

NUOVI ORIZZONTI PER IL TUO FUTURO/AUTUNNO 2024



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

TU NEL TURISMO

Percorsi formativi
GRATUITI per crescere
professionalmente
nel settore del turismo





TU
NEL
TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

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

SCOPRI NUOVI NEL SETTORE

Crescere professionalmente



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.

ORIZZONTI DEL TURISMO...

è nel tuo interesse e un tuo diritto

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

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



...E TRASFORMA IL

Percorsi formativi per raggiungere nuovi

1



OSPITALITÀ
PER TUTTI

2



CONOSCERE
IL TERRITORIO

3



COMUNICARE
EMOZIONI



TUO FUTURO!

obiettivi professionali ed economici



4

PROFESSIONALITÀ



5

LA MAGIA DI TRASFORMARE
CIBI E BEVANDE



6

LINGUE

NUOVI
ORIZZONTI

1 OSPITALITÀ PER TUTTI

La internazionalmente nota definizione “Turismo per tutti”, si è diffusa rapidamente negli ultimi anni ed ha accompagnato lo sviluppo di iniziative finalizzate a rendere agevole l'accesso al mercato del turismo e creare le condizioni ideali di fruibilità del territorio ai turisti che presentano esigenze particolari in funzione del loro stato di salute, momentaneo o permanente, delle loro condizioni fisiche o mentali o delle loro difficoltà in generale. La qualità percepita dal turista è fortemente legata alle opportunità offerte dalle strutture ricettive e dalla capacità degli operatori di mettere in campo buone prassi e comportamenti consapevoli. Le strutture devono essere adeguate con accorgimenti e soluzioni che migliorino l'accessibilità ai servizi, gli operatori devono essere formati a comunicare e interagire adeguatamente. Vogliamo contribuire a creare un'offerta che favorisca un vero e proprio mutamento culturale e permetta, anche attraverso tecnologie e strumenti digitali, di creare un'offerta di ospitalità senza barriere.



TRENTO

L'acquisizione efficace dell'ospite al telefono e via email / 8 ore

La figura di receptionist di un hotel ne rappresenta l'immagine ed è spesso il primo contatto con il cliente. Un ottimo approccio telefonico e una corretta gestione della comunicazione via email diventano fondamentali per acquisire il cliente, facendo sì che confermi la prenotazione. Lavorando sulle competenze comunicative e sull'approccio nei confronti del cliente, si migliora notevolmente la percezione esterna dell'hotel e si creano notevoli opportunità in termini di vendite.

DIMARO FOLGARIDA

Tu si che mi capisci! L'arte di arrivare al cuore del Cliente / 16 ore

Potenziare le competenze di comunicazione e gestione del cliente nel settore alberghiero, fondamentali per fornire un servizio di qualità e promuovere la soddisfazione della clientela. Acquisire abilità chiave per interagire in modo efficace con la clientela, gestire situazioni complesse e promuovere un'esperienza memorabile.

VIDEOCONFERENZA

Tourism Across Cultures / 8 ore

Modalità e tecniche per creare connessioni tra la cultura del turista e le caratteristiche di un territorio. Il turismo infatti deve essere capace di soddisfare le esigenze dei turisti di oggi e allo stesso tempo valorizzare il suo patrimonio, gestendo in maniera attenta tutte le risorse e mantenendo allo stesso tempo l'integrità culturale, la diversità biologica e le caratteristiche tipiche della destinazione.

2

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.



TRENTO

Design e narrazione dell'esperienza enogastronomica / 8 ore

Progettazione, narrazione e promozione del “prodotto” enogastronomico. Come raccontare e promuovere in modo originale e coinvolgente i prodotti del territorio al fine di instaurare e consolidare rapporti di valore con il cliente finale. Attraverso la metodologia LEGO SERIOUS PLAY si costruiranno buone pratiche ed evidenze delle tecniche e strumenti dello storytelling per narrare il valore dell'enogastronomia.

TRENTO E VISITE

Tour didattico tra valli e podotti del Trentino / 30 ore

Conoscere e visitare alcune realtà produttive locali del settore agroalimentare e zootecnico che si contraddistinguono per la qualità e la genuinità lungo tutta la filiera e illustrare gli aspetti culturali, storici e ambientali in cui esse sono insediate. Sono previste alcune uscite didattiche per visitare alcune imprese alimentari locali selezionate.

ROVERETO

Vini naturali in Trentino: Il mondo del vino si fa più green / 12 ore

Conoscere e saper descrivere le principali categorie di prodotto nel settore dei vini naturali. Comprendere quali sono le scelte in campagna e in cantina che influenzano stile, qualità e prezzo dei vini naturali. Saper riconoscere i principali 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.

3

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

Comunicazione efficace del team leader / 16 ore

La comunicazione è un'abilità che una volta sviluppata, impatta sulle tue doti di gestione e di leadership. Guidare un gruppo, motivarlo, dare le giuste indicazioni e portarlo a dare il meglio nel raggiungere i risultati è un'abilità che in azienda ti permette di realizzare ciò che da solo non puoi fare. Le dinamiche comunicative sono per alcuni casi fattori di conflitto e disarmonia in un contesto lavorativo e quindi imparare a come relazionarsi al meglio con le persone con le quali si collabora.

ROVERETO

La Comunicazione efficace con lo staff / 8 ore

Un nuovo approccio è quello di considerare i collaboratori come i clienti: anche loro vanno attirati con una proposta di lavoro accattivante (non solo dal punto di vista economico) e vanno poi fidelizzati, perché rimangano in un ambiente per loro stimolante. La comunicazione gioca un ruolo fondamentale in questo processo e un buon leader deve eccellere in questa competenza relazionale. Gestire efficacemente la comunicazione con i collaboratori e a strutturare riunioni con lo staff efficaci.

