

PRIMAVERA 2026

AGGIUNGI NUOVE FRECCE AL TUO FUTURO...



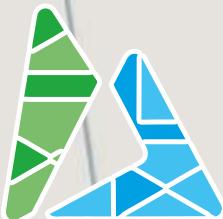
PERCORSI FORMATIVI

GRATUITI

PER LA TUA CRESCITA

PROFESSIONALE

NEL SETTORE DEL TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

...E CENTRA NUOVI

Crescere professionalmente è nel tuo

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

OBIETTIVI

interesse e un tuo diritto

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



Percorsi formativi per centrare nuovi

1

OSPITALITÀ
PER TUTTI



2

CONOSCERE
IL TERRITORIO



3

COMUNICARE
EMOZIONI



obiettivi professionali ed economici

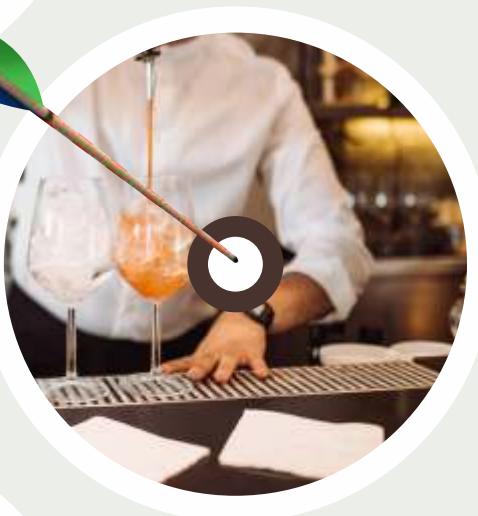


4

PROFESSIONALITÀ

5

LA MAGIA DI
TRASFORMARE
CIBI E BEVANDE



6

LINGUE



PRIMAVERA 2026

TUNEL TURISMO



**Ente Bilaterale
Turismo del Trentino**

**Dal 1992 impegnata per la crescita e la professionalità
di chi lavora nel settore del turismo**



OSPITALITÀ PER TUTTI

1

Il mondo del turismo è affascinante e stimolante, ma anche ricco di sfide. Ogni interazione con il cliente ha un impatto significativo: un'esperienza positiva crea ricordi indimenticabili. Gestire al meglio l'interazione con i clienti significa condurre in modo consapevole, efficace e professionale ogni tipo di comunicazione garantendo soddisfazione, fiducia e relazione duratura. L'ospitalità nel turismo è la capacità di mettere al centro la persona, accoglierla con calore, rispondere ai suoi bisogni e farla sentire a casa. Valore fondamentale del settore turistico perché incide direttamente sulla qualità dell'esperienza vissuta dal cliente.

TRENTO

Come gestire ospiti difficili: comunicazione, problem solving, tutela - **8 ore**

Ogni interazione con il cliente ha un impatto significativo: un'esperienza positiva crea ricordi indimenticabili, mentre un problema gestito male può compromettere la reputazione dell'hotel. Come si gestisce una lamentela, come ci si comporta con un ospite alterato, cosa accade quando ci si trova di fronte a clienti maleducati e atteggiamenti aggressivi. In questi contesti, mantenere professionalità, empatia e fermezza è fondamentale per proteggere l'"immagine dell'azienda e se stessi imparando anche a tutelarsi conoscendo anche la legislazione in materia.

ROVERETO

Comunicazione social per promuovere la tua accoglienza turistica - **16 ore**

Rendere la presenza online più forte ed elegante, partendo dalla creazione di foto e video brevi ma d'impatto, capaci di raccontare l'identità di un'attività in modo autentico. Tecniche semplici e l'uso delle parole giuste per costruire contenuti che emozionano e coinvolgono.

RIVA DEL GARDA

Social media per la tua accoglienza turistica - **16 ore**

Rendere la presenza online più forte ed elegante, partendo dalla creazione di foto e video brevi ma d'impatto, capaci di raccontare l'identità di un'attività in modo autentico. Tecniche semplici e l'uso delle parole giuste per costruire contenuti che emozionano e coinvolgono.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Accoglienza e gestione del team: strategie per un onboarding efficace - **8 ore**

Dal processo di inserimento in poi è necessario conoscere tutti gli strumenti e le nuove strategie per creare un legame sano con le persone che fanno parte della nostra azienda. I dipendenti sono i principali responsabili della reputazione aziendale, sono degli ottimi alleati nella promozione dell'azienda. I dipendenti vanno fidelizzati e vanno gestiti, in modo tale che possano rendere al meglio e dare il massimo all'interno del contesto aziendale.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Gestire la relazione con i clienti - **8 ore**

Migliorare la gestione della relazione con il cliente nel settore turistico, sempre più orientato alla personalizzazione e alla qualità del servizio. Tecniche comunicative e comportamentali efficaci per gestire ogni fase del contatto, dalla prima accoglienza alla fidelizzazione. Dinamiche relazionali, motivazioni d'acquisto, l'ascolto attivo e la gestione dei reclami, con l'obiettivo di rafforzare la fiducia, aumentare la soddisfazione e migliorare l'esperienza complessiva del cliente.





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.

2

TRENTO

Degustare, descrivere e proporre vini, spumanti e birre del territorio – 8 ore

Acquisire le capacità di descrivere e saper proporre in maniera efficace i prodotti del territorio tra vini e birre artigianali, con esempi pratici e degustazioni. Vini bianchi e rossi del Trentino, il mondo degli spumanti, approfondimento sul trentodoc, la birra artigianale ed i suoi stili, come descrivere un vino, come descrivere una birra artigianale e abbinamenti possibili.

CANAZEI

Raccontare il vino: il ruolo del Wine Ambassador – 20 ore

Come si degusta un vino e come presentarlo ai clienti in maniera semplice ed efficace. Conoscere il paesaggio vitato trentino, le sue peculiarità e impareremo a raccontarlo ai nostri clienti con l'obiettivo di fargli vivere un'esperienza autentica e di qualità.

DIMARO

Sapori dimenticati: riscoprire le piante commestibili – 30 ore

La cucina alimurgica (piante spontanee commestibili) 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 nuovi piatti in linea con la propensione dei clienti verso prodotti naturali e salutari. Riconoscimento delle specie commestibili e alla loro distinzione da quelle tossiche, attraverso escursioni si imparerà la tecnica di raccolta, i metodi di conservazione e di trasformazione e le tecniche per valorizzare ogni specie.

TENNO

Ambasciatori del vino Trentino Valle laghi – 20 ore

Tutto ciò che c'è da sapere su come si degusta un vino concentrandosi su come presentarlo ai clienti in maniera semplice ed efficace. Conoscere il paesaggio vitato trentino, le sue peculiarità, saperlo raccontare ai nostri clienti con l'obiettivo di fargli vivere un'esperienza autentica e di qualità.





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

Intelligenza Artificiale nel Settore del Turismo – **16 ore**

Utilizzo delle AI per ottimizzare la gestione dei social media, automatizzare la posta e le email, e migliorare il sito web aziendale con strumenti intelligenti. Diverse tipologie di AI, dai chatbot per il customer care, ai sistemi per analisi dei dati e personalizzazione dei servizi. Imparare a semplificare i processi operativi, offrire un'esperienza cliente unica e restare competitivo in un settore in rapida evoluzione. Innovazione e crescita iniziano qui!

