

PERCORSI FORMATIVI **GRATUITI** PER LA TUA CRESCITA  
PROFESSIONALE NEL SETTORE DEL TURISMO

# ALLARGA I TUOI ORIZZONTI NEL **TU** RISMO

**AUTUNNO 2026**



Ente Bilaterale  
Turismo del Trentino

**TU NEL TURISMO**

# PARTECIPAZIONE **GRATUITA** RIVOLTA 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.

## I PERCORSI

### **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.

Lingua straniera: INGLESE / TEDESCO -FRANCESE - SPAGNOLO

Informatica (Pacchetto office): WORD - EXCEL - ACCES - POWER POINT / WINDOWS / OUTLOOK

**AUTUNNO 2026**



## **Percorsi CON CERTIFICAZIONE**

Permettono di avere a fine corso una certificazione riconosciuta:

-CORSI DI INGLESE certificazione ISE TRINITY (valutate tutte e quattro le abilità linguistiche: Reading, Writing, Speaking e Listening). Questa certificazione è valida per crediti scolastici, CFU universitari e concorsi pubblici)

CORSI DI SOMMELIER certificazione Associazione AIS Trentino

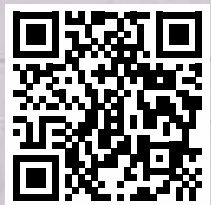
**CRESCERE PROFESSIONALMENTE  
È NEL TUO INTERESSE E UN TUO DIRITTO**

**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**





**AUTUNNO 2026**

# **TU** NEL **TURISMO**

**Scopri i nostri corsi**



# ALLARGA I TUOI ORIZZONTI



1

**OSPITALITÀ  
PER TUTTI**



2

**CONOSCERE  
IL TERRITORIO**



3

**COMUNICARE  
EMOZIONI**



4

**PROFESSIONALITÀ**



5

**LA MAGIA DI  
TRASFORMARE CIBI  
E BEVANDE**



6

**LINGUE**



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.

## OSPITALITÀ PER TUTTI



1

## **ROVERETO**

### **Il potere delle parole nella gestione efficace dell'ospite - 8 ore**

La capacità di interagire con le persone determina il loro benessere. L'esperienza dell'ospite è data da ciò che può fare nel nostro hotel o nella nostra spa, dai servizi che offriamo, ma soprattutto da come viene accolto, guidato, trattato. Saper comunicare in modo efficace è il presupposto per conquistare, deliziare e fidelizzare i nostri ospiti. Utilizzare le parole giuste, motivare ed emozionare attraverso il modo in cui raccontiamo le cose, saper gestire in modo eccellente le richieste ma anche le eventuali lamentele.

## **LEVICO TERME**

### **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.



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.

## CONOSCERE IL TERRITORIO



2

## TRENTO

### **Vini e birre artigianali in Trentino - 10 ore**

Scoperta dell' eccellenza trentina, partendo dal Trentodoc: la sua storia, il metodo classico, le fasi produttive, la degustazione e gli abbinamenti, con indicazioni su come proporlo in modo efficace. Vini e alle birre artigianali locali esplorandone tipologie, identità sensoriali e tecniche di servizio. La gestione ottimale della cantina e la costruzione di una proposta enogastronomica che valorizzi al meglio il territorio.

## ROVERETO

### **Vini naturali in Trentino - 12 ore**

Le basi per comprendere le principali categorie di prodotto nel settore dei vini naturali ma anche per comprendere e riconoscere eventuali difetti del vino e le cause che li generano. Migliorare il proprio vocabolario e le abilità di comunicazione per raccontare il vino in maniera chiara, efficace e trasparente ai propri clienti

## ALDENO (sede inizio corso)

### **Grand tour dei vini del Trentino - 25 ore**

Tour visite nei vigneti con degustazioni. Conoscenza approfondita di tutti i paesaggi vitati della regione, dei principali vitigni che vengono coltivati, della cultura e delle tradizioni tipiche di ciascuna zona.

## RUMO

### **Gnocchi e canederli: l'arte della tradizione in cucina - 12 ore**

La storia e le origini di gnocchi e canederli nella cucina trentina. Comprendere l'importanza di questi piatti nella tradizione locale. Comprendere l'importanza della stagionalità e della provenienza degli ingredienti. Apprendere le tecniche di preparazione degli gnocchi, inclusi quelli di patate e semola. Sviluppare competenze nella preparazione dei canederli, con vari ripieni e combinazioni. Esplorare le diverse tecniche di cottura per gnocchi e canederli, come bollitura e gratinatura. Gestire i tempi di cottura per ottenere una consistenza perfetta. Creare salse e condimenti che ne esaltano il sapore. Imparare a combinare i piatti con ingredienti freschi e locali. Tecniche di presentazione.



“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.

## COMUNICARE EMOZIONI



# 3

## TRENTO

### **Turismo 4.0: digital marketing e funnel strategico per ristoranti, hotel - 16 ore**

Scoperta delle migliori pratiche di Digital Marketing, dai social media alla gestione interna della comunicazione. Imparare a creare funnel di vendita su misura per la tua attività, ottimizzando la propria presenza online per attrarre e fidelizzare clienti. Acquisire competenze concrete per gestire i propri canali digitali con efficacia, migliorando la propria visibilità e fatturato.

## TRENTO

### **Digital restaurant: la tecnologia al servizio della ristorazione - 24 ore**

Acquisire competenze e strumenti digitali utili a innovare e ottimizzare i processi operativi nel settore della ristorazione. Attraverso l'integrazione di tecnologie, software gestionale e strategie digitali imparare a migliorare efficienza, redditività, customer experience e visibilità online del proprio business. Comprendere l'importanza della digitalizzazione nella ristorazione moderna. Scegliere e utilizzare software gestionali per ordini, magazzino e analisi dei dati. Implementare strumenti digitali per ridurre sprechi, tempi di servizio e costi operativi. Migliorare la comunicazione con il cliente attraverso canali online e sistemi smart. Sviluppare strategie di marketing digitale

## ROVERETO

### **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. Imparare a costruire contenuti che emozionano e coinvolgono. Ottimizzazione dei profili social, la definizione di un tone of voice coerente e la gestione di campagne sponsorizzate per attirare nuovi clienti e valorizzare territorio e servizi.

## CAVALESE

### **Comunicazienda avanzato: nuove prospettive di comunicazione social - 24 ore**

Lo studio dell'immagine in foto e video (contrasto di importanza, peso, luce e temperatura di colore. Uso creativo della messa a fuoco (profondità di campo). Costruzione e utilizzo di set fotografico per food&drink con luci da studio e linguaggi. Utilizzo avanzato di programmi come DaVinci resolve - montaggio, ritmo, tecniche e ottimizzazione audio. Gestione della gradazione del colore (color correction e grading). Learning by doing con applicazione mirata di storytelling specifico tarato per ogni azienda.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

## SAN GIOVANNI DI FASSA

### **Comunicazienda: la tua azienda sui social in modo professionale - 24 ore**

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 eventi, servizi e offerte speciali.