SAN GIOVANNI DI FASSA (PERA DI FASSA)

La Mente che sceglie, la Mente che accoglie / 16 ore

Principi fondamentali della psicologia del consumatore, i fattori psicologici nell'esperienza alberghiera, di sviluppo delle competenze di comunicazione empatica e strategica nella gestione del cliente. Lo sviluppo e di comunicazione empatica e strategica, la gestione delle aspettative e l'integrazione di strategie per migliorare l'esperienza complessiva del cliente in funzione del suo benessere psicofisico.

SORAGA + VIDEOCONFERENZA

Clip video in hotel / 13 ore

Modalità e strumenti per migliorare le proprie capacità e conoscenze nell'ambito della ripresa e del montaggio video. Con il supporto di un videomaker professionista, guiderà i partecipanti nella realizzazione di brevi filmati all'interno di una struttura alberghiera.

VIDEOCONFERENZA

Comunicazione efficace al lavoro / 16 ore

Oggi lavorare in team significa saper condividere valori e obiettivi aziendali ed interagire in modo assertivo e flessibile con diversi ruoli professionali in azienda. Ogni lavoratrice e ogni lavoratore, nel proprio ambito, può migliorare la comunicatività, il senso di appartenenza, la condivisione del lavoro e la relazione con i colleghi. Conoscere meglio le proprie risorse personali, competenze ed attitudini; conoscere maggiormente il proprio agire inteso come atteggiamenti, interessi, reazioni; migliorare le capacità di comunicazione e di dialogo sul piano professionale; assumere infine un ruolo attivo, partecipativo e non conflittuale all'interno del proprio team

VIDEOCONFERENZA**Il piano editoriale social pianificare i contenuti on line / 12 ore**

Creare un piano editoriale social completo e personalizzato che si allinei perfettamente con l'identità del brand che stanno promuovendo. Saranno in grado di sviluppare contenuti creativi, scrivere copy coinvolgenti e pianificare le pubblicazioni online in modo strategico

VIDEOCONFERENZA**L'Intelligenza Artificiale nel lavoro di tutti i giorni / 16 ore**

Conoscere alcuni tool di pratica e concreta applicazione dell'AI nella quotidianità e nell'attività d'ufficio di tutti i giorni. Comprendere i concetti fondamentali dell'IA, adattabilità e apprendimento continuo, ricerca di testi e di immagini, ricerca di hashtag e parole chiave, AI Assistant, per gestire i social media e l'AI nella gestione dei compiti aziendali

VIDEOCONFERENZA**Migliorare le performance dei gruppi di lavoro / 8 ore**

Lavorare in team è una sfida ardua, soprattutto nelle imprese familiari, poiché ogni componente del team ha una propria personalità e un proprio modo di vedere le cose e l'insieme di queste sfaccettature deve trovare una propria dimensione, coerentemente alle regole e alle gerarchie aziendali. Concetti base affinché sappiano riconoscere e gestire le dinamiche aziendali al fine di favorire la costruzione di relazioni di fiducia e senso di appartenenza al team; le distinzioni tra i ruoli e le responsabilità e il rispetto dei ruoli operativi per sviluppare la capacità di lavorare in squadra

VIDEOCONFERENZA**Progettare una vacanza a prova di stress / 12 ore**

Compito di una vacanza, e quindi degli operatori del turismo, è sempre più quello di poter garantire tranquillità, riposo e benessere ai turisti. Apprendere le modalità e gli strumenti da utilizzare per poter garantire una vacanza a prova di stress, progettando camminate mindfulness walk o nordic walking, massaggi antistress e di consapevolezza, yoga, approcci mindfulness agli assaggi di golosità locali, organizzazione delle attività per incrementare la socializzazione in completa sicurezza.

VIDEOCONFERENZA**La creazione e la valorizzazione dell'esperienza turistica / 8 ore**

Comprendere come progettare percorsi di turismo esperienziale. Come trasformare un prodotto turistico in un'offerta esperienziale. Ripensare prodotti e servizi turistici per trasformarli in esperienze. La metodologia per costruire proposte di valore



4 PROFESSIONALITÀ

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**I fuochi digestivi e metabolici / 24 ore**

Trattamento funzionale volto al miglioramento del sistema digestivo: partendo da un approccio tipicamente occidentale, per capirne il funzionamento, integrandolo successivamente con una visione orientale olistica, che identifica nell'addome il centro degli equilibri, verranno illustrate varie tecniche volte al miglioramento della funzionalità dei fuochi digestivi. Al fine di favorire un maggior benessere, il corpo umano va inteso come un sistema complesso dove ogni singola parte ed ogni singolo meccanismo apportano un contributo fondamentale al buon funzionamento dell'intero organismo

TRENTO**Il trattamento dei fluidi / 24 ore**

Acquisire maggiori e più specifiche competenze inerenti varie tecniche di massaggio, con particolare attenzione alla funzione dei fluidi. Al fine di favorire un maggior benessere, il corpo umano va inteso come un sistema complesso dove ogni singola parte ed ogni singolo meccanismo apportano un contributo fondamentale al buon funzionamento dell'intero organismo. I fluidi ricoprono in tutto ciò una funzione fondamentale, in quanto trasportano i nutrienti e le sostanze di scarto. La loro funzionalità di veicolazione è fondamentale per il corpo umano e per i metabolismi, agevolarne il flusso significa quindi portare l'intero sistema ad uno stato di maggior benessere.