ROVERETO

Strumenti digitali per la gestione turistica – **12 ore**

Rafforzare le competenze digitali e gestionali dei partecipanti, fornendo strumenti operativi per migliorare l'efficienza, la pianificazione e la qualità del servizio turistico. Uso evoluto di software gestionali, CRM e dashboard di controllo, con focus su comunicazione con la clientela, analisi dei dati e sicurezza informatica. Pratiche di sostenibilità ambientale e sociale, favorendo una gestione più consapevole, inclusiva e tracciabile. Supportare la transizione digitale e valorizzare l'identità delle strutture ricettive.

ROVERETO

Identità e immagine del brand: come creare e raccontare il tuo marchio – **8 ore**

Sviluppare e gestire l'identità e l'immagine di un marchio in modo strategico ed efficace. Differenze tra brand identity (l'essenza del marchio, la sua missione, valori e visione) e brand image (la percezione esterna del marchio da parte del pubblico). Costruire un'identità forte attraverso la scelta di elementi visivi, messaggi e strategie di comunicazione coerenti, a sviluppare un'immagine positiva e riconoscibile del marchio e a gestire la reputazione online e offline.

ROVERETO

Foto e Aperitivo: crea contenuti che portino clienti – **24 ore**

Creare contenuti visivi efficaci e immediatamente utilizzabili nella comunicazione quotidiana. Progettare e realizzare un'offerta aperitivo curata e redditizia, a fotografare drink e finger food con smartphone e strumenti semplici, e a ottimizzare gli scatti per i social media. Migliorare la qualità dell'immagine del locale, rendere più attrattive le proposte e supportare un aumento della clientela attraverso contenuti visivi chiari, coerenti e professionali.

COMANO TERME

Emozioni al lavoro! – **16 ore**

Le relazioni umane sono al centro dell'esperienza professionale: l'accoglienza, la comunicazione con il pubblico e la collaborazione tra colleghi richiedono un costante equilibrio emotivo. Strumenti teorici e



pratici per riconoscere e gestire le proprie emozioni e comprendere quelle degli altri, applicare strategie per regolare le emozioni in situazioni di stress, pressione o contatto con il pubblico, contribuire alla creazione di un ambiente di lavoro più sereno, collaborativo e produttivo, migliorare il proprio benessere personale e, di conseguenza, aumentare la qualità del servizio offerto.

LEVICO TERME

Costruire una cultura inclusiva in azienda – 8 ore

Promuovere ambienti di lavoro accoglienti, equi e collaborativi. Comprendere e valorizzare le differenze diventa una competenza strategica per favorire innovazione, benessere e coesione nei team. Sviluppare una maggiore consapevolezza delle dinamiche relazionali e imparare a contribuire attivamente alla costruzione di una cultura aziendale inclusiva, basata sul rispetto, sull'ascolto e sulla valorizzazione di ogni individuo.

RIVA DEL GARDA

Comunicare con consapevolezza culturale – 8 ore

Le persone di culture diverse comunicano in modo diverso, e non solo perché parlano un'altra lingua. Come comprendere anche il non detto, i comportamenti che ci paiono bizzarri ed essere capaci di anticipare e gestire le possibili incomprensioni. Questo permette di comunicare in modo efficace in ogni situazione lavorativa, sia che riceviate i vostri ospiti nella vostra struttura che quando vi relazionate con loro al telefono e via mail.

RIVA DEL GARDA

Social media turismo in riva al lago – 24 ore

Rafforzare la presenza online e migliorare la proposta social. Creazione di contenuti foto e video efficaci e professionali: strumenti pratici e strategie per realizzare foto e video brevi, accattivanti e perfetti per i social, accompagnati dalle parole giuste per emozionare, informare e coinvolgere. Creazione o ottimizzazione di profili, Instagram, ma non solo, l'uso del "tone of voice" adatto e la gestione di campagne sponsorizzate per attirare nuovi clienti e promuovere località e servizi.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

IA e Turismo: strumenti e strategie per innovare esperienze e servizi – 12 ore

Scoprire come l'Intelligenza Artificiale può trasformare il settore del turismo, migliorando l'efficienza operativa e personalizzando l'esperienza di clienti e ospiti. Strategie innovative per ottimizzare marketing e comunicazione, adottando tecnologie avanzate. Il focus su applicazioni dirette, privacy e conformità normativa garantisce un uso consapevole dell'IA. Innovazione e praticità si uniscono, per potenziare i servizi turistici e attrarre nuovi clienti. Un'occasione unica per essere più competitivi e all'avanguardia!

VIDEOCONFERENZA ON LINE

AI Act e GDPR: come adeguare la tua organizzazione – 8 ore

L'introduzione di sistemi di Intelligenza Artificiale (IA) nelle aziende comporta importanti implicazioni legali, regolamentari e organizzative. Un quadro chiaro degli obblighi derivanti dall'AI Act, le sue interconnessioni con il Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR) e la normativa giuslavoristica, nonché indicazioni operative per la redazione di policy aziendali adeguate.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Customer experience tra ia ed intelligenza emotiva – 12 ore

La Customer Experience negli ultimi anni si è evoluta velocemente grazie all'Intelligenza Artificiale, con un'attenzione quasi totale verso il mondo digitale. Un percorso tecnico esperienziale in cui riflettere e lavorare sulla progettazione di una Customer Experience unica che sappia valorizzare al massimo, con coerenza ed intelligenza emotiva, la propria identità per acquisire e mantenere relazioni di valore.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Food content: foto e video per Instagram e social media - 12 ore

Acquisire competenze complete per realizzare contenuti visivi efficaci e di qualità, nel settore food&beverage. Creazione di video coinvolgenti e di impatto grazie a tecniche di storytelling, composizione e montaggio; alla pianificazione e alla gestione autonoma di uno shooting culinario e nella produzione di foto e video ottimizzati per i social. Scegliere le migliori location e condizioni di illuminazione, gestire tempi e attrezzature (dallo smartphone alla mirrorless), effettuare una post-produzione rapida e professionale ed esportare i contenuti pronti per la pubblicazione online.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Instagram: Laboratorio di social media marketing – 12 ore

Utilizzare Canva in modo strategico per migliorare davvero la tua comunicazione visiva. Creare grafiche esteticamente piacevoli e progettare contenuti coerenti, leggibili e funzionali, costruendo un'immagine coordinata, efficace e professionale su tutti i canali, sia online che offline. Comunicare con maggiore sicurezza, chiarezza e impatto, valorizzando la tua identità e trasformando ogni contenuto in un messaggio riconoscibile.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Canvra pro: creazioni grafiche per il turismo – 12 ore

Lavorare sulla propria comunicazione, creare contenuti di grande impatto e allineati alla propria identità aziendale è importante dotarsi di strumenti pratici, comodi e altamente performanti. Canva PRO permette di avere a disposizione una piattaforma completa intuitiva, accessibile e piena di ispirazione per il design grafico. Imparare a realizzare grafiche semi-professionali sfruttando tutti gli strumenti proposti da Canva.