## VIDEOCONFERENZA

### **Intelligenza artificiale applicata alla gestione aziendale - 8 ore**

Esplorare il mondo dell'Intelligenza Artificiale (IA) e le dinamiche emergenti che stanno plasmando la digitalizzazione aziendale, spaziando su una vasta gamma di argomenti. La comprensione dell'Intelligenza Artificiale, il funzionamento di assistenti virtuali come Alexa, l'esplorazione di tools e strumenti gratuiti online utili per varie funzioni, nonché la comprensione dei principi che stanno alla base del funzionamento del web, delle VPN e dei motori di ricerca. Come sfruttare e massimizzare le opportunità offerte dall'Intelligenza Artificiale e dalla tecnologia digitale.

## VIDEOCONFERENZA

### **Leadership operativa per capi reparto - 12 ore**

Rafforzare il ruolo attivo del caporeparto nella valorizzazione del team. Offrire strumenti per valutare e monitorare le performance dei collaboratori. Potenziare le capacità di comunicazione, ascolto e gestione delle obiezioni. Facilitare il passaggio da "controllore" a "sviluppatore di talenti".

## VIDEOCONFERENZA

### **Guidare con intelligenza emotiva: la chiave della leadership moderna - 12 ore**

Sviluppare le competenze emotive necessarie per una leadership efficace e sostenibile in un contesto professionale in continua evoluzione. Come riconoscere e gestire le proprie emozioni, comprendere quelle degli altri e utilizzarle in modo positivo per favorire il benessere e la produttività del team. Il miglioramento della comunicazione empatica, sulla gestione del conflitto e sull'influenza positiva attraverso l'autoconsapevolezza e l'autoregolazione. Lo sviluppo di strategie per motivare e ispirare i collaboratori, costruire relazioni solide e promuovere un ambiente di lavoro inclusivo e collaborativo.

## VIDEOCONFERENZA

### **CANVA PRO: Tecniche avanzate per il business e il freelancing - 12 ore**

creazione efficace alla gestione professionale e scalabile del design con Canva Pro: massimizzare la coerenza, gestire attivamente l'immagine coordinata (Brand Kit) e implementare template bloccati per garantire uno standard professionale in ogni progetto, anche in team. Automatizzare la

Produzione, sfruttare la "Creazione in Blocco" (Bulk Create) per generare decine di contenuti personalizzati aumentando drasticamente l'efficienza. Creare Contenuti Dinamici, padroneggiare l'animazione avanzata e l'editing video per realizzare Reels, Shorts e presentazioni interattive di alta qualità. Integrare l'AI, utilizzare le funzioni di Intelligenza Artificiale (Magic Edit, Generazione Immagini) per snellire i flussi di lavoro

## VIDEOCONFERENZA

### **Instagram strategico: copy, funnel e analisi di conversione - 12 ore**

Pianificare contenuti a lungo termine (calendari editoriali complessi); Analizzare le Performance dei post tramite strumenti avanzati per ottimizzare il ROI e le CTA; Sviluppare Storytelling di Brand Profondo per creare una connessione emotiva duratura. Gestire e moderare la community in modo strategico (crisis management e engagement avanzato). Implementare il Copywriting Orientato alla Conversione (funnel) e massimizzare la visibilità tramite principi base di SEO per i contenuti. Trasformare l'identità digitale in un motore di Business e Conversione

## VIDEOCONFERENZA

### **Social media masterclass: strategie e contenuti per il turismo - 16 ore**

Identificare il posizionamento ideale della propria attività, scegliere i canali giusti e costruire una comunicazione strategica. Imparare a creare un Piano Editoriale Digitale (PED) su misura, realizzare foto e reel accattivanti e pianificare contenuti con strumenti di calendarizzazione.

## VIDEOCONFERENZA

### **Esperienza turistica digitale: dalla prenotazione alla recensione - 12 ore**

Comprendere il ciclo completo dell'esperienza turistica digitale, dalla fase di ricerca e prenotazione online fino alla gestione delle recensioni. Acquisire competenze pratiche nell'utilizzo di strumenti digitali per la promozione, gestione e monitoraggio dell'esperienza turistica. Progettare un customer journey digitale efficace, identificando touchpoint e opportunità di interazione con il cliente. Approfondire le strategie di comunicazione digitale per migliorare la relazione con il cliente e incentivare la fidelizzazione. Analizzare e gestire recensioni, comprendendone l'impatto sulla reputazione e sulle scelte dei futuri clienti.

## VIDEOCONFERENZA ON LINE

### **Farsi trovare su Google e Google maps, Google business profile - 12 ore**

Competenze pratiche e strategiche per gestire e valorizzare la propria presenza digitale attraverso Google. Il posizionamento locale, l'ottimizzazione della scheda Google Business Profile, la gestione delle recensioni, l'utilizzo di immagini e contenuti efficaci e le strategie per aumentare contatti, prenotazioni e autorevolezza online. Sviluppare una maggiore consapevolezza rispetto al comportamento digitale del turista contemporaneo.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

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.

## PROFESSIONALITÀ



## TRENTO

### **Massaggio olistico addome e schiena - 30 ore**

Non solo al benessere fisico, ma anche al raggiungimento generale di armonia ed equilibrio dell'individuo nel suo complesso. I trattamenti della schiena e dell'addome per saper individuare le tecniche di massaggio e i movimenti più adatti da applicare e svolgere sulla clientela.

## TRENTO

### **Trattamento addome e piede:**

#### **fuochi digestivi e metabolici - 30 ore**

Trattare i processi che ne stanno alla base per il benessere del corpo e di conseguenza della persona. La digestione ed il metabolismo influiscono sull'equilibrio dell'organismo e della sua omeostasi e come poter intervenire con tecniche specifiche. Tecniche respiratorie adeguate per stimolare la peristalsi organica e l'attivazione dei processi digestivi. Trattamento specifico nella zona dell'addome. Trattamento specifico del piede secondo la riflessologia al fine di attivare e regolare i fuochi del nostro corpo.

## TRENTO

### **Trattamento purificante e detossinante**

#### **schiena- addome e piedi - 30 ore**

Per il benessere complessivo è essenziale mantenere “pulito” il nostro acquario interno: il nostro organismo può essere infatti paragonato ad un acquario ricco di fluidi in cui le nostre cellule vivono e svolgono le funzioni necessarie alla vita. Per far sì che questi possa avvenire risulta determinante tutto ciò che si occupa degli smaltimenti degli scarti, delle tossine al fine che le funzioni possano essere svolte adeguatamente. Attraverso tecniche riflessologiche verranno trattate aree specifiche della schiena, del viso, dell'addome e anche del piede.

## TRENTO

### **Event & Wedding Planning per strutture ricettive - 16 ore**

Ampliare l'offerta della propria struttura attraverso l'organizzazione professionale di eventi e matrimoni. Esplorare le logiche del settore, le esigenze della clientela nazionale e internazionale, le dinamiche progettuali e commerciali. Competenze strategiche per valorizzare spazi, servizi e risorse interne, trasformando ogni evento in un'esperienza memorabile e redditizia



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

**ROVERETO****Come creare esperienze turistiche  
distintive orientate al benessere - 14 ore**

Lettura del proprio DNA, nella progettazione di esperienze coerenti e nella definizione di prodotti distintivi, con attenzione ai temi del benessere e del benessere in natura. Leggere i trend di mercato in relazione alla propria realtà, a valorizzare le risorse territoriali e a ispirarsi ai principi del turismo rigenerativo, progettando esperienze di benessere con un investimento contenuto.

