

Modulo d'iscrizione corsi EBTT

per dipendenti e titolari e collaboratori familiari del settore turismo

Percorsi di crescita
professionale nel **TU**rismo**AUTUNNO 2026****Cognome** _____ **Nome** _____

Nato a _____ Prov. _____ Data di nascita ____/____/____

Cittadinanza _____ Sesso M ☐ F ☐

Residente a _____ Via _____ n. _____

C.A.P. _____ Prov. _____ Tel. _____ Cell. _____

E-Mail _____

Codice fiscale |Per la restituzione della cauzione indicare il proprio codice bancario **IBAN** (*personale del partecipante*)

| |

Intestato a:**Se diversa dalla residenza indicare anche il luogo di abitazione:**

Località _____ Via _____ n. _____

C. A. P. _____ Prov. _____ Tel. _____ Cell. _____

Lavora o ha lavorato presso l'Azienda _____

Località _____ Via _____ n. _____

in qualità di: ☐ titolare / socio ☐ collaboratore familiare ☐ dipendente fisso ☐ dipendente stagionale**con la qualifica/mansione di** _____**Data** _____ **Firma** _____

Acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 dichiaro di:

aver ricevuto copia dell'informativa, di aver fornito liberamente i miei dati nonché di averne letto e compreso il contenuto;

☐ **esprimo il consenso** ☐ **nego il consenso**
alla conservazione dei miei dati per accelerare le
procedure di registrazione in caso di nuovi corsi ai
quali vorrò iscrivermi;**Data** _____ **Firma** _____**ALLEGARE
2
DOCUMENTI**

- ① • **RICEVUTA BANCARIA VERSAMENTO CAUZIONE**
- ② • **Ultimo cedolino paga ricevuto se sei un DIPENDENTE**
- **Visura camerale se sei un TITOLARE/SOCIO di un'azienda**
- **Estratto cassetto previdenziale "Artigiani e Commercianti" se sei un COLLABORATORE FAMILIARE**

La documentazione può essere inviata per email, posta.

ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTINO

C.so Buonarroti, 55 38122 TRENTO Tel. 0461 / 824585

Email: formazione@ebt-trentino.it – Pec: ebtrentino@legalmail.it

Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Cognome _____

Nome _____

TRENTO		ore	LEVICO TERME		ore
☐	Vini e birre artigianali in Trentino	10	☐	Le erbe curative e commestibili – conoscere, raccogliere e trasformare	12
☐	Turismo 4.0: digital marketing e funnel strategico per ristoranti, hotel	16	☐	Come gestire ospiti difficili: comunicazione, problem solving, tutela	8
☐	Digital restaurant: la tecnologia al servizio della ristorazione	24			
☐	Massaggio olistico addome e schiena	30			
☐	Trattamento addome e piede: fuochi digestivi e metabolici	30			
☐	Trattamento purificante e detossinante schiena- addome e piedi	30			
☐	Event & Wedding Planning per strutture ricettive	16			
☐	L'impiattamento	16			
☐	Menù di stagione con la tecnica del molecolare	16			
☐	Le verdure e gli ortaggi di stagione: pulizia, taglio e cottura	16			
☐	Il buono per tutti: la cucina inclusiva e redditizia	16			
☐	Cucina gourmet senza glutine: tradizione e innovazione	16			
☐	Abbinamenti gastronomici tra piatti, vini e distillati	12			
☐	Vino e business: strategie di servizio e gestione economica della cantina	24			
☐	Design & gusto: creare esperienze culinarie e allestimenti indimenticabili	30			
☐	Dessert festivi: creare dolci indimenticabili con stile	24			
☐	I segreti del finger food creativo: ideale per ogni occasione	24			
☐	I segreti della cucina aromatica: ricette esclusive con oli essenziali	24			
☐	Salse e sughi per ogni tipo di piatto: un viaggio nel gusto	12			
☐	Amari, liquori e gin: dalla pianta alla bottiglia	16			
☐	Bar Management Mastery: Come creare e gestire un bar di successo	16			
☐	L'aperitivo Smart: drink e stuzzicherie accattivanti non banali!	24			
☐	Ginology: progetta il tuo gin e la tua tonica	8			
☐	Introduzione al mondo del vino	18			
☐	L'italiano per lavorare nel settore del turismo	21			
☐	Inglese turistico intermedio	30			
☐	Inglese in preparazione alla certificazione Trinity ISEI Intermediate B1	51			
☐	Il maiale: dal taglio al piatto alla conservazione	32			
ROVERETO			MORI		
☐	Il potere delle parole nella gestione efficace dell'ospite	8	☐	I dolci di Natale: tecniche e ricette per panettoni e dolci festivi	30
☐	Vini naturali in Trentino	12			
☐	Social media per la tua accoglienza turistica	16			
☐	Come creare esperienze turistiche distintive orientate al benessere	14			
☐	Cucina energetica	16			
☐	Caffetteria e latte art	18			
☐	La New - Wave del bartending: tecniche, strumenti e miscelazione	24			
ALDENO (sede inizio corso)			PREDAIA		
☐	Grand tour dei vini del Trentino	25	☐	Come gestire efficacemente la spa del tuo hotel	8
CANAZEI			☐	Danzaterapia: empatia e Interazione in movimento	9
☐	Dessert: gusti, consistenze, forme e colori	24			
☐	Arte e precisione: corso avanzato di mixology per il settore alberghiero	18			
CARISOLO			RIVA DEL GARDA		
☐	Funghi in cucina: tecniche di raccolta e ricette deliziose	30	☐	Come misurare le prestazioni del tuo ristorante/bar	16
☐	L'arte del bilanciamento in pasticceria: segreti e tecniche	24	☐	Zuppe, creme e vellutate: un mondo a consistenza modificata	16
☐	Zuppe, minestre, vellutate e brodi: un viaggio tra sapori e tradizioni	12	☐	Contorni creativi: il perfetto abbinamento per ogni piatto	12
CAVALESE			☐	Breakfast di successo	12
☐	Comunicazienda avanzato: nuove prospettive di comunicazione social	24	☐	Tecniche e strategie per un buffet di successo	18
☐	Magie fiorite di Natale: Allestimenti per il periodo invernale	12			
☐	La cucina inclusiva: un menù senza glutine e senza di origine animale	24			
DIMARO FOLGARIA			RUMO		
☐	Il massaggio neerabhyanga - linfodrenaggio ayurvedico	24	☐	Gnocchi e canederli: l'arte della tradizione in cucina	12
☐	Crostate moderne per un autunno da sogno	24			
☐	Il massaggio pindasweda	24			
☐	Pasta artigianale: creazioni fresche e ripiene	24			
FAI DELLA PAGANELLA			SAN GIOVANNI DI FASSA		
☐	Dalla farina al piatto pasta fresca e saporita: tecniche cl	18	☐	Comunicazienda: la tua azienda sui social in modo professionale	24
☐	La magia dei dolci di casa: biscotti e torte da credenza	24	☐	L'arte dei vini spumanti	12
			☐	La carta dei vini eccellente	12
			ZIANO DI FIEFME		
			☐	Brodi e fondi: dai principi alla contemporaneità	16
			☐	La pasta fresca delle celebrità: ricette e ispirazioni da icone pop	24
			☐	Distillati in tavola: abbinamenti creativi per esperienze uniche	8
			VIDEOCONFERENZA		
			☐	Intelligenza artificiale applicata alla gestione aziendale	8
			☐	Leadership operativa per capi reparto	12
			☐	Guidare con intelligenza emotiva: la chiave della leadership moderna	12
			☐	CANVA PRO: tecniche avanzate per il business e il freelancing	12
			☐	Instagram strategico: copy, funnel e analisi di conversione	12
			☐	Social media masterclass: strategie e contenuti per il turismo	16
			☐	Esperienza turistica digitale: dalla prenotazione alla recensione	12
			☐	Farsi trovare su Google e Google maps, Geoogole business profile	12
			☐	Sostenibilità e innovazione per la ristorazione moderna	16
			☐	Focus HR: gestire e fidelizzare la generazione Z per un servizio di eccellenza	16
			☐	Assunzione consapevole del rischio	12
			☐	Lavorare sulla retention per team che durino nel tempo	10
			☐	Experience Economy: le esperienze alla base del marketing moderno	8
			☐	Sostenibilità: azioni concrete	12
			☐	Costruire un business plan: guida pratica dalla visione all'azione	12
			☐	Upselling e cross-selling: tecniche di vendita nel settore turistico	8
			☐	L'arte della vendita nella ristorazione	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**).

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.

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**

L'ISCRIZIONE AI CORSI E' VALIDA SOLO DOPO AVER RICEVUTO LA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE DA PARTE DELL'ENTE.

Per i corsi in Videoconferenza è obbligatorio tenere accesa sempre la telecamera durante le lezioni ed è vietato registrare/filmare le lezioni e/o conversazioni durante le ore di formazione.