PROFESSIONALITÀ

4

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**Dall'identità all'esperienza: un viaggio fino al prodotto – 13 ore**

Creazione di prodotti esperienziali coerenti con la propria identità con particolare attenzione ai temi del benessere, del benessere in natura e della longevità. Progettazione di esperienze coerenti e creazione di prodotti distintivi, integrando trend di mercato, risorse territoriali e principi di turismo rigenerativo.

TRENTO**Iridologia e riflessologia – 30 ore**

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

TRENTO**Tecniche di trattamento fasciale e armonia delle fasce – 30 ore**

Panoramica completa sulle varie tipologie di massaggio fasciale e acquisire nuove competenze e tecniche di trattamento. 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.

TRENTO**Food Cost: strumento di conoscenza e controllo nella ristorazione – 16 ore**

Comprendere e applicare il Food Cost come leva strategica nella gestione della ristorazione. Sviluppare competenze fondamentali per analizzare costi, ricavi e redditività, impostare ricette standard, definire prezzi e ottimizzare il menù. Migliorare l'efficienza economica, prendere decisioni consapevoli e intervenire tempestivamente in caso di scostamenti gestionali.



TRENTO

Servizio di sala fine dining – 12 ore

Acquisire un metodo di lavoro coerente con gli standard del fine dining. Imparare la gestione del servizio in team (chef de rang, commis, sommelier, runner). Perfezionare mise en place, portamento, gestione del tavolo e attenzione al dettaglio. Conoscere ed eseguire servizi tecnici (guéridon, glassware complesso, tagli e finiture). Anticipare i bisogni del cliente e leggere il tavolo. Migliorare la comunicazione sala-cucina e la coordinazione durante i picchi. Gestire imprevisti, allergie, intolleranze, incongruenze di servizio.

TRENTO

Wellness Management – 16 ore

Presentare e conoscere a fondo le novità del settore wellness, e fornire tecniche e strumenti efficaci e personalizzati di comunicazione efficace della propria offerta e ampliare le possibilità di vendita e fidelizzazione della clientela.

TRENTO

Vivi meglio: educazione alimentare da una professionista della nutrizione – 8 ore

Valorizzare il ruolo dell'alimentazione come strumento di prevenzione, benessere e crescita professionale. Conoscenze e competenze pratiche per promuovere una cultura alimentare consapevole, capace di unire salute, gusto e sostenibilità, elementi fondamentali per chi opera nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Principi di una dieta equilibrata, la qualità e la stagionalità degli alimenti, l'importanza della varietà e dell'equilibrio nutrizionale nella costruzione dei menù.

TRENTO

Food and beverage project management – 24 ore

Competenze tecniche e manageriali utili alla gestione efficace dei progetti nel settore Food & Beverage, con un focus specifico sull'organizzazione aziendale e sulla pianificazione dei costi.

TRENTO

Massaggio fasciale specifico zona cervicale, scapolare e braccia – 28 ore

Panoramica completa sulle tipologie di massaggio fasciale al fine consentire l'acquisizione di nuove competenze e tecniche di trattamento. Analizzare il trattamento fasciale in specifico sofferenze rispetto alla zona della cervicale e della testa, rispetto alla zona delle spalle, scapole e braccia.

DIMARO

Il massaggio Abhyanga: il trattamento ayurvedico della tradizione – 24 ore

Il massaggio Ayurvedico Abhyangam è un trattamento olistico a base di olio caldo che coinvolge l'intero corpo dalla pianta dei piedi al cuoio capelluto. Nato nell'ambito dell'Ayurveda, scienza indiana della vita, combina manualità avvolgenti, ritmiche e mirate con l'azione medicamentosa degli oli per favorire rilassamento, depurazione e riequilibrio energetico. Viene considerato un trattamento energetico generale: attraverso la stimolazione dei canali sottili e il drenaggio dei fluidi vitali aiuta a ristabilire l'armonia dei dosha (Vata, Pitta, Kapha) e a prevenire le malattie, sostenendo un approccio essenzialmente preventivo alla salute.

DIMARO

Il massaggio Neerabhyanga: linfodrenaggio ayurvedico – 24 ore

Il trattamento ayurvedico Neerabhyangam è il massaggio linfodrenante dall'antica tradizione indiana, detto anche massaggio di lunga vita. Il termine "Neera" in sanscrito significa linfa e l'azione principale di questo trattamento è drenare i liquidi in eccesso, per evitare che dirottino verso altri tessuti, da quello della pelle a quello adiposo, creando ritenzione idrica, depositi di tossine e cellulite.

RIVA DEL GARDA

Come gestire efficacemente la spa del tuo hotel – 8 ore

Comprendere a fondo il mondo wellness, il cliente spa e le leve gestionali che fanno la differenza. Imparerare a valorizzare ogni dettaglio dell'esperienza, trasformando la tua spa in un autentico motore di successo per tutta la struttura.

RIVA DEL GARDA

Come migliorare le prestazioni del tuo ristorante/bar – 16 ore

Ottimizzare i processi produttivi eliminando inefficienze e sprechi; sviluppare sistemi efficaci di controllo delle scorte e gestione magazzino; calcolare e monitorare in modo accurato i costi di produzione di cibi; creare menù bilanciati dal punto di vista economico e qualitativo; come operare per avere il controllo di gestione di un'azienda.

ZIANO DI FIEMME

La caffetteria di successo: aumenta il tuo fatturato – 8 ore

Partendo dalle basi classiche, arriverai a padroneggiare la creazione di bevande a base caffè, latte e creme con densità perfette, al contempo, amplificare il gusto della tua offerta.



VIDEOCONFERENZA ON LINE

Controllo di gestione nelle attività turistiche

- livello avanzato – 8 ore

Come rendere efficace il controllo di gestione all'interno delle attività di accoglienza turistica. Con l'utilizzo dell'analisi per indici e flussi viene approfondita la verifica dell'efficacia e efficienza delle attività produttive.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Nuovi concept alberghieri di tendenza: esempi dal mondo – 8 ore

Panoramica aggiornata e stimolante sui nuovi concept alberghieri emergenti a livello internazionale, con l'obiettivo di ispirare innovazione e rinnovamento nelle strutture ricettive locali. Analizzare modelli di ospitalità innovativi, sostenibili e orientati all'esperienza esplorando tendenze architettoniche, concettuali e gestionali. Strumenti per reinterpretare l'offerta turistica in chiave contemporanea, migliorare il posizionamento competitivo, attrarre nuovi target di clientela e valorizzare l'identità della propria struttura attraverso soluzioni originali e distintive.