TRENTO**Il trattamento olistico del viso / 24 ore**

Presentate 3 tipologie di massaggio, dalle tecniche tradizionali agli approcci più recenti, evidenziandone le caratteristiche e le differenze. Il viso è lo specchio dell'equilibrio di una persona, mostra il nostro stato interno è un vero e proprio biglietto da visita.

TRENTO**Hospitality management / 8 ore**

Come migliorare la gestione dei processi dell'Hotellerie: marketing/commerciale, front-office e back-office, amministrazione, housekeeping, food and beverage. Attraverso la metodologia LEGO SERIOUS PLAY verranno analizzati i principali processi di Hospitality management e si costruiranno buone pratiche per valutare e formulare strategie per accrescere il business, in un'ottica di qualità e soddisfazione del cliente.

TRENTO**Le 3P come fondamenta dell'ospitalità verde nel turismo / 16 ore**

Integrazione dei principi di sostenibilità nel settore turistico attraverso l'implementazione di un approccio olistico della triple bottom line, che considera l'equilibrio tra ambiente, economia e aspetti sociali, un approccio di business basato su Persone, Pianeta e Profitto. Strategie per minimizzare l'impatto ambientale e ottimizzare l'uso delle risorse nelle strutture ricettive, insieme a metodi per una ristorazione sostenibile che privilegia prodotti locali e riduce gli sprechi, migliorando le relazioni con gli stakeholders.

TRENTO

Allestimento composizione natalizie / 15 ore

L'arte di creare composizioni adatte al periodo dell'avvento e del Natale per il vostro ambiente, imparando le tecniche ed i segreti affinché una composizione risulti armoniosa e duratura

TRENTO

La prevenzione e gestione dei conflitti in azienda / 8 ore

Per promuovere un ambiente di lavoro armonioso e produttivo è necessario ipotizzare soluzioni utili per prevenire ogni tipo di contrasto. Spunti e riflessioni in merito alla gestione dei rapporti di lavoro, esaminando soluzioni sia di tipo preventivo, con competenze specifiche di problem solving e negoziazione, che di tipo giuridico-normativo.

TRENTO

La proposta che piace... e funziona / 12 ore

La maggior parte delle aziende invia numerose proposte ai propri clienti, sia acquisiti che potenziali, e spesso si ritrova a doverle rimettere in discussione perché non portano i benefici attesi in termini di trasformazione in accordi e contratti. Questo accade quando il documento viene preparato dando per scontati passaggi e premesse che invece predispongono il cliente ad approfondirne i contenuti e a saperne di più. Acquisire competenze necessarie per elaborare proposte commerciali efficaci, in grado di catturare l'attenzione del cliente e di convincerlo a scegliere la propria soluzione, anche attraverso la scelta delle parole e delle sequenze dei concetti.

TRENTO + FAD

Fotografiamo insieme l'hotel / 14 ore

Modalità e strumenti per migliorare le proprie capacità e conoscenze in ambito fotografico. Realizzazione di un servizio fotografico di una struttura alberghiera, si potrà affrontare e comprendere meglio come risolvere alcune problematiche che possono capitare durante la fase di shooting, quali strumenti e metodologie utilizzare per arrivare al risultato migliore.

ROVERETO

Il turismo è donna: Impariamo a gestire lavoro, famiglia e cura di sé / 16 ore

Gestione dei famigliari (figli, mariti, genitori anziani), cura del proprio benessere fisico e mentale, rapporto con i collaboratori maschi, sviluppo dell'autostima, gestione dello stress, etc. che con l'aiuto di una consulente e una mental coach di grande esperienza, possono finalmente essere condivisi e affrontati.

ROVERETO

Come migliorare la performance aziendale (controllo di gestione) / 16 ore

L'analisi dei costi, e il loro impatto sui ricavi, risulta spesso gestito indirettamente (commercialista, consulente del lavoro, ecc.), con la conseguenza di poter intervenire solo a consuntivo e alle volte anche in modo piuttosto parziale o praticamente inefficace.

CLES

Brand Reputation: Come gestire le recensioni in modo efficace / 8 ore

Ciò che l'ospite pensa di noi oggi lo scrive on line, e ciò che scrive on line è visibile ovunque. Si chiama passaparola digitale e contribuisce sempre più alla creazione della brand reputation della nostra struttura. Conoscere e saper gestire le logiche dei portali dedicati e capire come rispondere correttamente alle recensioni negative e positive, aiuta ad aumentare le performance ed evitare danni all'immagine dell'azienda.

FOLGARIA

Il Piano di marketing operativo perfetto: spendere bene i propri soldi / 12 ore

Oggi siamo letteralmente sommersi da offerte di prodotti o servizi di marketing digitale e non, per le nostre aziende. Il rischio è quello di sprecare soldi in investimenti non adatti alla nostra realtà, poco utili e molto dispendiosi. Un piano di marketing operativo fatto correttamente ti permette di definire un budget adeguato, scegliere gli strumenti e le opportunità giuste per la tua azienda e verificarne i risultati, risparmiando tempo e denaro.

MEZZANA

Massaggio Ayurvedico Marmabhyangam / 24 ore

Conoscere le basi dell'ayurveda, stabilire il dosha costituzionale della persona ricevente (pitta, kapha, vata) per essere in grado di scegliere l'olio vettore e gli oli essenziali corretti. Conoscere la potenzialità dei 107 punti marma e dove sono collocati nel corpo. Conoscere nella teoria le caratteristiche del massaggio ayurvedico marmabhyangam. Imparare nella pratica il massaggio ayurvedico marmabhyangam, nel rispetto della tradizione indiana. e' un massaggio che stimola gli organi e i sistemi corporei, assicurando il normale flusso degli ormoni e riequilibrando il sistema immunitario.