**CAVALESE****Magie fiorite di Natale:****Allestimenti per il periodo invernale - 12 ore**

Allestimenti per il periodo invernale, decorazioni floreali e scenografie dedicate alle festività natalizie. Utilizzo di fiori, elementi naturali, materiali stagionali e colori tipici del Natale per valorizzare tavole, buffet e ambienti dedicati all'ospitalità. Progettare composizioni coerenti con l'atmosfera invernale e natalizia, sviluppando competenze pratiche per realizzare allestimenti eleganti, armoniosi e adatti a eventi e ricevimenti da organizzare in tutti i periodi.

**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. Indicato per: drenaggio dei liquidi; favorire il flusso e lo sblocco della linfa; insufficienza venosa; cellulite, edema, ritenzione idrica; sostenere la funzionalità della circolazione; gambe stanche, dopo essere rimasti seduti troppo a lungo o molto in piedi; defaticante dopo una lunga camminata o sforzo fisico.

**DIMARO FOLGARIA****Il massaggio pindasweda - 24 ore**

Trattamento ayurvedico di origini antichissime, nato in India e che utilizza il potere benefico delle erbe e di altre sostanze benefiche, come argilla, sabbia, riso, latte... Il nome di questo massaggio è un termine sanscrito composto da due parole: Pinda (tampone) e Swenda (sudorazione). Il termine Pindasweda significa quindi "aiutare il corpo a sudare. La sudorazione favorisce l'eliminazione delle tossine e delle impurità della pelle, rendendola più tonica, contrasta il gonfiore e migliora la circolazione sanguigna e quella linfatica

## **PREDAIA**

### **Come gestire efficacemente la spa del tuo hotel - 8 ore**

Una spa ben gestita può diventare il vero cuore dell'hotel: attrae, fidelizza e crea esperienze che restano. Comprendere a fondo il mondo wellness, il cliente spa e le leve gestionali che fanno la differenza. Valorizzare ogni dettaglio dell'esperienza, trasformando la tua spa in un autentico motore di successo per tutta la struttura.

## **PREDAIA (Taio)**

### **Danzaterapia: empatia e Interazione in movimento - 9 ore**

Capacità di gestire efficacemente ed in modo bilanciato le risorse professionali e personali, privilegiando il benessere della persona. La Danza Movimento Terapia (DMT) è una disciplina che stimola l'Intelligenza emotiva attraverso un processo creativo e trasformativo. In un contesto professionale si inserisce nel promuovere un clima aziendale sereno e collaborativo, incentivando una comunicazione efficace all'interno del team, migliorando le competenze relazionali e proponendo una strategia idonea alla gestione dello stress.

## **RIVA DEL GARDA**

### **Come misurare le prestazioni del tuo ristorante/bar - 16 ore**

Implementare strategie di pricing efficaci per massimizzare i margini operativi; analizzare le performance economiche del reparto F&B attraverso indicatori chiari; presa visione di cosa significa essere un'azienda sostenibile; creare menù bilanciati dal punto di vista economico e qualitativo; spendere di più non vuol sempre dire guadagnare meno.

## **VIDEOCONFERENZA**

### **Sostenibilità e innovazione per la ristorazione moderna - 16 ore**

Integrare la sostenibilità nei processi operativi e a innovare le strategie di gestione nel settore ristorativo, esplorando l'economia circolare applicata al settore F&B, introducendo pratiche di riutilizzo intelligente, compostaggio e collaborazione con fornitori sostenibili. Come comunicare efficacemente queste iniziative al pubblico, facendo leva su storytelling e marketing esperienziale per amplificare il messaggio di sostenibilità e differenziarsi nel mercato. Ottimizzare i costi operativi e, allo stesso tempo, aumentare l'attrattività del brand attraverso una narrazione autentica e orientata al rispetto dell'ambiente.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

**VIDEOCONFERENZA****Focus HR: gestire e fidelizzare la generazione Z per un servizio di eccellenza - 16 ore**

Ottimizzazione delle risorse umane e allo sviluppo del capitale umano. Le migliori pratiche per l'onboarding, la formazione continua e la gestione dei talenti, approfondisce le tecniche di leadership per coordinare efficacemente team multiculturali e stagionali, e fornisce strumenti per monitorare le performance e dare feedback operativo in modo costante e strutturato. Un focus particolare è dedicato alla Gestione della Generazione Z, una forza lavoro che porta con sé nuove aspettative e dinamiche nel mondo della ristorazione. Durante il percorso formativo, verranno esplorate le sfide più comuni che i datori di lavoro incontrano con questa generazione.

**VIDEOCONFERENZA****Assunzione consapevole del rischio - 12 ore**

Sviluppare la capacità di prendere decisioni strategiche assumendo rischi calcolati. Fornire strumenti per valutare e gestire il rischio in contesti complessi. Migliorare la capacità di leadership attraverso un approccio consapevole al rischio. Favorire un mindset che bilanci coraggio, analisi e responsabilità nel decision making.

**VIDEOCONFERENZA****Lavorare sulla retention per team che durino nel tempo - 10 ore**

Linea marcata tra performance e potenziale costruendo un percorso di carriera per ogni componente del team. Fornire strategie per migliorare la retention e ridurre il turnover aziendale. Creare percorsi di crescita professionale che motivino i dipendenti e aumentino il loro coinvolgimento. Strutturare piani di carriera chiari e sostenibili per garantire la continuità del team. Integrare il piano di carriera nella cultura aziendale per attrarre e trattenere talenti.

**VIDEOCONFERENZA****Experience Economy:****le esperienze alla base del marketing moderno - 8 ore**

Nella Experience Economy il valore non risiede più solo nel prodotto o nel servizio, ma nell'esperienza complessiva che il cliente vive lungo il suo percorso di relazione con il brand. Approfondimento sul concetto di customer journey che mostra come ogni interazione possa contribuire a creare soddisfazione, memorabilità e fedeltà, evidenziando l'importanza strategica del progettare esperienze coerenti e significative.

**VIDEOCONFERENZA****Sostenibilità: azioni concrete - 12 ore**

Strumenti pratici e conoscenze aggiornate per integrare la sostenibilità nei processi turistici, promuovendo un modello di impresa responsabile, innovativa e attenta all'ambiente. Acquisire

competenze per ridurre sprechi, valorizzare le risorse locali, adottare pratiche di economia circolare e comunicare in modo efficace l'impegno green dell'azienda. L'obiettivo è rafforzare la capacità di interpretare le aspettative ecologiche dei turisti e delle comunità locali, contribuendo alla costruzione di un ecosistema turistico più consapevole, etico e resiliente.

## **VIDEOCONFERENZA**

### **Costruire un business plan:**

#### **guida pratica dalla visione all'azione - 12 ore**

Competenze per creare un business plan strutturato, efficace e convincente. Definizione della proposta di valore, imparando a individuare i punti di forza dell'idea e a tradurli in vantaggi competitivi. Metodologie per condurre un'analisi di mercato dettagliata, identificare il target, studiare la concorrenza e cogliere le opportunità offerte dal contesto turistico. Pianificare le attività operative, la gestione delle risorse e la costruzione di partnership strategiche. Capacità di valutazione economico-finanziaria e di presentazione del progetto a investitori e partner.