VIDEOCONFERENZA ON LINE

Valutazioni e procedure per l'avvio di un'attività d'impresa – 8 ore

Le procedure previste per l'inizio di un'attività. Gestire le fasi di avvio di un'attività d'impresa, mediante l'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 ON LINE

Controllo di gestione: misurare e migliorare la redditività – 12 ore

Finalità e benefici del controllo di gestione. Differenze tra contabilità generale e contabilità direzionale. Ciclo economico e logiche di controllo. Tipologie di costi: fissi, variabili, diretti, indiretti. Centri di costo e servizi: camere, ristorazione, benessere, eventi. Schemi di imputazione dei costi: full & direct costing. Costruzione del budget economico: ricavi attesi, costi stimati. Il budget come strumento di governance. Analisi della marginalità per servizio/prodotto.



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.

5

TRENTO

Manzo: dal taglio al piatto – 32 ore

Differenti tagli di carne presenti e diverse preparazioni al fine di esaltarne e valorizzarne il sapore.

TRENTO

Food design: tecniche di impiattamento per presentazioni d'effetto – 8 ore

Trasformare ogni piatto in un'opera d'arte visiva, migliorando l'esperienza gastronomica del cliente. Acquisizione delle tecniche di impiattamento classiche e moderne, la comprensione dell'importanza dell'estetica nel piatto e come l'aspetto visivo possa influenzare la percezione del gusto. Come bilanciare colori, texture e forme, utilizzando porzioni e spazi in modo strategico. Uso di decorazioni creative e il corretto abbinamento con le stoviglie, per creare presentazioni che siano tanto gustose quanto visivamente accattivanti

TRENTO

Dessert al cucchiaio: un viaggio tra tecnica e creatività – 24 ore

Apprendere le tecniche fondamentali per la preparazione dei dessert al cucchiaio, come mousse, bavarese e crema. Sviluppare la capacità di utilizzare ingredienti e sapori innovativi per creare dessert unici e sorprendenti. Comprendere i principi fondamentali degli abbinamenti di sapori per migliorare l'esperienza del dessert. Imparare tecniche di decorazione per presentare i dessert in modo elegante e accattivante.

TRENTO

Gastronomia e narrazione: ricette, storie e segreti dai quattro angoli – 30 ore

Le diverse tradizioni gastronomiche dei vari angoli del mondo, l'influenza della cultura, della storia e del territorio sulla cucina locale. Preparare ricette iconiche e rappresentative di diverse culture.

Approfondire le storie e le tradizioni legate ai piatti e agli ingredienti. Come comunicare queste storie agli ospiti per arricchire l'esperienza culinaria. Creare abbinamenti di sapori che esaltano le ricette internazionali. Ricevere feedback e sviluppare competenze pratiche attraverso l'esperienza. Esplorare modi innovativi per presentare e servire il cibo.

TRENTO

Mini delizie: corso di pasticceria moderna mignon – 24 ore

Imparare le tecniche fondamentali e innovative per realizzare piccole delizie di pasticceria moderna, dall'impasto alla decorazione. Valorizzare le creazioni con tecniche di presentazione e packaging che attraggano e soddisfino clienti e ospiti di strutture alberghiere. Esplorare le tendenze attuali in pasticceria, sperimentando combinazioni di sapori, tecniche di decorazione e presentazione innovative. Acquisire nozioni di organizzazione, pianificazione e rispetto delle norme di sicurezza e igiene alimentare.

TRENTO**Viennoiserie: sapore e stile tra dolce e salato – 24 ore**

Le tecniche fondamentali per la preparazione della pasta sfoglia, brisé e altri impasti viennoiserie. Sviluppare la capacità di utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità per creare viennoiserie dolci e salate. Imparare le tecniche di lievitazione e fermentazione per ottenere prodotti leggeri e soffici. Preparare una varietà di ricette, come croissant, pain au chocolat, e quiche, per esplorare la versatilità della viennoiserie.

TRENTO**Mixology creativa: cocktail contemporanei e sapori unici – 30 ore**

Le regole classiche della miscelazione per offrire esperienze gastronomiche uniche. Le competenze necessarie ad applicare le tecniche di miscelazione "mixology" alla preparazione di cocktail classici, rivedendoli in chiave artistica, curando anche la presentazione. Preparazione assaggio di oltre venticinque preparazioni home-made fra cui: frutta gasata, fake milks, toniche e sali di frutta e verdura.

TRENTO**Cottura a bassa temperatura – 24 ore**

Acquisire le conoscenze necessarie per affiancare ai tradizionali metodi di cottura, le nuove metodologie in voga in questo periodo. Si affronterà la tecnica di alta cucina che abbina il sottovuoto alla cottura in acqua. Scoprire e conoscere, oltre alle differenti modalità di cottura, i vantaggi che ne derivano quali: la capacità di ottenere cibi più gustosi; la possibilità di ottenere cibi più nutrienti; la capacità di conservazione delle sostanze nutritive senza disperderle durante la cottura.

Focus del corso sarà il rinnovo di un nuovo menù di stagione.

ROVERETO**Accoglienza bar Cocktail: l'ABC del cocktail bar – 38 ore**

Miscelazione moderna, alcolica e analcolica, tramite la conoscenza della storia dei drink classici e della loro preparazione. Sviluppare in autonomia una propria moderna proposta di bere miscelato tramite il concetto di Twist on Classic e l'opportuna metodologia.

ROVERETO**Il linguaggio del vino: introduzione alla degustazione – 12 ore**

Sviluppare o migliorare la propria conoscenza del vino attraverso lezioni teoriche e degustazioni alla cieca. Imparare tutto ciò che c'è da sapere su come si degusta un vino concentrandosi su come presentarlo ai clienti in maniera semplice ed efficace.



ROVERETO

Tutto sulla fermentazione – 16 ore

Competenze tecniche e scientifiche sulla fermentazione vegetale, comprendere i processi microbiologici alla base delle trasformazioni e di applicarli in cucina in modo sicuro e creativo. Produrre verdure fermentate, bevande come ginger beer, aceti naturali e preparazioni cremose, ampliando le proprie abilità professionali e l'offerta gastronomica con proposte innovative e ricche di valore.

ROVERETO

Alternative vegetali al formaggio – 16 ore

Competenze tecniche e creative per realizzare alternative vegetali ai formaggi, capaci di soddisfare esigenze etiche, nutrizionali e gastronomiche. I partecipanti impareranno a selezionare ingredienti funzionali, utilizzare metodi professionali di lavorazione e ottenere consistenze e sapori credibili rispetto ai formaggi tradizionali. Ampliare l'offerta del proprio menu con proposte vegetali di qualità, moderne e versatili.

ROVERETO

Il gusto del vino - corso avanzato di degustazione – 12 ore

Nuovi approcci a questa antica arte. Ampliare la propria visione, ricercare nuovi stimoli all'interno del calice e di impadronirsi di un nuovo linguaggio per la descrizione del vino.

ROVERETO

Food, drink, still life & Social – 16 ore

Rendere la presenza online più forte ed elegante, partendo dalla creazione di foto a tema cibo e bevande, uniti a video brevi ma d'i impatto, capaci di raccontare l' identità di un' attività con originalità. Costruire contenuti ad hoc, ottimizzazione dei profili social se esistenti e la definizione del giusto tone of voice presentando strumenti di ottimizzazione foto/video - tecnica still life e le sponsorizzazioni

ANDALO

Mocktail: i cocktail analcolici vanno in scena – 24 ore

Il mocktail prodotto creativo e moderno, capace di offrire esperienze gustative raffinate anche senza l'utilizzo di alcol. Tecniche e metodi per la realizzazione di cocktail analcolici innovativi, con particolare attenzione agli ingredienti homemade e all'armonia sensoriale.