NAGO TORBOLE

La Spa vincente / 16 ore

Gestire la spa in modo eccellente per farla diventare una fonte di reddito e un'attrattiva per l'ospite. La spa diventa un elemento fondamentale per attrarre il cliente, fargli vivere un'esperienza gratificante e una vacanza indimenticabile. È necessario conoscere approfonditamente il settore wellness, il cliente spa e le regole di gestione efficace, per ottenere risultati migliori di quelli ottenuti fino ad oggi.

RIVA DEL GARDA

Housekeeping: il punto di vista del cliente / 16 ore

Acquisire competenze per lavorare secondo i principi cardine della pulizia e della disinfezione; analizzare e valutare autonomamente le potenziali criticità presenti nell'area Housekeeping (piani, guardaroba/lavanderia, aree comuni etc.); valutare condizioni di cross contamination. Acquisizione di professionalità utile alla pianificazione e riorganizzazione del lavoro; competenze nella gestione dei reclami e delle tensioni all'interno del team per diventare un 'team player';

RIVA DEL GARDA

Revenue management avanzato / 16 ore

Analizzare dati di strutture reali per ipotizzare strategie concrete di intervento al fine di ottenere risultati sensibili. Acquisire le strategie, le tecniche e gli strumenti del Revenue Management al fine di raggiungere una propria autonomia operativa.

RIVA DEL GARDA

Il Controllo di gestione nelle strutture ricettive / 20 ore

Le moderne aziende vogliono poter monitorare e pianificare i propri risultati in maniera oggettiva. Questo si può fare con il controllo di gestione declinato secondo le caratteristiche tipiche di un hotel o di un campeggio. La gestione aziendale diventerà più consapevole e razionalizzata, soprattutto nelle dinamiche di produzione dei ricavi e dei costi. Il corso si rivolge a chi all'interno delle strutture ricettive si occupa dell'analisi dei costi e in generale del monitoraggio degli indici di produttività.

TESERO

Massaggio Ayurvedico Mukha e Shiroabhyanga / 24 ore

E' un massaggio del viso e della testa eseguito secondo tradizione indiana libera la mente da condizionamenti e pensieri disequilibranti, facilita il rilascio delle tensioni mentali, rilassa il volto e il collo, tonifica la pelle del viso, migliora i sensi percettivi. massaggio con alto potere rilassante e distensivo mentale. riconnette la persona al suo sentire di cuore.

VIDEOCONFERENZA

Menù Tales: raccontare di sé attraverso le pietanze / 8 ore

Il Menù oggi si legge anche sulle piattaforme on line e, assieme alle recensioni lasciate da precedenti avventori, determina nel potenziale cliente la decisione di scegliere proprio quel locale. Importante è studiare bene la proposta e ancor di più saperla "raccontare". Comunicare correttamente le proprie proposte e le "promesse". La comprensione del menù invoglia il cliente e garantisce, se le attese non vengono deluse poi durante il servizio, la sua fidelizzazione. Il cibo è linguaggio ed è opportuno non spreca l'occasione di raccontare e raccontarsi nel modo migliore.

VIDEOCONFERENZA

La fidelizzazione dei dipendenti con il welfare aziendale / 8 ore

Per Welfare si intendono iniziative, beni e servizi messi a disposizione dall'impresa come sostegno al reddito per accrescere il potere di spesa, la salute e il benessere del lavoratore. Un Piano di Welfare aziendale è un prezioso strumento di motivazione e fidelizzazione e dei dipendenti. Il corso permetterà di conoscere le possibili misure di Welfare aziendale attivabili nel settore del turismo e come esse possono migliorare il benessere del lavoratore e la sua vita lavorativa e privata.

VIDEOCONFERENZA

Revenue management per imparare la gestione dei ricavi / 12 ore

Apprendimento delle logiche della tariffazione dinamica dei vari canali distributivi e delle applicazioni tecniche/pratiche da mettere in atto per vendere al meglio e massimizzare i profitti. Apprendere la dinamicità dei vari canali distributivi e monitorare la produzione, analizzando la redditività dei clienti, effettuando un'analisi di mercato e un controllo del benchmark.

VIDEOCONFERENZA

Controllo di Gestione: misurare e valutare le performance dell'hotel / 16 ore

La presenza nel mercato di grandi catene alberghiere, forti brand e una molteplicità di offerte impone al settore ricettivo il ripensamento delle proprie strategie. Il controllo di gestione è un asset fondamentale all'interno di una struttura ricettivo-alberghiera in quanto consente di ricavare ed aggregare dati (costi e ricavi) in grado di guidare le decisioni strategiche e la corretta gestione operativa.

VIDEOCONFERENZA

Stress management e Self Empowerment / 8 ore

Le professioni ad alto contenuto relazionale possono causare elevati livelli di stress. Gli operatori del settore del turismo, soprattutto coloro che quotidianamente si relazionano con clienti, possono raggiungere punte di stress che sono causa di prestazioni di bassa qualità, malcontenti da parte dei clienti e peggioramento del clima aziendale. Comprendere le cause e le conseguenze dello stress da lavoro. Si affronteranno anche le tecniche per una ottimale gestione dello stress necessarie per sviluppare quelle abilità personali per trasformare lo stress a proprio vantaggio.