## **VIDEOCONFERENZA**

### **Upselling e cross-selling:**

#### **tecniche di vendita nel settore turistico - 8 ore**

Comprendere il ruolo strategico di Upselling e Cross-Selling nel settore Hospitality; analizzare come queste tecniche contribuiscono all'aumento del fatturato e alla fidelizzazione del cliente; valutare l'impatto sul margine operativo e sulla customer experience. Distinguere Upselling e Cross-Selling e applicarli in modo mirato; sviluppare competenze di comunicazione persuasiva e non invasiva; utilizzare tecniche di linguaggio positivo e orientato al valore. Creare offerte personalizzate e pacchetti ad alto valore percepito. Combinare prodotti e servizi per aumentare la spesa media. Applicare strumenti pratici per il monitoraggio delle performance. Creare un piano d'azione immediatamente applicabile-

## **VIDEOCONFERENZA**

### **L'arte della vendita nella ristorazione - 24 ore**

Competenze commerciali, comunicative e relazionali utili a migliorare la qualità del servizio e incrementare il fatturato aziendale. Come trasformare ogni interazione con il cliente in un'opportunità di vendita e fidelizzazione, migliorando l'esperienza dell'ospite. Applicare tecniche di vendita consulenziale ed emozionale, gestire richieste e obiezioni, utilizzare strategie di up-selling e cross-selling, comunicare con maggiore efficacia e collaborare in modo più produttivo con il team per il raggiungimento degli obiettivi aziendali, sviluppando maggiore sicurezza professionale e orientamento al cliente.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

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.

## LA MAGIA DI TRASFORMARE CIBI E BEVANDE



5

## TRENTO

### L'impiattamento - 16 ore

La presentazione attenta e creativa di un piatto può fare la differenza! Non solo, oltre ad essere indice di attenzione nei confronti dei clienti, può diventare un tratto distintivo dello chef e del ristorante.

L'impiattamento è ormai un'arte, sempre più richiesta nei ristoranti di alto livello per rendere l'esperienza dei clienti davvero unica. Competenze e abilità necessarie per la presentazione piatti creativi in grado di dimostrare l'attenzione e lo studio che ogni chef pone nella realizzazione dei propri piatti.

## TRENTO

### Menù di stagione con la tecnica del molecolare - 16 ore

Piatti tipici rivisitati ed innovati per una proposta di menù nel affrontare la nuova stagione invernale con l'utilizzo delle tecniche innovative come il Molecolare come sifoni, bagni ad immersione e agenti gelificanti e con le principali tecniche di trasformazione della materia prima.

## TRENTO

### Le verdure e gli ortaggi di stagione: pulizia, taglio e cottura - 16 ore

Principali tecniche di cottura, con particolare attenzione alla conservazione di struttura, colore e nutrienti. Saranno inoltre trattate le moderne pratiche di conservazione, dalla refrigerazione ottimizzata alle basi di fermentazione e sottovuoto, e le migliori strategie di utilizzo in cucina. Senza trascurare l'aspetto salutista e l'eco-sostenibilità verranno fornite nozioni sulla stagionalità di verdure e ortaggi con tutti i benefici che ne comportano.

## TRENTO

### Il buono per tutti: la cucina inclusiva e redditizia - 16 ore

Competenze pratiche per sviluppare una cucina realmente inclusiva, capace di rispondere a esigenze alimentari diverse senza rinunciare a gusto, creatività e margini di profitto. Progettare piatti vegetali, senza glutine, allergen free e funzionali, ottimizzando costi, processi e ingredienti. Costruire un menù moderno, accessibile e ad alta redditività, in grado di ampliare la clientela e valorizzare l'identità del locale.

## TRENTO

### Cucina gourmet senza glutine: tradizione e innovazione - 16 ore

Competenze pratiche e teoriche per realizzare piatti tipici del Trentino e preparazioni gourmet senza glutine, valorizzando tradizione e innovazione. Tecniche di cucina regionale, dalla preparazione di primi piatti come strangolapreti e gnocchi di patate, fino a specialità tirolesi e pasticceria classica.

Metodologie di panificazione gluten free, con pani, pizze e focacce adatte a diverse esigenze alimentari.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

La costruzione di un menu avanzato senza glutine, che include antipasti, primi elaborati, secondi gourmet e dessert al piatto, con attenzione alle materie prime locali e alla presentazione.

### TRENTO

#### **Abbinamenti gastronomici tra piatti, vini e distillati - 12 ore**

Comprensione e competenza nell'abbinamento tra cibo, vino e distillati, con una particolare attenzione ai prodotti locali e alla valorizzazione del territorio. Guida attraverso le complesse dinamiche sensoriali e organolettiche che caratterizzano la combinazione armoniosa di cibi e bevande alcoliche. Partendo dalle caratteristiche dei prodotti più rappresentativi del territorio verranno condivise le regole per creare abbinamenti tra cibi, vini e distillati.

### TRENTO

#### **Vino e business: strategie di servizio e gestione economica della cantina - 24 ore**

L'importanza del vino come elemento chiave nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Comprendere come il vino possa influenzare l'esperienza del cliente e la reputazione del locale. Imparare le migliori pratiche per la selezione e la gestione del vino in cantina. Approfondire le tecniche di inventario e monitoraggio delle scorte. Apprendere le tecniche di servizio del vino, la corretta temperatura, bicchieri e decantazione. Sviluppare abilità nella presentazione e nel racconto dei vini per coinvolgere i clienti. Comprendere i principi fondamentali degli abbinamenti cibo-vino per migliorare l'offerta gastronomica. Promuovere la carta dei vini e gli eventi a tema. Imparare a calcolare il costo del vino e a stabilire prezzi di vendita adeguati.

### TRENTO

#### **Design & gusto: creare esperienze culinarie e allestimenti indimenticabili - 30 ore**

Imparare a combinare sapori, presentazioni e ambientazioni per creare menu memorabili. Comprendere l'importanza dell'estetica e dell'atmosfera nel servizio gastronomico. Sperimentare con l'uso di colori, materiali e decorazioni per valorizzare i piatti. Creare allestimenti visivamente accattivanti che migliorino l'esperienza del cliente. Unire tradizione trentina e innovazione estetica, promuovendo la cucina locale con un tocco creativo. Favorire l'uso di prodotti locali e stagionali del Trentino per valorizzare il territorio. Imparare a narrare la storia dietro i piatti e gli allestimenti, coinvolgendo i clienti. Utilizzare il design e il gusto come strumenti di differenziazione nel mercato turistico.

### TRENTO

#### **Dessert festivi: creare dolci indimenticabili con stile - 24 ore**

Acquisire competenze fondamentali nella preparazione di vari tipi di dessert festivi, dalle torte ai dolci al cucchiaio. Imparare a utilizzare ingredienti stagionali per creare dessert unici e accattivanti. Sviluppare abilità artistiche nella decorazione dei dolci, utilizzando tecniche moderne e tradizionali. Comprendere l'importanza del bilanciamento tra dolcezza, acidità e consistenze nei dessert festivi. Reinterpretazione di ricette tradizionali per renderle moderne e sorprendenti.