BESENELLO**Arte e tecnica nella preparazione delle carni:
dalla scelta alla cottura – 24 ore**

Diverse tipologie di carne (bovino, suino, ovino, pollame) e le loro caratteristiche. Riconoscere la qualità della carne e i criteri di scelta per ingredienti freschi. Tecniche di disossatura, taglio e marinatura della carne. Preparazione di arrosti, brasati e grigliate. Metodi di cottura della carne (cottura al forno, in padella, alla griglia, sous-vide) e le loro applicazioni. Esplorare le salse e i condimenti che si abbinano alle carni, valorizzando i sapori.

CALCERANICA AL LAGO**Maestri della pizza: dall'impasto alla creazione perfetta – 30 ore**

Imparare a realizzare varie tipologie di pizze 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.

CANAZEI**Delizie dolci al risveglio: la pasticceria per la prima colazione – 24 ore**

La colazione diventa la prima occasione di socialità della giornata in cui il cliente manifesta bisogni e necessità sempre più eterogenei. In un mondo in cui la concorrenza aumenta e le informazioni girano sempre più velocemente attraverso i social, diventa fondamentale fidelizzare l'ospite puntando sulla positività dell'esperienza e l'artigianalità della proposta. Ricette per la realizzazione di un ottimo buffet inclusivo e varie proposte alla carta che andranno ad arricchire questa esperienza indimenticabile.

CANAZEI**Vino in tavola: segreti per scegliere, assaporare,
servire con eleganza – 24 ore**

Acquisire conoscenze di base sui diversi tipi di vino (bianco, rosso, rosato, spumante, dolce) e le loro caratteristiche organolettiche. Abbinare i vini ai piatti della cucina e alle specialità tipiche, valorizzando il menù. Scegliere vini di qualità in base a criteri di origine, produzione e abbinamento. Conoscere le denominazioni di origine e le peculiarità dei vini locali trentini. Imparare a versare e servire il vino con eleganza e rispetto delle norme di etichetta.



CANAZEI

Cocktail e servizio bar: tecniche buone pratiche per il settore alberghiero – 18 ore

Le tecniche fondamentali per la preparazione di cocktail classici e moderni. Strumenti essenziali del bar e i principali ingredienti utilizzati nella miscelazione. Corrette pratiche di servizio al cliente, dall'accoglienza alla presentazione del cocktail. Conoscere le pratiche di inventario e di scelta degli ingredienti per garantire qualità e efficienza. Migliorare le competenze relazionali con i clienti per offrire un servizio cordiale e professionale. Acquisire familiarità con le norme di legge e le regolamentazioni relative al servizio alcolico.

CARISOLO

La cucina naturale per una vita sana e piena di energia – 24 ore

Sviluppare ricette equilibrate e nutrienti. Favorire uno stile di vita sano attraverso la cucina. Tecniche di preparazione e cottura che preservano le proprietà nutritive degli alimenti. Uso di ingredienti locali, biologici e di stagione in linea con le caratteristiche del Trentino. Creare proposte gastronomiche che favoriscono il benessere e l'energia, integrando alimenti ricchi di nutrienti essenziali. Adattare le ricette tradizionali a versioni più leggere e salutari, mantenendo il gusto autentico. Favorire l'impiego di cereali integrali, legumi, verdure fresche e frutta, riducendo l'uso di conservanti e additivi artificiali.

CAVALESE

Tecniche di sottovuoto: cottura di precisione conservazione dei cibi – 24 ore

Ottener prodotti cotti a puntino e più facilmente gestibili in fase di servizio, dandoci l'opportunità di gestire le diverse fasi del processo di produzione con maggiore precisione ed evitando gli sprechi e utilizzare il condizionamento in Sottovuoto. Conoscere com'è fatta la carne e riconoscere la struttura fisica e la composizione chimica che caratterizzano i diversi tagli, rendendoli più o meno adatti all'una o all'altra ricetta.

DIMARO

Risotto perfetto: segreti e tecniche per un piatto da maestro – 12 ore

Diverse varietà di riso e sui loro utilizzi specifici per la preparazione dei risotti. Selezionare ingredienti freschi e di alta qualità per arricchire i risotti. Tecniche fondamentali per la cottura del risotto, inclusa la tostatura e l'aggiunta del brodo. Stimolare la creatività nella preparazione di varianti di risotto, esplorando abbinamenti insoliti e ingredienti locali. Bilanciare sapori e consistenze per piatti innovativi. Presentazione del risotto, enfatizzando l'aspetto visivo e l'appeal del piatto, l'importanza del servizio e delle tecniche di impiattamento.

FAI DELLA PAGANELLA

Pollo, tacchino e coniglio in tavola: cotture semplici e gustose – 12 ore

Diverse tipologie di carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) e le loro caratteristiche nutrizionali. Tecniche di conservazione per mantenere la freschezza e la sicurezza alimentare, di pulizia e preparazione. Sfilettatura e nel taglio delle carni per diverse preparazioni. Varie tecniche di cottura: griglia, forno, stufato, al vapore, e fritto. Creare marinature e salse per esaltarne il sapore.

LEVICO TERME

Alchimia della fermentazione: conserva, trasforma e crea – 18 ore

Apprendere i principi scientifici alla base della fermentazione. Esplorare le diverse tecniche di fermentazione e i prodotti derivati. Far conoscere il metodo di conservazione con la latto-fermentazione. Sviluppare competenze nella preparazione di prodotti fermentati. Far conoscere le proprietà dei prodotti fermentati. Imparare a conservare alimenti attraverso la fermentazione, migliorando la durata e il sapore. Conoscere gli errori più comuni nei processi di fermentazione. Metodi di preparazione di alcune bevande analcoliche fermentate

MOLVENO

Laghi e sapori: cucinare il pesce di lago – 12 ore

Familiarizzare con le diverse specie di pesce di lago presenti nella regione (es. trota, salmerino, luccio). Caratteristiche organolettiche e nutrizionali di ciascun tipo. Tecniche di pulizia, sfilettatura e preparazione. Diverse tecniche di cottura (griglia, forno, vapore, fritto) specifiche per il pesce di lago. Creare salse e condimenti che ne esaltano il sapore e combinare il pesce con ingredienti freschi e locali per piatti bilanciati.

MORI

Grandi lievitati, prime colazioni e pane – 30 ore

Caratteristiche e le tecniche di preparazione di pane, focacce, brioche e altri prodotti lievitati. Gestire correttamente i tempi di lievitazione, fermentazione e cottura per ottenere prodotti di alta qualità. Realizzare una vasta gamma di prodotti da colazione, tra cui croissant, ciambelle, muffin, e altri dolci e salati. Sperimentare con farine, lieviti, aromi e tecniche di impasto per ottenere pane con caratteristiche uniche e autentiche.