VIDEOCONFERENZA

Diversity management nelle aziende del Turismo / 8 ore

Effetto della globalizzazione e della mobilità lavorativa, le realtà aziendali sono sempre più composte da team multiculturali. Non solo, il personale delle aziende esprime sempre di più esigenze diverse in termini di flessibilità lavorativa gestione delle esigenze legate al genere. Approfondire il valore della Diversità e dell'inclusione, trasferire le conoscenze e competenze che guidino a rapporti di partecipazione e gestione delle differenze culturali nel proprio contesto aziendale.

VIDEOCONFERENZA

Diventare Il Mystery Guest della propria struttura / 8 ore

I feedback lasciati dai clienti sono una fonte ricchissima di punti di vista diversi, che in qualità di lavoratori, non cogliamo poiché siamo assorbiti dall'ambiente o da procedure consolidate nel tempo. Per aumentare il valore percepito di un'azienda esposta ai giudizi personali dei clienti, bisogna adottare un approccio distaccato dalla propria emotività ed imparare ad avere un pensiero oggettivo. Rianalizzare tutti i momenti di contatto tra ospite e albergo (per valutare la coerenza e la qualità della comunicazione) e distinguere i punti di forza e di miglioramento nel processo per far crescere l'azienda

5

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.



TRENTO**Mangiare sano: cucina salutistica per un'alimentazione funzionale / 16 ore**

Ingredienti selezionati e bilanciati, gusto e armonia, semplicità e velocità di esecuzione. La funzione dei nutrienti per lo sviluppo di un menù energetico e funzionale a preservare la salute. Un alimento è definito funzionale se, oltre alle sue proprietà nutrizionali, è dimostrata la sua capacità di influire positivamente su uno o più funzioni fisiologiche, contribuendo a migliorare lo stato di salute e a ridurre i rischi di insorgenza di malattie correlate al regime alimentare.

TRENTO**Dolcezze vegane come in pasticceria / 16 ore**

Adeguare tecniche base della pasticceria tradizionale a una nuova concezione di dolci vegani, utilizzando quindi ingredienti diversi e sostitutivi a quelli di origine animale. Preparare dolci eleganti e adatti a qualsiasi occasione e nel rispetto delle tradizioni.

TRENTO**Cucina moderna: il molecolare tecniche base ed avanzate / 32 ore**

Tutto cambia e velocemente, e pure la cucina vuole stare al passo con i tempi. Dare un up grade a quelle tecniche tradizionali. Trasferire competenze e abilità necessarie per la cucina molecolare, nuova frontiera della ristorazione, rivisitando metodi classici, implementandoli con di nuovi, quali sferificazione, spume, emulsioni, ect, in modo tale da ottenere lo stupore nello sguardo e nel gusto dei vostri ospiti.

TRENTO**Cucina tradizionale evoluta / 16 ore**

Competenze e abilità necessarie per la cucina molecolare, nuova frontiera della ristorazione, rivisitando metodi classici, implementandoli con di nuovi, quali sferificazione, spume, emulsioni, ect, in modo tale da ottenere lo stupore nello sguardo e nel gusto dei vostri ospiti.

TRENTO**Il Mondo del Vino: Dalla Vigna al Calice / 24 ore**

Approfondire la conoscenza del vino esplorando le regioni vinicole più rinomate del mondo, imparando sulle diverse varietà di uve, le tecniche di produzione e le caratteristiche distintive dei vini. Capire gli abbinamenti gastronomici, gli accostamenti ideali tra vino e cibo, creare esperienze culinarie indimenticabili attraverso abbinamenti mirati. Sviluppare le Capacità di Degustazione e promuovere una cultura del vino responsabile.

TRENTO**Primi piatti gluten free / 12 ore**

Apprendere tecniche di preparazione di primi piatti gluten-free ed inserirle nel proprio processo produttivo, proponendo nel menu un'alternativa sana e adatta a tutti. Conoscenze necessarie per comprendere le varie alternative per la presentazione di primi piatti invitanti. Il focus della formazione sarà, in particolare, la preparazione di pasta gluten free con diverse farine e diverse consistenze.

TRENTO

Healthy Food - Il benessere in cucina / 16 ore

Ricette veloci e di grande semplicità ma d'effetto, utili per soddisfare tutti i gusti e per sentirsi in forma. Esplorare, tramite ricette concrete, strategie innovative per promuovere la cultura del mangiare sano.

TRENTO

Viaggio In Distilleria / 16 ore

Esplorare in profondità il mondo dei distillati, una comprensione esaustiva delle varietà di bevande alcoliche ottenute attraverso il processo di distillazione. Principi fondamentali della distillazione, esaminando le diverse tecniche utilizzate nella produzione di distillati quali whisky, brandy, gin, vodka e altri. Esplorare le materie prime, i processi di fermentazione e distillazione, nonché le caratteristiche organolettiche distintive di ciascuna categoria di distillato.

TRENTO

Stupire l'ospite con cocktail innovativi e a Km 0 / 16 ore

Rafforzare le competenze relative alla mixology con una particolare attenzione agli aspetti innovativi e di valorizzazione del territorio. Partendo dalle basi per la creazione di bevande miscelate, verranno proposti nuovi abbinamenti per creare una proposta affascinante per l'ospite. Particolare attenzione viene data ai prodotti locali, dagli alcolici agli aromi tipici del nostro territorio.

TRENTO

Abbinamento cibo, vini e distillati / 16 ore

Comprensione e competenza nell'abbinamento tra cibo, vino e distillati, con una particolare attenzione ai prodotti locali e alla valorizzazione del territorio. 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

Viaggio attraverso il cibo / 30 ore

Dalle tecniche di comunicazione all'arte di comunicare (introduzione del metodo a sistema per una maggior libertà, creativa e personalizzazione del prodotto). Interpretare e soddisfare i bisogni nostri e dei nostri interlocutori. (conoscenza specifica di prodotti e tecniche di lavorazione come strumento spendibile nei confronti della propria clientela - verranno presentate a titolo esemplificativo 3 proposte gastronomiche del metodo a sistema e un dessert degustazione). La comunicazione estetica, un approccio innovativo. (la gestione positiva delle risorse umane - il peso delle emozioni nella gestione delle relazioni).

