per il turismo	12
ANDALO		<input type="checkbox"/> Controllo di gestione nelle attività turistiche livello avanzato	8
<input type="checkbox"/> Mocktail: i cocktail analcolici vanno in scena	24	<input type="checkbox"/> Nuovi concept alberghieri di tendenza: esempi dal mondo	8
BESANELLO		<input type="checkbox"/> Valutazioni e procedure per l'avvio di un'attività d'impresa	8
<input type="checkbox"/> Arte e tecnica nella preparazione delle carni: dalla scelta alla cottura	24	<input type="checkbox"/> Controllo di gestione: misurare e migliorare la redditività	12
CALCERANICA AL LAGO		ZIANO DI Fiemme	
<input type="checkbox"/> Maestri della pizza: dall'impasto alla creazione perfetta	30	<input type="checkbox"/> La caffetteria di successo: aumenta il tuo fatturato	8
CANAZEI		<input type="checkbox"/> Tecniche e strategie per un buffet di successo	18
<input type="checkbox"/> Delizie dolci al risveglio: la pasticceria per la prima colazione	24	<hr/>	
<input type="checkbox"/> Vino in tavola: segreti per scegliere, assaporare, servire con eleganza	24	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).	
<input type="checkbox"/> Cocktail e servizio bar: tecniche e buone pratiche per il settore alberghiero	18	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 della data di avvio di ogni singolo corso.	
<input type="checkbox"/> Raccontare il vino: il ruolo del Wine Ambassador	20	Il partecipante si presenterà direttamente ad ogni corso nelle sedi e orari indicati sul sito internet, senza ulteriore comunicazione da parte dell'Ente.	
CARISOLO		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	
<input type="checkbox"/> La cucina naturale per una vita sana e piena di energia	24		
CAVALESE			
<input type="checkbox"/> Tecniche di sottovuoto: cottura di precisione e conservazione dei cibi	24		
<input type="checkbox"/> La decorazione floreale: allestimenti che elevano l'ospitalità	12		
COMANO TERME			
<input type="checkbox"/> Emozioni al lavoro!	16		
DIMARO			
<input type="checkbox"/> Risotto perfetto: segreti e tecniche per un piatto da maestro	12		
<input type="checkbox"/> Sapori dimenticati: riscoprire le piante commestibili	30		
<input type="checkbox"/> Il massaggio Abhyanga: il trattamento ayurvedico della tradizione	24		
<input type="checkbox"/> Il massaggio Neerabhyanga: linfodrenaggio ayurvedico	24		