## TRENTO

### **I segreti del finger food creativo: ideale per ogni occasione - 24 ore**

Comprendere la storia e l'evoluzione del finger food nella cucina moderna. Esplorare la versatilità del finger food per diverse occasioni e eventi. Imparare a scegliere ingredienti freschi e di Approfondire l'importanza della stagionalità e della provenienza degli ingredienti. Apprendere le tecniche di preparazione di vari tipi di finger food, inclusi antipasti, spuntini e dessert. Sviluppare competenze nella creazione di ricette innovative e originali. Tecniche di presentazione per valorizzare i piatti e abbinamenti che ne esaltano di sapori. Sviluppo di salse e condimenti per accompagnare le preparazioni. Progettazione di menu per diverse occasioni (feste, matrimoni, eventi aziendali).

## TRENTO

### **I segreti della cucina aromatica: ricette esclusive con oli essenziali - 24 ore**

Acquisire conoscenze sulle caratteristiche, le modalità di estrazione e le proprietà aromatiche degli oli essenziali più utilizzati in cucina. Imparare a dosare correttamente gli oli essenziali per esaltare i sapori senza sovrastare i piatti, rispettando le proporzioni e le tecniche di utilizzo. Creare piatti innovativi e raffinati, integrando oli essenziali per ottenere profumi intensi e armoniosi, in linea con le tendenze della cucina aromatica. Sperimentare abbinamenti tra oli essenziali e ingredienti locali. Ideare nuove ricette, utilizzando gli oli essenziali come elemento distintivo della proposta gastronomica. Fornire ai partecipanti competenze pratiche e teoriche per arricchire il loro repertorio culinario, valorizzando il patrimonio aromatico e naturale del Trentino.

## TRENTO

### **Salse e sughi per ogni tipo di piatto: un viaggio nel gusto - 12 ore**

Acquisire conoscenze sulle diverse tipologie di salse e sughi e il loro ruolo nella cucina. Saper riconoscere la differenza tra salse emulsionate, riduzioni e salse a base di pomodoro. Apprendere le tecniche fondamentali per la preparazione di salse classiche e innovative. Imparare a combinare salse e sughi con diversi tipi di piatti (carni, pesce, verdure, pasta). Acquisire competenze nell'impiattare piatti con salse in modo accattivante. Sperimentare tecniche di decorazione e guarnizione per esaltare il piatto. Promuovere l'uso di ingredienti freschi e locali. Valorizzare le tradizioni culinarie del Trentino.

## TRENTO

### **Amari, liquori e gin: dalla pianta alla bottiglia - 16 ore**

Un viaggio affascinante nell'arte dell'alchimia liquida ci condurrà attraverso le profondità della botanica per svelare i segreti della creazione di amari, liquori e gin artigianali e conoscere le differenze tra i prodotti che si acquistano con degli assaggi.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

## TRENTO

### **Bar Management Mastery: come creare e gestire un bar di successo - 16 ore**

Attraverso analisi di mercato, si sviluppano strategie per identificare la clientela target, adattando il business alle esigenze del mercato. Concentrandosi su come comunicare il prodotto dell'attività e motivare il prezzo di vendita. Infine, il modulo sul menù bilancia vendita ed intrattenimento attraverso il design, con attenzione agli schemi visivi degli ospiti e alla creazione di menù efficaci.

## TRENTO

### **L'aperitivo Smart: drink e stuzzicherie accattivanti .... non banali! - 24 ore**

Preparazione di un aperitivo ricco, accattivante e non banale. Costruire una propria proposta di abbinamenti tra bere miscelato (cocktail) e preparazioni gastronomiche semplici, veloci, gustose e interessanti per arricchire uno dei momenti fondamentali per ogni locale come quello dell'aperitivo o di piccoli snack-buffet per momenti conviviali.

## TRENTO

### **Ginology: progetta il tuo gin e la tua tonica - 8 ore**

Acquisire conoscenze sulle principali botaniche e alcolati utilizzati nella produzione del gin, riconoscendone le caratteristiche aromatiche e a bilanciare le diverse note. Comprendere i diversi stili di gin e le tecniche di produzione, valutando come la scelta del metodo e della base alcolica influenzi il risultato. Sviluppare competenze pratiche nella creazione di un gin artigianale personalizzato. Analizzare il comportamento del gin nei cocktail, approfondendo gli equilibri aromatici nei drink principali e imparando a valutare la qualità del gin in miscelazione tramite analisi sensoriale. Apprendere come abbinare correttamente gin e tonica, sperimentando la creazione di una tonica e la scelta dei garnish per ottenere un " Perfect Serve" professionale.

## TRENTO

### **Introduzione al mondo del vino - 18 ore**

Comprendere cos'è il vino. Riconoscere le principali tipologie e categorie (bianchi, rossi, rosati, frizzanti, spumanti, passiti). Acquisire le basi della degustazione: vista, olfatto, gusto. Conoscere i principali vitigni italiani e internazionali. Comprendere le differenze tra territorio, clima e metodo produttivo. Saper descrivere un vino in modo semplice ma professionale. Acquisire le basi per orientarsi in una carta vini.

## TRENTO

### **Il maiale: dal taglio al piatto alla conservazione - 32 ore**

Conoscenza dei differenti tagli di carne presenti sul mercato, sulle diverse modalità per bardare o legare la carne ma anche informazioni specifiche sulle diverse preparazioni, al fine di esaltarne e valorizzarne il sapore. Partendo dal taglio ad arrivare a tutte le fasi che il prodotto segue per essere poi portato sulle nostre tavole. Le differenti tecniche di lavorazione che si adattano al meglio alle carni presenti sul mercato.

## ROVERETO

### **La New - Wave del bartending: tecniche, strumenti e miscelazione - 24 ore**

Competenze aggiornate sulla miscelazione moderna, con un approccio pratico e immediatamente applicabile nel lavoro quotidiano. Migliorare la professionalità dietro al bancone, perfezionare le tecniche di preparazione, gestione e servizio, e sviluppare una maggiore consapevolezza degli strumenti e dei metodi contemporanei. Conoscenze su basi, ricette, bilanciamento, organizzazione del lavoro e gestione dell'efficienza, per creare drink coerenti, di qualità e sostenibili nei costi.

## ROVERETO

### **Cucina energetica - 16 ore**

Sviluppare competenze per creare una cucina che promuove vitalità, concentrazione e benessere quotidiano attraverso ingredienti funzionali e combinazioni armoniche. Conoscere i principi dell'alimentazione vegetale energetica e a integrarli in ricette equilibrate e gustose. Esplorare ingredienti funzionali più efficaci per sostenere energia e lucidità mentale, le tecniche di preparazione dell'alimentazione vegetale energetica e l'arte di combinare sapori e nutrienti in modo armonico.