TRENTO

Il vegetale nella letteratura gastronomica italiana / 24 ore

Valorizzare il vegetale nelle sue stagioni, portare l'ospite ad un approfondimento culinario e culturale. condividere le conoscenze del vegetale per elevarlo ad un piatto primario

TRENTO

Mountain Mixology / 24 ore

Tecniche della "Mixology" miscelando con arte e capacità gli ingredienti reinterpretando i cocktail più richiesti utilizzando soprattutto materie prime del nostro territorio alpino.

ROVERETO

Accoglienza Bar Cocktail l'ABC del cocktail bar / 36 ore

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

ROVERETO

Cucinare... ..senza cucina stuzzicherie senza cottura / 16 ore

Preparazione di finger food e stuzzicherie da proporre nei locali non provvisti di una vera e propria cucina attrezzata di tipo industriale. Proporre e attirare la clientela con piccole pietanze, finger food e buffet a boccone non dispendiosi nè economicamente, nè da un punto di vista temporale, ma accattivanti e soprattutto sempre più ricercati dalla clientela.

ROVERETO

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

Utilizzo tecnico e consapevole delle verdure e degli ortaggi, con un focus importante sulla stagionalità. Fondi, brodi, erbe aromatiche, creme di verdure, - verdure cotte e crude e sformato di verdure

ROVERETO

Caffetteria e latte art / 18 ore

Sviluppare capacità di gestione e realizzazione del prodotto a base di caffè e del cappuccino, per la valorizzazione del prodotto stesso e di conseguenza del locale in cui viene prodotto e somministrato. Acquisire le giuste tecniche per il trattamento e la montatura del latte a crema per valorizzare il latte, e "dipingere" il caffè espresso per la preparazione di un cappuccino unico per qualità e aspetto. Esaltare le doti del barista per dare la certezza al cliente di essersi rivolto ad un vero professionista.

ROVERETO

Dolci natalizi / 24 ore

Saper gestire un lievito naturale con i suoi rinfreschi precisi e scrupolosi. L'importanza della giusta farina per un lievito importante come il Panettone o Pandoro. Nuove tecnologie nell' inserimento degli ingredienti senza scaldare troppo l'impasto per non farlo collassare. Gli errori più comuni durante le fasi di realizzazione. Le giuste temperature. Il momento giusto di infornare.

BASELGA DI PINE' (Miola)

I pani di montagna con farine a km 0, focacce e pizze innovative / 24 ore

Quella del pane, pizze e focacce è una passione fatta di profumi, aromi e sapori semplici della nostra tradizione. Più degli altri alimenti produce sazietà e aiuta il controllo della fame, buoni per pasti veloci e ricchi di sfiziosità appaganti all'occhio. I benefici del pane a lievitazione naturale. Approfondimenti in tema di allergie e intolleranze alimentari in chiave scientifica e pratica, sulla base delle conoscenze attuali e della legislazione in vigore e l'analisi dei casi che più frequentemente coinvolgono le nostre abitudini culinarie.

BESENELLO

Pasta, riso zuppe, minestre e vellutate / 24 ore

Ampliare la propria offerta gastronomica arricchendola di suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli le pietanze in particolare quelle della tradizione trentina. Con riferimento all'attuale normativa e alle tecniche culinarie, verrà trattato il tema delle allergie e intolleranze alimentari, analizzando tra l'altro gli allergeni più comuni nei piatti tradizionali trentini e italiani.

BESENELLO

Botanica culinaria / 30 ore

Imparare a riconoscere diverse specie di erbe, fiori e funghi edibili, così da poterli utilizzare in cucina in maniera sicura e consapevole. Acquisire conoscenze sulla raccolta, conservazione e preparazione di erbe, fiori e funghi edibili. Apprendere le proprietà benefiche di alcune piante e funghi edibili, e come poterli utilizzare per garantire il proprio benessere fisico. Sviluppare competenze nel riconoscere possibili contaminazioni o tossicità nelle piante e funghi raccolti, per garantire un consumo sicuro. Approfondire la cultura e tradizioni legate all'utilizzo di erbe, fiori e funghi edibili in cucina e nella medicina naturale.

CADERZONE

Il Menù autunnale d'autore/ 24 ore

Sviluppare menù alternativi, basati sulla stagionalità dei prodotti, la percezione sensoriale, le consistenze delle pietanze e la riscoperta della tradizione in chiave elegante e moderna. Elaborare e conoscere ricette, suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti, le zuppe e i secondi durante la stagione autunnale in relazione al territorio e alla tipologia della clientela.

CADERZONE

La cucina ayurvedica / 24 ore

Comprendere le basi dell'approccio Ayurvedico tradizionale; comprendere la connessione tra Ayurveda e cucina in un contesto professionale; applicare l'approccio ayurvedico nella progettazione di piatti equilibrati su misura per il cliente. Utilizzo delle spezie e delle erbe per dare sapore e facilitare la digestione e comprendere la connessione tra sapori e benessere secondo l'Ayurveda.

CANAZEI

Finger Food e happy hours / 24 ore

Creare capacità di "progettazione del cibo" attraverso conoscenze tecniche e merceologiche del prodotto alimentare, per l'inserimento nel calendario della propria attività di modelli ben strutturati, sul tema del finger food per eventi e per la ristorazione. Acquisire le competenze necessarie per gestire le preparazioni, le cotture e la presentazione sui diversi supporti dedicati al mondo del finger food.