PRIMIERO

Fragranze e colori: dolci al cucchiaio con fiori e erbe selvatiche – 30 ore

Le proprietà aromatiche e culinarie di fiori ed erbe selvatiche adatte per la preparazione di dolci al cucchiaio. Raccogliere e identificare fiori ed erbe selvatiche utilizzabili in cucina, rispettando l'ambiente e le normative locali. Preparazione di dolci al cucchiaio, come mousse, panna cotta e creme, utilizzando fiori ed erbe come ingredienti principali. Realizzare dolci al cucchiaio eleganti, profumati e colorati, valorizzando i prodotti locali. Sviluppare creatività e sensibilità verso le fragranze naturali e i colori autentici del territorio trentino. Bilanciamento tra dolcezza, acidità e sapidità, integrando fiori ed erbe per creare dessert armoniosi.

PRIMIERO

Preparare e cucinare la selvaggina: dai tagli alle ricette – 18 ore

Conoscere le diverse tipologie di selvaggina (cervo, capriolo, cinghiale, lepre, ecc.). Comprendere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Tecniche di pulizia e disosso della selvaggina. Sviluppare competenze nei vari tagli della carne e nel loro utilizzo. Le tecniche di cottura più adatte per la selvaggina, come stufatura, grigliatura e arrosto. Gestire i tempi e le temperature per ottenere una cottura ottimale e saporita. Sperimentazione di guarnizioni e decorazioni per un impiattamento accattivante.

RIVA DEL GARDA

Paste fresche: percorso gourmet tra tradizione e nuove tecniche – 20 ore

Creare capacità di "progettazione del cibo" attraverso conoscenze tecniche e merceologiche del prodotto alimentare. Trasmettere il giusto entusiasmo e la voglia di ricerca su uno degli ambiti della gastronomia maggiormente in voga negli ultimi anni. Predisposizione e gestione una linea di lavoro per paste fresche e secche home made e loro declinazioni ed accessori.

RIVA DEL GARDA

Pasticceria vegetale, selvatica e innovativa – 16 ore

Pasticceria vegetale realizzata con ingredienti di origine selvatica. Organizzare il lavoro e a trasformare le materie prime spontanee senza sprechi, valorizzandone al meglio il sapore. Sperimentare direttamente, esplorando combinazioni aromatiche diverse e individuando quelle che rispecchiano maggiormente i propri gusti.

RIVA DEL GARDA

Il brunch a base vegetale in hotel – 16 ore

Creare proposte di brunch 100% vegetali, moderne e in linea con le tendenze food internazionali. Rafforzare l'immagine dell'hotel come struttura attenta a sostenibilità e benessere. Migliorare le competenze tecniche dello staff di cucina. Apprendere tecniche specifiche per la cucina plant-based (emulsioni senza uova, alternative al latte e ai formaggi, cotture vegetali avanzate). Imparare a trasformare materie prime vegetali in piatti gourmet adatti a un contesto alberghiero

RIVA DEL GARDA

Caffetteria e latte art – **18 ore**

Tipologie di caffè e metodi di estrazione. Tecniche di macinatura, dosaggio e estrazione per ottenere un espresso di qualità. Preparazione di diverse tipologie di caffè (espresso, lungo, macchiato, cappuccino, latte macchiato). Gestire correttamente le attrezzature da caffetteria e conoscere le tecniche di montatura del latte per ottenere una consistenza perfetta. Creare disegni e motivi estetici sulla superficie del caffè, come cuori, foglie e altri motivi.

RUMO

Mare in tavola: cucinare il pesce di mare, crostacei e molluschi – **18 ore**

Acquisire familiarità con le diverse tipologie di pesce, crostacei e molluschi. Comprendere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali di ciascun tipo. Apprendere le tecniche di pulizia e preparazione del pesce, crostacei e molluschi. Sviluppare competenze nella cottura (grigliatura, cottura al vapore, sautè, etc.) per esaltare i sapori. Sperimentare con salse e condimenti per valorizzare i piatti di pesce. Sperimentare tecniche di garnizione e decorazione per esaltare l'estetica.

ZIANO DI FIEMME

Tecniche e strategie per un buffet di successo – **18 ore**

Disposizione e l'organizzazione degli spazi, delle isole e/o delle stazioni di servizio ed eventualmente delle aree tematiche. Tecniche per ottimizzare il flusso e l'accessibilità, creando al contempo un'esperienza piacevole e funzionale per gli ospiti. Creare un buffet visivamente armonioso scoprendo l'importanza dei colori, delle texture e degli elementi tecnici di comunicazione





LINGUE



6

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 turistico principianti – 40 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

Inglese turistico intermedio – 30 ore

La conversazione con il cliente: come gestire efficacemente una conversazione in lingua inglese alla presenza della controparte, dall'approccio al congedo. La gestione del cliente: come accogliere il cliente, fornire informazioni al cliente, rispondere adeguatamente alle richieste, gestire i reclami. Rispondere alle richieste informazioni. Sostenere una conversazione telefonica . La comunicazione scritta (e-mail, messaggi ecc.). Gestire l'arrivo e la partenza dell'ospite. Gestire le prenotazioni e i cambi di prenotazione. Comprendere le richieste nella sala ristorante e al bar . Spiegare come raggiungere i vari reparti/servizi della struttura. Spiegare le attrattive della zona, come raggiungerle, orari, trasporti Consigliare e assistere il cliente durante tutto il soggiorno.

TRENTO + VIDEOCONFERENZA

Tedesco turistico principianti – 30 ore

I fondamenti del linguaggio minimo per 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.