## ROVERETO

### **Caffetteria e latte art - 18 ore**

Comprendere le diverse tipologie di caffè e metodi di estrazione. Apprendere le tecniche di macinatura, dosaggio e estrazione per ottenere un espresso di qualità. Imparare a preparare diverse tipologie di caffè (espresso, lungo, macchiato, cappuccino, latte macchiato). Gestire correttamente le attrezzature da caffetteria. Conoscere le tecniche di montatura del latte per ottenere una consistenza perfetta. Imparare a creare disegni e motivi estetici sulla superficie del caffè, come cuori, foglie e altri motivi. Saper presentare e servire le bevande in modo professionale e attraente. Sviluppare attenzione ai dettagli e sensibilità estetica per migliorare l'esperienza del cliente.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

## CANAZEI

### **Dessert: gusti, consistenze, forme e colori -24 ore**

Apprendere preparazioni di base ed avanzate per applicarle alla realizzazione di Dessert semplici o strutturati. Capire l'importanza dell'organizzazione del lavoro per gestire in autonomia "la linea" di pasticceria e attraverso la realizzazione di ricette, lo studio degli ingredienti ed il controllo dei procedimenti, creare Dessert curati ed originali, facilmente replicabili nella propria realtà ristorativa.

## CANAZEI

### **Arte e precisione: corso avanzato di mixology per il settore alberghiero - 18 ore**

Sviluppare competenze avanzate nelle tecniche di shakeraggio, stirring, layering e flottage per creare cocktail complessi e raffinati. Imparare a selezionare e utilizzare distillati, liquori, infusioni, essenze e ingredienti specialty per elevare la qualità dei cocktail. Sviluppare abilità nella decorazione e presentazione estetica dei cocktail, utilizzando tecniche avanzate di guarnitura e mise en place. Apprendere metodi di infusione, macerazione e aromatizzazione per creare cocktail unici e personalizzati. Comprendere l'importanza di temperature ideali per la preparazione e conservazione di ingredienti e cocktail. Approfondire l'uso di attrezzature professionali e le norme di sicurezza sul lavoro in un contesto di alta precisione.

## CARISOLO

### **Funghi in cucina: tecniche di raccolta e ricette deliziose - 30 ore**

Riconoscere le diverse specie di funghi, imparando a distinguere quelli commestibili da quelli velenosi. Imparare e applicare le tecniche di raccolta in modo sicuro e rispettoso dell'ambiente. Apprendere le tecniche di conservazione sia per quelli freschi che per quelli essiccati. Acquisire le competenze per la pulizia e la loro preparazione in cucina. Imparare a cucinarli in diverse ricette, sfruttando al massimo il loro sapore e le loro proprietà nutrizionali. Approfondire le conoscenze sulle loro proprietà nutrizionali e sui benefici per la salute derivanti dal loro consumo regolare. Sviluppare la creatività in cucina, sperimentando nuove ricette e abbinamenti con essi. Conoscere le normative vigenti in materia.

## CARISOLO

### **L'arte del bilanciamento in pasticceria: segreti e tecniche - 24 ore**

Comprendere i principi fondamentali del bilanciamento: acquisire conoscenze sulle proporzioni tra ingredienti, umidità, zuccheri e grassi per ottenere prodotti equilibrati e di alta qualità. Imparare a selezionare e dosare correttamente farine, zuccheri, burro, uova e altri componenti, rispettando le specificità regionali e di stagione. Sviluppare competenze pratiche nell'uso di tecniche per armonizzare sapori, consistenze e aspetto estetico delle creazioni di pasticceria. Saper individuare eventuali problemi di consistenza, gusto o aspetto e intervenire con tecniche appropriate per ottimizzare i risultati. Creare dessert equilibrati e innovativi: stimolare la creatività nel proporre soluzioni innovative mantenendo l'armonia tra gli ingredienti e le tecniche tradizionali.

## CARISOLO

### **Zuppe, minestre, vellutate e brodi: un viaggio tra sapori e tradizioni - 12 ore**

Imparare a scegliere ingredienti freschi e di qualità per la preparazione di zuppe e minestre. Comprendere l'importanza della stagionalità degli ingredienti. Apprendere le tecniche fondamentali per la preparazione di zuppe, minestre e brodi. Sviluppare competenze nella creazione di consistenze e sapori equilibrati. Esplorare diverse tecniche di cottura adatte alla preparazione di zuppe e brodi. Creare condimenti e guarnizioni per esaltare i piatti. Promuovere l'uso di ingredienti locali e sostenibili

## CAVALESE

### **La cucina inclusiva: un menù senza glutine e senza di origine animale -24 ore**

La nuova sfida per la ristorazione è organizzarsi per soddisfare queste esigenze, così diverse ma simili, rivedendo spazi e metodi di lavoro e ripensando al menù affinché includa piatti senza glutine, senza lattosio, vegetariani, vegani, ecc. Conoscere le diverse allergie, intolleranze e regimi alimentari per sapere quali alimenti servire e come prepararli; saper organizzare e gestire gli ambienti di lavoro e le lavorazioni per evitare i rischi di contaminazione; imparare a ragionare sottraendo allergeni alle preparazioni che lo consentono.

## DIMARO

### **Crostate moderne per un autunno da sogno - 24 ore**

Acquisire competenze nella preparazione della base per crostate, inclusi impasti frolla e brisée. Imparare a realizzare ripieni stagionali utilizzando ingredienti tipici dell'autunno, come mele, pere, castagne e noci. Sviluppare abilità nella decorazione e presentazione delle crostate in modo moderno e accattivante. Comprendere l'importanza del bilanciamento tra dolcezza, acidità e consistenze nei ripieni delle crostate. Stimolare la creatività nella reinterpretazione delle ricette tradizionali di crostate in chiave moderna.

## DIMARO FOLGARIDA

### **Pasta artigianale: creazioni fresche e ripiene - 24 ore**

Conoscere le materie prime per destinarle alla realizzazione dei vari tipi di paste fresche che caratterizzano la cucina italiana. Pensare, strutturare e codificare condimenti e ripieni, nuovi ed iconici, attraverso tecniche evolute (cottura di precisione, sottovuoto, emulsioni...)



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

## FAI DELLA PAGANELLA

### **Dalla farina al piatto pasta fresca e saporita: tecniche cl - 18 ore**

Acquisire conoscenze sulle diverse tipologie di farina e sulla loro applicazione nella preparazione della pasta. Saper selezionare ingredienti freschi e di qualità per la pasta e i condimenti. Apprendere le tecniche fondamentali per la preparazione della pasta fresca, inclusi impasto, stesura e taglio. Sviluppare abilità nella creazione di vari formati di pasta (tagliatelle, ravioli, agnolotti, etc.). Stimolare la creatività nell'uso di ingredienti alternativi e innovativi nella preparazione della pasta. Sperimentare diverse tecniche di cottura e presentazione.

## FAI DELLA PAGANELLA

### **La magia dei dolci di casa: biscotti e torte da credenza - 24 ore**

Acquisire le competenze fondamentali per la preparazione di biscotti e torte da credenza, inclusi metodi di miscelazione e cottura. Sviluppare la capacità di utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità per realizzare dolci casalinghi. Preparare ricette classiche di biscotti e torte, comprendendo le tradizioni culinarie locali. Stimolare la creatività nella reinterpretazione di ricette tradizionali e nell'ideazione di nuove varianti di dolci. Comprendere l'importanza del bilanciamento dei sapori e delle consistenze nei dolci. Imparare tecniche di decorazione per presentare i dolci in modo accattivante e professionale.