DIMARO

Tecniche di sottovuoto e vaso cottura / 24 ore

Negli ultimi anni è andata crescendo la necessità di cucinare mediante l'ausilio di nuove tecnologie che permettono di ottenere prodotti cotti a puntino e più facilmente gestibili in fase di servizio, dando l'opportunità di gestire le diverse fasi del processo di produzione con maggiore precisione ed evitando gli sprechi. Si affiancherà al condizionamento in sottovuoto (tecnica di confezionamento, relativamente recente, utilizzata nella cottura di precisione e nella conservazione) la tecnica della cottura in vaso (da tempo utilizzata per la conservazione di prodotti stagionali, vegetali e non), fornendo metodo e spunti per cuocere e conservare carne, pesce, frutta e verdura di stagione.

FAI DELLA PAGANELLA

Dessert al piatto ed in trasparenza con Loris Oss Emer / 24 ore

Realizzazione di ottimi dessert, equilibrati, innovativi ed esteticamente belli, utilizzando in modo razionale consistenze e accostamenti originali per portare in tavola indimenticabili dessert. Approfondimenti in tema di allergie e intolleranze alimentari in chiave scientifica e pratica, sulla base delle conoscenze attuali e della legislazione in vigore

FIERA DI PRIMIERO

La Viennoiseries con Loris Oss Emer / 24 ore

Conoscenze e competenze nuove, attraverso nozioni teoriche e metodi di lavorazione innovativi per la produzione di viennoiseries. Un nuovo modo di presentare i dolci, attraverso l'utilizzo delle basi della pasticceria classica, unite alle nuove preparazioni. La perfezione delle forme, la lucentezza ed i decori minimali che rendono i dolci delle vere e proprie opere d'arte. Durante il corso verrà inoltre trattato il tema delle allergie e intolleranze alimentari, analizzando tra l'altro gli allergeni più comuni nei piatti tradizionali trentini e italiani.

FOLGARIA

Il Menù d'autunno / 24 ore

Sviluppare menù alternativi, basati sulla stagionalità dei prodotti, la percezione sensoriale, le consistenze delle pietanze e la riscoperta della tradizione in chiave elegante e moderna. Elaborare e conoscere ricette, suggestioni e accorgimenti utili per rendere più gradevoli i primi piatti, le zuppe e i secondi durante la stagione autunnale in relazione al territorio e alla tipologia della clientela.

PERGINE VALSUGANA

La cucina trentina vegetariana / 24 ore

Conoscere e proporre piatti interamente vegetali mantenendo un legame con il territorio e la tradizione; ricreare sapori conosciuti in maniera creativa; operare sostituzioni di ingredienti con alternative più digeribili e leggere; creare gusti equilibrati con ingredienti del mondo vegetale.

PINZOLO (MADONNA DI CAMPIGLIO)

Amari e liquori dalla pianta alla bottiglia / 8 ore

Conoscenza della botanica per svelare i segreti della creazione di amari e liquori artigianali. Comprendere le differenze tra i prodotti che si acquista e il percorso verso la creazione e l'imbottigliamento di un prodotto che potremmo chiamare "nostro". Assaggio di oltre 15 botaniche diverse e la valutazione di svariati amari, liquori e distillati.

PINZOLO (MADONNA DI CAMPIGLIO)

Il Bartender moderno / 16 ore

Sradica l'idea tradizionale del gusto spiegando le nuove applicazioni creando una solida base per il bartending moderno. Metodi di lavoro usati nei migliori cocktail bar di tutto il mondo focalizzandosi sulle tecniche di preparazione base ed avanzate.

RIVA DEL GARDA

Il risveglio a tavola / 18 ore

Valorizzare l'identità e l'unicità delle proprie proposte gastronomiche come mezzo di comunicazione e di stretto legame riconoscibile e riconducibile alla propria attività ricettiva attraverso preparazioni condivise durante i laboratori pratici. Creare di proposte gastronomiche assortite con l'individuazione di preparazioni principali e loro accessori sul tema della colazione salata, creare di una carta del pane e introduzione della formula di prodotto,

RIVA DEL GARDA

La pasticceria moderna con Loris Oss Emer / 24 ore

Acquisire conoscenze e competenze nuove, attraverso nozioni teoriche e metodi di lavorazione innovativi per la produzione di pasticceria. Un modo innovativo e accattivante di presentare i dolci, attraverso l'utilizzo delle basi della pasticceria classica, unite alle nuove preparazioni. La perfezione delle forme, la lucentezza ed i decori minimali che rendono i dolci delle vere e proprie opere d'arte. Con riferimento all'attuale normativa e alle tecniche culinarie, verrà trattato il tema delle allergie e intolleranze alimentari, analizzando tra l'altro gli allergeni più comuni nei piatti tradizionali trentini e italiani.

SAN MARTINO DI CASTROZZA

Caffè' - latte art - miscelati - servizio vino e gestione della cantina / 24 ore

Acquisire competenze pratiche nella preparazione di caffè di alta qualità e latte art per soddisfare le esigenze dei clienti. Imparare a miscelare e servire cocktail e bevande alcoliche in modo professionale e creativo. Approfondire le conoscenze sulle diverse tipologie di vino, regioni vinicole e abbinamenti cibo-vino. Acquisire competenze nella gestione della cantina, inclusa la conservazione dei vini, la rotazione delle scorte e la gestione degli ordini. Migliorare le capacità di comunicazione e di relazione con i clienti per offrire un servizio di qualità e personalizzato. Sviluppare competenze organizzative per gestire in modo efficiente il lavoro in un ambiente di ristorazione.