Anteprima programmazione Autunno 2026

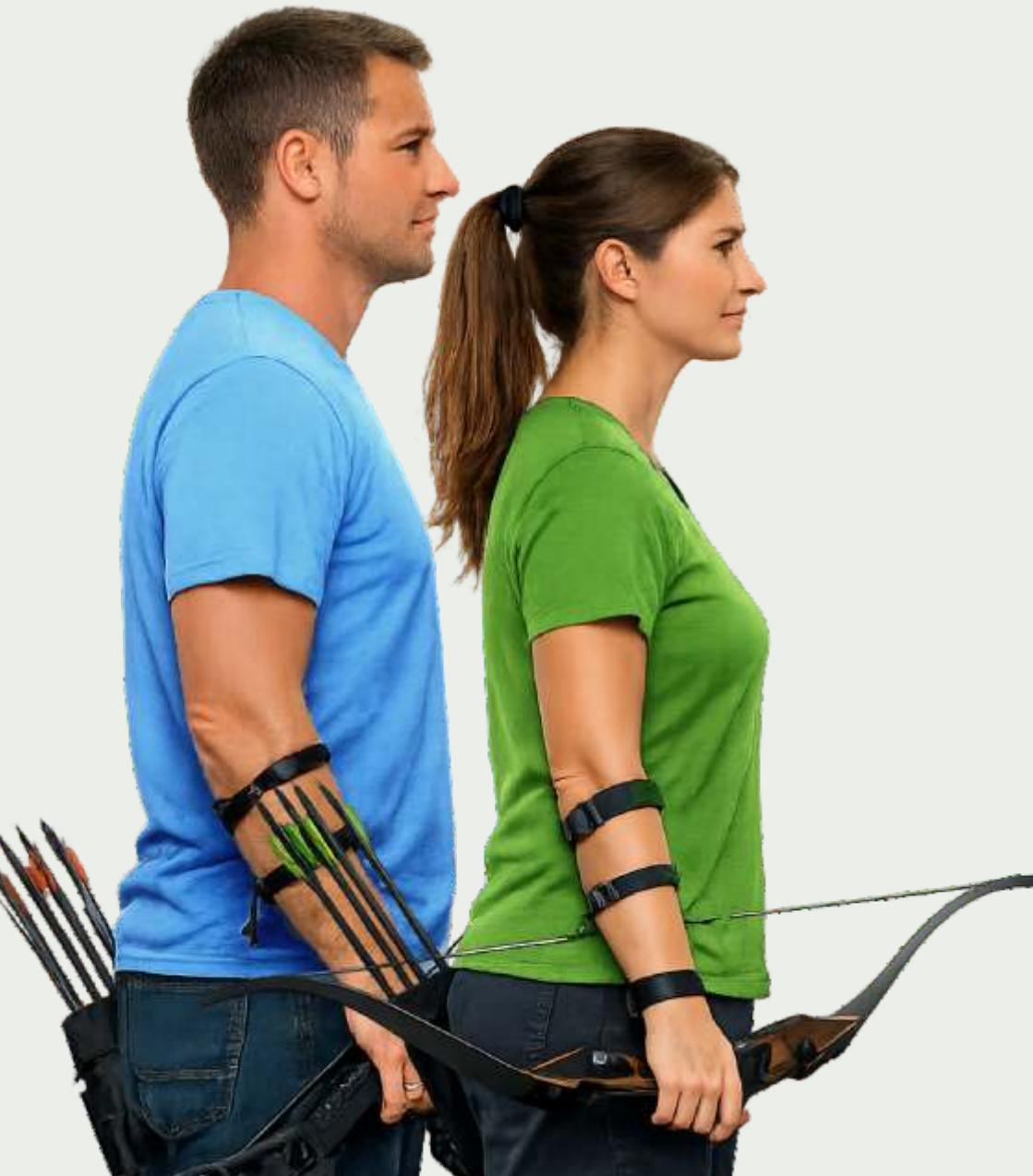
Corso	Ore	Luogo
La magia dei dolci di casa: biscotti e torte da credenza	24	Fai della Paganella
Come gestire ospiti difficili: comunicazione, problem solving, tutela	8	Levico Terme
I dolci di Natale: tecniche e ricette per panettoni e dolci festivi	30	Mori
Il maiale - dal taglio al piatto alla conservazione con il macellaio	32	Pergine Valsugana
Come gestire efficacemente la spa del tuo hotel	8	Predaia
Le erbe curative e commestibili: conoscere, raccogliere e trasformare	8	Primiero
Tecniche e strategie per un buffet di successo	18	Riva del Garda
Contorni creativi: il perfetto abbinamento per ogni piatto	12	Riva del Garda
Zuppe, creme e vellutate: un mondo a consistenza modificata	16	Riva del Garda
Il potere delle parole nella gestione efficace dell'ospite	8	Rovereto
Social media per la tua accoglienza turistica	16	Rovereto
La carta dei vini eccellente	12	Rovereto
Caffetteria e latte art	18	Rovereto
Cucina energetica	16	Rovereto o Trento
Gnocchi e canederli: l'arte della tradizione in cucina	12	Rumo
Comunicazienda: la tua azienda sui social in modo professionale	24	San Giovanni di Fassa
Vini e birre artigianali in trentino	10	Trento
Social media per la tua accoglienza turistica	16	Trento
Turismo 4.0: digital marketing e funnel strategico per ristoranti, hotel	16	Trento
Dall'identità all'esperienza: un viaggio fino al prodotto	13	Trento
Corso olistico addome e schiena	30	Trento
Trattamento addome e piede: fuochi digestivi e metabolici	28	Trento
Trattamento purificante e detossinante schiena, addome e piedi	30	Trento
Come misurare le prestazioni del tuo ristorante/bar	16	Trento
Event & Wedding Planning per strutture ricettive	16	Trento
Danzaterapia: Empatia e Interazione in movimento	9	Trento
Digital restaurant: la tecnologia al servizio della ristorazione	24	Trento
A mari, liquori e gin: dalla pianta alla bottiglia	12	Trento
Bar Management mastery: come creare e gestire un bar di successo	16	Trento
L'aperitivo Smart: drink e stuzzicherie accattivanti non banali!	24	Trento
La New - Wawe del bartending: tecniche, strumenti e miscelazione conte	24	Trento
Cocktail design: il cocktail come forma d'arte	24	Trento
Introduzione al mondo del vino	18	Trento

Corso	Ore	Luogo
Vino e business: strategie di servizio e gestione economica della cantina	24	Trento
Ginology: progetta il tuo gin e la tua tonica	8	Trento
L'impiattamento	16	Trento
Menù di stagione con la tecnica del molecolare	16	Trento
Le verdure e gli ortaggi di stagione: pulizia, taglio e cottura	16	Trento
Il buono per tutti: la cucina inclusiva e redditizia	16	Trento
Abbinamenti gastronomici tra piatti, vini e distillati	12	Trento
Design & gusto: creare esperienze culinarie e allestimenti indimenticabili	30	Trento
Dessert festivi: creare dolci indimenticabili con stile	24	Trento
I segreti del finger food creativo: ideale per ogni occasione	24	Trento
I segreti della cucina aromatica: ricette esclusive con oli essenziali	24	Trento
Salse e sughi per ogni tipo di piatto: un viaggio nel gusto	24	Trento
Cucina gourmet senza glutine: tradizione e innovazione	16	Trento
L'italiano per lavorare nel settore del turismo	21	Trento + Videoconferenza
Inglese turistico intermedio	30	Trento + Videoconferenza
Corso preparazione Certificazione Inglese B1	51	Trento + Videoconferenza
Arte e precisione: corso avanzato di mixology per il settore alberghiero	18	Val di Fassa
Funghi in cucina: tecniche di raccolta e ricette deliziose	30	Val Rendena
L'arte del bilanciamento in pasticceria: segreti e tecniche	24	Val Rendena
Leadership operativa per capi reparto	12	Videoconferenza on line
Canva pro: Tecniche Avanzate per il Business e il Freelancing	12	Videoconferenza on line
Instagram strategico: Copy, Funnel e Analisi di Conversione	12	Videoconferenza on line
Social Media Masterclass: Strategie e Contenuti per il turismo	16	Videoconferenza on line
Intelligenza artificiale applicata alla gestione aziendale	8	Videoconferenza on line
Guidare con intelligenza emotiva: la chiave della leadership moderna	12	Videoconferenza on line
Sostenibilità: azioni concrete	12	Videoconferenza on line
Esperienza turistica digitale: dalla prenotazione alla recensione	12	Videoconferenza on line
Costruire un business plan: guida pratica dalla visione all'azione	12	Videoconferenza on line
Upselling e cross-selling: tecniche di vendita nel settore turistico	8	Videoconferenza on line
Sostenibilità e innovazione per la ristorazione moderna1	6	Videoconferenza on line
Focus HR: gestire e fidelizzare la Gen Z per un servizio di eccellenza	16	Videoconferenza on line
Assunzione consapevole del rischio	12	Videoconferenza on line
Piani di carriera: lavorare sulla retention per team che durano nel tempo	10	Videoconferenza on line
Experience Economy: le esperienze alla base del marketing moderno	9	Videoconferenza on line
Breakfast di successo	12	Videoconferenza on line
Distillati in tavola: abbinamenti creativi per esperienze uniche	8	Ziano di Fiemme





**Ora, date un'occhiata
anche qui...**



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!