## LEVICO TERME

### **Le erbe curative e commestibili – conoscere, raccogliere e trasformare - 12 ore**

Scoperta delle erbe spontanee, curative e commestibili, un patrimonio prezioso di sapori, profumi e proprietà benefiche. Ampliare la conoscenza delle materie prime naturali e promuovere un approccio consapevole, sostenibile e creativo alla cucina e al benessere. Raccogliere, osservare e utilizzare le piante officinali e aromatiche, imparando a riconoscerle, distinguere le caratteristiche e comprenderne i possibili utilizzi in ambito gastronomico e fitoterapico.

## MORI

### **I dolci di Natale: tecniche e ricette per panettoni e dolci festivi - 30 ore**

Panettoni e altri dolci tradizionali: origini e varianti regionali. Apprendere le tecniche fondamentali per la preparazione del panettone tradizionale. Sviluppare competenze nella gestione della lievitazione e della cottura. Comprendere l'importanza della stagionalità e della provenienza degli ingredienti. Imparare a preparare una varietà di dolci natalizi, come pandoro, torroni e biscotti tipici. Creazione di decorazioni e allestimenti per un buffet natalizio. Promuovere l'uso di ingredienti locali e sostenibili nella preparazione dei dolci e come ridurre gli sprechi.

## RIVA DEL GARDA

### **Zuppe, creme e vellutate: un mondo a consistenza modificata - 16 ore**

Realizzare zuppe autunnali utilizzando i ricchi ingredienti locali di stagione. La classificazione delle preparazioni per una migliore spendibilità del prodotto e delle sue caratteristiche tecniche e degustative. Come valorizzare i prodotti tipici del territorio, quali funghi, castagne, patate, ortaggi e spezie autunnali, per creare piatti caldi e confortanti che riflettano la tradizione gastronomica trentina. Tecniche di cottura per ottenere zuppe dal sapore autentico e bilanciato, ideali per menù stagionali che attraggano i clienti in cerca di piatti genuini e nutrienti, perfetti per il clima autunnale della regione.

## RIVA DEL GARDA

### **Contorni creativi: il perfetto abbinamento per ogni piatto - 12 ore**

Acquisire conoscenze sulle diverse tipologie di contorni e il loro ruolo nella cucina. Saper riconoscere l'importanza dei contorni nel bilanciamento dei piatti. Stimolare la creatività nella progettazione di contorni innovativi e sorprendenti. Imparare a combinare contorni con piatti principali, considerando sapori, consistenze e colori. Sviluppare competenze nel creare abbinamenti che esaltano il piatto principale. Approfondire le tecniche di cottura più adatte per i diversi tipi di contorni (cottura al vapore, arrosto, fritto, etc.). Saper gestire tempi e temperature per garantire la qualità e il sapore dei contorni. Acquisire competenze nel presentare i contorni in modo accattivante e creativo.

## RIVA DEL GARDA

### **Breakfast di successo - 12 ore**

Il momento della prima colazione come leva strategica per migliorare la qualità percepita del servizio e rafforzare la competitività della struttura ricettiva. Progettazione e gestione del breakfast, con attenzione alla territorialità, alla sostenibilità e alla varietà dell'offerta. Diverse tipologie di colazione, la costruzione del menu, la riduzione degli sprechi, l'organizzazione del servizio e l'allestimento del buffet. Il breakfast sarà analizzato anche come strumento di narrazione e valorizzazione del territorio, capace di offrire un'esperienza autentica, memorabile e distintiva.

## RIVA DEL GARDA

### **Tecniche e strategie per un buffet di successo - 18 ore**

Analizzare la disposizione e l'organizzazione degli spazi, delle isole e/o delle stazioni di servizio ed eventualmente delle aree tematiche. Individuare le 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.



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

## **SAN GIOVANNI DI FASSA**

### **L'arte dei vini spumanti - 12 ore**

Conoscere e raccontare un prodotto regionale sempre più richiesto dai turisti che visitano il Trentino. Identificare e descrivere le principali caratteristiche dei vini spumanti prodotti in Italia; sapere quali sono le scelte fatte in campagna e in cantina che influenzano stile, qualità e prezzo di questa tipologia di vino. Il vino spumante Trento Doc, comprendendo le caratteristiche del territorio in cui viene prodotto per saperlo confrontare e distinguere dagli altri vini spumanti in commercio. Sviluppare abilità di comunicare e raccontare il vino in maniera chiara, efficace e trasparente ai propri clienti.

## **SAN GIOVANNI DI FASSA**

### **La carta dei vini eccellente - 12 ore**

La carta dei vini è uno strumento essenziale di vendita di ciascun ristorante. Saper creare una carta efficace, ben bilanciata e completa è essenziale per chiunque lavori nel settore turistico o della ristorazione. Imparare a come gestire marginalità e approvvigionamenti oltre ad ottimizzare i guadagni e fidelizzare il cliente.

## **ZIANO DI FIEMME**

### **Brodi e fondi: dai principi alla contemporaneità - 16 ore**

La cottura di alimenti in immersione nell'acqua ha radici profonde, uno studio dell'Università di Copenaghen (Ainara Sistiaga, 2022) ipotizzerebbe addirittura che, già 1,8 milioni di anni fa, i primi ominidi utilizzassero sorgenti termali per cucinare il cibo. Questa tecnica, via via evolutasi nel corso della storia è stata poi affinata fino a diventare elemento chiave, estremamente codificato, della cucina francese. Più di recente, con la nascita di una ristorazione fatta di grandi numeri e tempi ristretti, brodi e fondi sono stati messi sempre più da parte e sostituiti con prodotti pronti all'uso, spesso buoni, ma che hanno il limite di rendere i piatti impersonali.

## **ZIANO DI FIEMME**

### **La pasta fresca delle celebrità: ricette e ispirazioni da icone pop - 24 ore**

Conoscere le materie prime per destinarle alla realizzazione dei vari tipi di paste fresche che caratterizzano la cucina italiana. Pensare, strutturare e codificare condimenti e ripieni, nuovi ed iconici, attraverso tecniche evolute (cottura di precisione, sottovuoto, emulsioni...) Impastare e lavorare nei diversi formati, pasta all'uovo, acqua e farina (ma non solo acqua), pasta ripiena, gnocchi & Co.

## **ZIANO DI FIEMME**

### **Distillati in tavola: abbinamenti creativi per esperienze uniche - 8 ore**

Esplorare distillati artigianali, amari e liquori con la concentrazione dell'abbinamento scientifico con alimenti salati e dolci e perché no anche cocktails.

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.