TESERO (Stava)

La cucina naturale / 24 ore

Capacità di progettazione di offerte da inserire nel calendario dell'attività sul tema della cucina naturale tra tecnica classica ed Ayurveda. Preparare piatti sani e equilibrati utilizzando ingredienti naturali e biologici. Approfondire la conoscenza dei principi dell'ayurveda e imparare a cucinare seguendo le sue regole e i suoi principi. Acquisire competenze pratiche nella preparazione di piatti ayurvedici, utilizzando spezie e erbe specifiche per equilibrare i dosha. Imparare a creare menu personalizzati in base alle esigenze individuali e ai dosha di ciascuna persona. Coprire nuove ricette e tecniche culinarie per migliorare la propria salute e benessere attraverso l'alimentazione.

VIDEOCONFERENZA

Food design: come comunicare attraverso i piatti / 8 ore

Il modo in cui si sceglie di comporre il piatto può incidere molto sul risultato complessivo. Un piatto presentato in un certo modo, curando l'estetica, gli abbinamenti cromatici e la disposizione, attirerà e soddisferà di più i clienti che la stessa pietanza servita in modo semplice e anonimo. L'effetto cromatico dei piatti deve risultare stimolante e mai noioso così come l'accostamento di diverse consistenze, solido, liquido, cremoso, croccante. Ogni piatto comunica e trasmette emozioni quindi ogni elemento deve essere in equilibrio con gli altri e deve essere coerente con quanto si vuole trasmettere al cliente finale.

VIDEOCONFERENZA

La cucina del riciclo / 8 ore

Gli scarti di cibo possono avere una nuova vita, trasformandoli in nuovi e gustosi piatti. La cucina del riciclo riguarda dunque una serie di tecniche e di preparazioni che permettono di trasformare avanzi di ogni tipo, in piatti e ricette nuovi. Illustrare nuove ricette e trasferire le tecniche per applicare la cucina del riciclo.

6 LINGUE

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**L'Italiano per lavorare nel settore turistico / 30 ore**

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 principianti / 30 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**Tedesco turistico principianti / 30 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**Certificazione Inglese A2 / 51 ore**

Preparazione per ottenere la Certificazione Linguistica Anglia di livello elementary (A2). Conseguire le Certificazioni di lingua inglese Anglia, vuol dire allineare le competenze e le abilità acquisite in ambito linguistico ad uno standard di riferimento definito, riconosciuto e condiviso a livello internazionale. Al termine del corso è prevista la prova finale al cui superamento verrà rilasciato da AIM Awards / Anglia ESOL Examinations l'attestato di conoscenza della lingua Inglese / Livello A2. La certificazione è allineata al CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) Il corso permette di approfondire le differenti competenze (ascolto, lettura, scrittura, lessico, grammatica e pronuncia)

***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!

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.

In programmazione corso a MAGGIO 2025

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? Trova il tuo livello e ottieni la certificazione.



**Sai l'inglese ma non conosci il tuo livello?
Vuoi raggiungere o vuoi avere la certificazione
dell'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:**

- conoscere il tuo livello di conoscenza della lingua inglese, quando vuoi, attraverso un test che l'Ebtt invierà via email per:

Livello elementary	A2
Livello intermediate	B1
Livello advanced	B2
Livello proficiency	C1

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

CORSI IN PREPARAZIONE ALLA
CERTIFICAZIONE
INGLESE A2

ore 51

29/10/2024 - 06/12/2024

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**

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.

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.

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

Tutti i dettagli
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

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

PRIMO SOCCORSO

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



Corso manovre salvavita e abilitazione del defibrillatore (DAE).

Per gli addetti del settore turismo e terziario



**SEDI CORSI DAE
AUTUNNO 2024:**

MOLVENO 07/10/2024
MORI 14/10/2024
S. M. DI CASTROZZA 21/10/2024
RABBI 28/10/2024
TRENTO 04/11/2024
TESERO 18/11/2024
SPIAZZO RENDENA 25/11/2024

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.

L'abilitazione rilasciata ha validità di 2 anni. I rinnovi sono previsti di 2/3 ore di formazione e sono a carico della singola persona sia l'iscrizione che il costo. **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 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.



Filcams - CGIL: Federazione Italiana Commercio, Alberghi, Mense e Servizi di Confederazione Generale Italiana del Lavoro.



Federalberghi: Organizzazione delle imprese alberghiere e turistico ricettive.



Fisascat - CISL: Federazione Italiana Sindacati Addetti Servizi Commerciali, Affini e del Turismo della Confederazione Italiana Sindacati lavoratori.



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.



Uiltucs - UIL: Unione Italiana Lavoratori Turismo Commercio e Servizi della Unione Italiana Lavoratori.

**SEGUI L'ENTE
BILATERALE
SUI NUOVI CANALI
SOCIAL**



**SARAI AGGIORNATO
SU TUTTE LE
NOVITA' E SERVIZI!!**





TU NEL TURISMO



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

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

Per un territorio bello fuori, qualificato dentro.



Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. - Foto Carlo Baroni

Crescere professionalmente nel settore del turismo

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino propone percorsi formativi nelle aree **cucina, beverage, servizio sala e piani, marketing, comunicazione, linguistica, conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.**

Essere un operatore specializzato oppure un'impresa turistica all'avanguardia regala importanti soddisfazioni professionali ed economiche. Visita il nostro sito e scopri il percorso di crescita più adatto a te.

www.ebt-trentino.it



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

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

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461.824585 - Email: info@ebt-trentino.it