MAGGIO 2026

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 condivideranno insieme spazi, luoghi, lavoro, momenti di condivisione e svago indispensabili per affrontare al meglio ogni tipo di esperienza lavorativa.

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?



Corsi ed esami per ottenere la certificazione della lingua 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:**

- e/o partecipare a dei corsi di formazione finalizzati alla certificazione, messi in calendario da EBTT per arrivare al livello desiderato
- sostenere l'esame e ottenere la certificazione della lingua inglese attraverso TRINITY società che rilascia le certificazioni internazionali.

**È previsto il corso
per la preparazione
alla Certificazione
di Inglese B1 in
autunno 2026**

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



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

Il nuovo Contratto Integrativo Provinciale, siglato in data 31/01/2023, prevede che le aziende che usufruiscono della formazione aziendale dell'Ente Bilaterale, sia riconosciuto un rimborso forfettario (per un massimo di 20 ore annue di formazione) a dipendente. L'Ente Bilaterale lo verserà direttamente all'azienda e l'importo verrà calcolato in base al livello di inquadramento del dipendente come prevede il nuovo contratto.

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

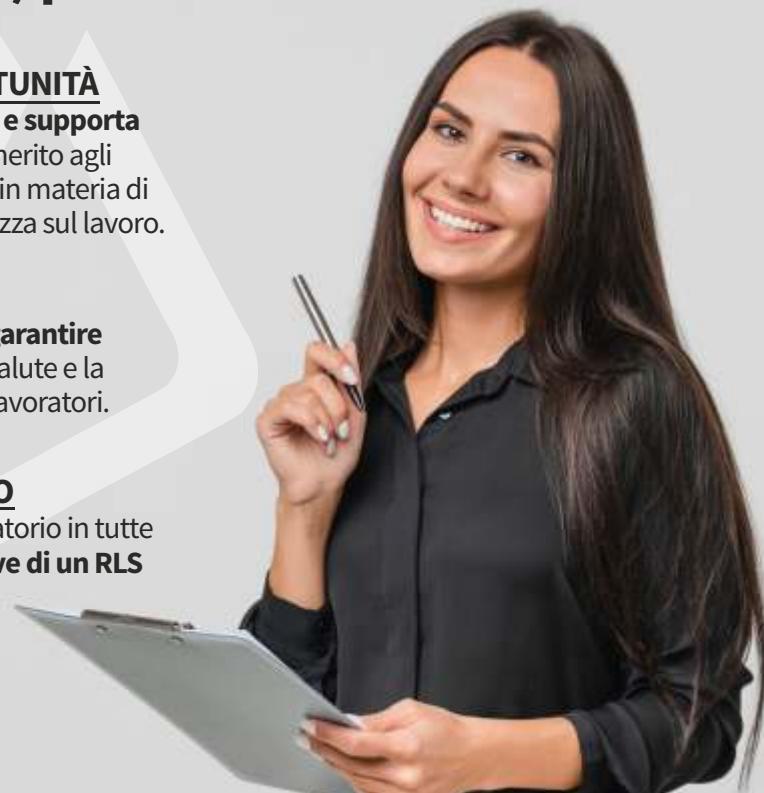
RLST affianca e supporta le aziende in merito agli adempimenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

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'Ebt 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

MANOVRE SALVAVITA

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



Abilitazione all'uso del defibrillatore

Per gli addetti del settore turismo e terziario



EBTER
ENTE BILATERALE DEL TERZIARIO TRENTO



TU PUOI FARE LA DIFFERENZA

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.

SEDI CORSI DAE / PRIMAVERA:

- MALE¹ - **16/02/26**
TRENTO - **23/02/26**
RIVA DEL GARDA - **09/03/26**
CAVALESE - **23/03/26**
PINZOLO - **13/04/26**
PERGINE VALSUGANA - **20/04/26**
ANDALO - **04/05/26**
FOLGARIA - **20/05/26**

SEDI CORSI DAE / AUTUNNO:

- ROVERETO - **05/10/26**
MOENA - **12/10/26**
MOLVENO - **19/10/26**
SELLA GIUDICARIE - **26/10/26**
LEVICO TERME - **09/11/26**
PEIO - **16/11/26**
CLES - **23/11/26**
TRENTO - **30/11/26**

L'abilitazione rilasciata ha validità di 2 anni. L'Ente Bilaterale offre gratuitamente l'aggiornamento rifacendo il "corso base" di 5 ore con la semplice iscrizione nelle sedi e date proposte da calendario annuale.

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

Tutti i dettagli
www.ebt-trentino.it

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

L'Ente Bilaterale è lavoro, crescita, salute e benessere per te che operi nel settore turismo in Trentino

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.

Organigramma

Presidente

Alberto Bertolini

Vicepresidente

Lamberto Avanzo

Comitato Direttivo:

Vassilios Bassios

Michele Bellino

Luigi Bozzato

Manuel Capovilla

Gabriele Goller

Nicola Molognoni

Roberto Pallanch

Sandra Paoli

Fabia Roman

Carla Tatti

Assemblea:

Vassilios Bassios

Daprai Livio

Sandra Paoli

Fabio Poletti

Carla Tatti

Collegio sindacale:

Presidente: Gabriele Ricci

Revisore dei conti: Giovanni Agostini

Revisore dei conti: Fausto Demozzi

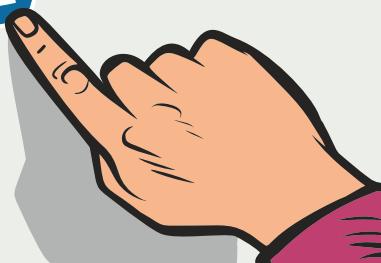
Responsabile attività dell'Ente:

Sabrina Lazzeri

Segretaria:

Michela Piazzera

**SEGUI L'ENTE BILATERALE
SUI NUOVI CANALI SOCIAL**
cccc
**SARAI AGGIORNATO SU TUTTE
LE NOVITA' E SERVIZI!!**



TUNEL TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Dal 1992 impegnata per la crescita e la professionalità
di chi lavora nel settore del turismo

PRIMAVERA 2026





Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

**Per un
territorio
bello fuori,
sereno
e qualificato
dentro.**

*L'Ente Bilaterale è lavoro, crescita, salute e benessere
per te che operi nel settore turismo in Trentino*



www.ebt-trentino.it

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Email: info@ebt-trentino.it