**LINGUE**



**ALLARGA I TUOI  
ORIZZONTI**  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

**6**

**TRENTO + VIDEOCONFERENZA****L'italiano per lavorare nel settore del turismo - 21 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**

Il linguaggio tecnico per comunicare e la fluidità linguistica adeguata a quanti in impresa hanno rapporti costanti con clienti stranieri. Essere in grado di comprendere le richieste 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 in preparazione alla certificazione****Trinity ISEI Intermediate B1 - 51 ore**

Acquisire un'adeguata preparazione per ottenere la Certificazione Linguistica Trinity ISEI - di livello intermediale (B1). Le certificazioni di lingua inglese Trinity ISE sono riconosciute a livello internazionale e valutano le abilità integrate di Speaking, Listening, Reading e Writing. Conseguire una certificazione Trinity, vuol dire allineare le competenze e le abilità acquisite in ambito linguistico ad uno standard di riferimento definito, riconosciuto e condiviso a livello internazionale con il CEFR (Common European Framework of Reference for Languages). Riconoscimenti: crediti formativi, curriculum dello studente, università, concorsi pubblici, carta docente, mondo del lavoro;

CORSI FAD

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



# FAD - formazione a distanza

## Corsi attivabili ogni mese dell'anno

L'Ente Bilaterale ti offre la possibilità di frequentare anche corsi a distanza tramite una piattaforma ON LINE attraverso l'uso del computer.

Questa modalità consentirà al partecipante 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 PER TUTTI I LIVELLI

- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo

**Iscrizione:** Entro il 20 del mese precedente dell'avvio del corso.

**Attivazione:** il 1° giorno (feriale) di ogni mese dell'anno

**Durata utilizzo:** 1 mese per ogni lingua scelta

**Frequenza minima richiesta:** 12 ore

**Cauzione:** 1 cauzione di Euro 50 per ogni lingua straniera scelta

### INFORMATICA PACCHETTO OFFICE

- Word 9 ore
- Acces 9 ore
- Windows 5 ore
- Excel 9 ore
- Outlook 5 ore
- Powerpoint 6 ore

**Iscrizione:** Entro il 20 del mese precedente dell'avvio del corso.

**Attivazione:** il 1° giorno (feriale) di ogni mese dell'anno

**Durata utilizzo:** I moduli scelti (obbligatorio minimo di 2) devono essere completati entro 2 mesi dalla data di attivazione

**Frequenza minima richiesta:** devono essere completati tutti i moduli

**Cauzione:** 1 sola cauzione di Euro 50 vale per tutti i moduli scelti

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

Tutti i dettagli  
[www.ebt-trentino.it](http://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  
ISE TRINITY della lingua inglese**

Prossimo corso:

INGLESE PER LA CERTIFICAZIONE TRINITY ISEI INTERMEDIATE B1

**dal 20/10/2026 al 26/11/2026** ore 51 totali

(prima lezione in presenza e le altre in videoconferenza on line)



**La data dell'esame  
scritto e orale sarà il  
2 dicembre 2026  
presso la sede dell'Ente  
Bilaterale a Trento**

**L'Ente Bilaterale ti dà l'opportunità **gratuitamente** di:**

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

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.

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

**Tutti i dettagli  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)**

**NOVITÀ**

# Corsi sommelier con certificazione AIS

(Associazione Italiana Sommelier)

L'Ente Bilaterale offre la possibilità, agli addetti del settore turismo che versano all'Ente, di frequentare i corsi dell'Associazione AIS con un costo d'iscrizione agevolato per ogni singolo livello e di ottenere un rimborso di Euro 300,00 alla fine e al superamento di ogni livello di corso.

Il percorso formativo AIS prevede 3 livelli:

**PRIMO LIVELLO** Conoscenze di base su viticoltura, enologia e tecnica della degustazione

**SECONDO LIVELLO** Approfondimento sulle principali aree vitivinicole italiane e internazionali

**TERZO LIVELLO** Abbinamento cibo-vino, tecnica di servizio, comunicazione e ruolo del sommelier

*Le lezioni sono tenute da docenti certificati AIS, con il supporto di materiale didattico ufficiale, degustazioni guidate e momenti di confronto con i protagonisti del settore.*

## CORSI IN AUTUNNO CON INIZIO A SETTEMBRE:

Primo Livello

**ALDENO**

**RIVA DEL GARDA**

Secondo Livello

**ALDENO**

**COMMEZZADURA (Fraz. Almazzago)**

**1.**

Le iscrizioni ufficiali vengono effettuate direttamente sul sito di AIS dove ci sarà un'apposita voce in cui il partecipante indicherà se è associato all'Ente Bilaterale Turismo del Trentino.

**2.**

Contestualmente il partecipante dovrà compilare on line il modulo di pre iscrizione sul sito dell'Ente, fornendo la relativa documentazione con il versamento della cauzione di Euro 50,00 tramite bonifico bancario.

**3.**

L'Ente, verificati i requisiti del partecipante, confermerà ad AIS i nominativi ai quali verrà applicata l'agevolazione.

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



**AIS | Trentino**

**4.** L'Associazione AIS invierà, ad ogni partecipante, un'email prima dell'avvio del corso con specificato la quota da erogare. Si precisa che AIS prevede una quota associativa di Euro 90,00 per diventare socio, accedere a corsi, eventi, degustazioni. Questo costo è extra all'iscrizione ed è a carico del singolo partecipante.

**5.** -Infine l'EBTT, al superamento di ogni livello di corso, erogherà al partecipante il relativo rimborso.

*Per tutti i dettagli dei corsi consultare il sito ufficiale AIS [www.aistrentino.it](http://www.aistrentino.it)*

Se lavori nel **TU**rismo, al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU** [www.ebt-trentino.it](http://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



## 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 / 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](http://www.ebt-trentino.it)

**CORSI AZIENDALI**

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



# 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.

**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.

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

Tutti i dettagli  
[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)

**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!



## **PROSSIMA PRIMAVERA 2027**

**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 conddivideranno 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](http://www.ebt-trentino.it)

**CORSI TERRITORIALI**

# Diventa la voce del tuo territorio

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



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](http://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](mailto:sussidi@ebt-trentino.it)**

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

Tutti i dettagli  
**[www.ebt-trentino.it](http://www.ebt-trentino.it)**

**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'Ebbt 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](http://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.



Associazione Albergatori  
ed Imprese Turistiche  
della Provincia di Trento

**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.

# Nuovo organigramma EBTT

Il 19/05/2026 l'Assemblea dell'Ente Bilaterale ha eletto, per il prossimo mandato quadriennale, il nuovo **Presidente VASSILIOS BASSIOS** dell'organizzazione sindacale UILTuCS Trentino Alto Adige e il nuovo **Vicepresidente PAOLO TURRINI** dell'organizzazione datoriale Associazione Ristoratori del Trentino). Sono stati nominati e confermati anche i consiglieri del Comitato Direttivo, Assemblea e del Collegio Sindacale.

---

## Organigramma

---

### Presidente

Vassilios Bassios

### Vicepresidente

Paolo Turrini

---

### Comitato Direttivo

Lamberto Avanzo

Michele Bellini

Alberto Bertolini

Fabio Bertolissi

Aurora Bertoluzza

Livio Daprai

Luigi Bozzato

Davide Cardella

Sandra Paoli

Carla Tatti

---

### Assemblea

Vassilios Bassios

Alberto Bertolini

Gabriele Goller

Sandra Paoli

Fabio Poletti

Carla Tatti

Paolo Turrini

---

### 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

*~~~~~*

SARAI AGGIORNATO SU TUTTE  
LE NOVITA' E SERVIZI!!





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](http://www.ebt-trentino.it)**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Email: [info@ebt-trentino.it](mailto:info@ebt-trentino.it)