



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

postatarget
creative

NORD EST/01028/07.2014

Posteitaliane

Crescere professionalmente nel turismo

Percorsi di formazione | **Autunno 2021**







6000 sussidi e volano i corsi di formazione

EBTT l'Ente Bilaterale del Turismo Trentino ha riconosciuto in questi mesi circa 6000 sussidi per gli stagionali che hanno terminato la disoccupazione e per i lavoratori e lavoratrici annuali che hanno usufruito di cassa integrazione (pubblici esercizi, agenzie di viaggio, alberghi annuali).

Il turismo è il settore che più è stato colpito in questo periodo di pandemia ed EBTT ha deciso di riservare metà del proprio patrimonio, quasi 3 milioni di euro, per i sussidi. Risorse, è bene ricordarlo che provengono dalle lavoratrici e lavoratori e dalle aziende del settore turistico.

EBTT non si è fermato ai sussidi e ha rilanciato la propria offerta formativa, ampliando i corsi di cucina, i corsi di lingue e l'accoglienza, passando per la gestione delle strutture e la conoscenza del territorio. La necessità di offrire corsi on line per l'impossibilità di svolgere i corsi in presenza si è rilevata un'opportunità che le addette e gli addetti del settore hanno saputo cogliere facendo raddoppiare i numeri: corsi, mediamente 70 all'anno, su due stagioni (primavera/estate) sono passati a oltre 170 nell'autunno 2020/primavera 2021, e i corsisti sono passati da una media di 800 a oltre 1600!

Ma EBTT non intende fermarsi e amplierà la propria offerta formativa con la nuova "FORMAZIONE AL LAGO" che si svolgerà nel periodo invernale, fuori stagione, nelle zone dei laghi di Caldonazzo e Levico e del Lago di Garda.

Si va rafforzando e ampliando la formazione aziendale che riconosce la possibilità di svolgere i corsi nelle strutture ad orari concordati su temi individuati dalle singole aziende ovunque esse siano nel territorio trentino.

Nei prossimi mesi ulteriori novità sul sito di EBTT in merito ai corsi per Sommelier e agli esami per le certificazioni delle lingue straniere.

Il catalogo corsi di EBTT stampato in oltre 15.000 copie ed inviato alle aziende turistiche del Trentino e alle lavoratrici e lavoratori del settore ci offre anche l'opportunità, in collaborazione con le APT ed i Consorzi Turistici di far conoscere scorci più o meno conosciuti del territorio a cui dedichiamo l'ultima pagina del catalogo. Dopo il lago di Molveno, dopo i boschi della Val di Fiemme e il lago di Garda ecco "**Il Giardino dei Ciucioi**" a Lavis detto anche Giardino Bortolotti, un giardino pensile unico nel suo genere.

Percorsi di formazione **Autunno 2021**

Comunicare
emozioni

**Conoscere il
territorio** trentino
per raccontarlo

Ospitalità
per tutti

3

2

1





Professionalità:
patrimonio delle
strutture ricettive

4

5

La magia
di trasformare
cibo e bevande

6

Lingue
straniere

Speciale
Laghi

NOVITÀ



Informazioni importanti

I corsi programmati in aula verranno effettuati solamente se le normative e le disposizioni anti COVID-19 lo permetteranno. In caso contrario si cercherà di convertirli e adattarli in modalità on line

La formazione

L'Ente offre una serie di corsi di formazione per migliorare capacità e conoscenze lavorative di crescita professionale nel settore del turismo. Vengono proposti in quasi tutti i comprensori del Trentino con tematiche riguardanti le lingue straniere, l'informatica, la conoscenza del territorio e prodotti locali, marketing, comunicazione, cucina, coffee & drink, ricevimento, accoglienza, servizio di sala, piani.

I percorsi

PARTECIPAZIONE: **GRATUITA**

RIVOLTI A: **TITOLARI/SOCI, COLLABORATORI FAMILIARI e DIPENDENTI**

(stagionali e fissi) assunti con il contratto del turismo

REQUISITI: In regola con i versamenti all'Ente Bilaterale Turismo del Trentino

ATTESTATO: L'Ente rilascia un attestato di frequenza ad ogni corso a fronte di una frequenza minima dell'80%

BORSA DI STUDIO: Ai dipendenti che raggiungono la frequenza di 120 ore di corsi (nell'arco di 5 anni) l'Ente eroga una borsa di studio di Euro 250,00 netti.

Percorsi A CATALOGO in aula

Permettono di avere una sede fisica e quindi un punto di incontro tra tutti i partecipanti. Le lezioni possono essere gestite in diverse modalità espositive che rendono la lezione originale, semplice ma allo stesso tempo attrattiva. La presenza fisica dei partecipanti e del docente creano un coinvolgimento attivo di gruppo, un confronto diretto e la possibilità di poter esercitare anche la parte pratica indispensabile e unica per la riuscita e il completamento dei corsi.

Percorsi IN VIDEOCONFERENZA on line

Permettono di fare formazione con il docente anche trovandosi in sedi diverse senza doversi spostare. Consentono la comunicazione e l'interazione diretta e immediata fra docente e partecipanti proprio come avverrebbe in un'aula tradizionale.



Percorsi FAD

Formazione a distanza on line (attivazione il primo giorno feriale di ogni mese dell'anno)
Permettono la massima flessibilità di frequenza potendosi collegare in qualsiasi momento della giornata in base alle proprie disponibilità in modo veloce, autonomo con il proprio ritmo e livello.

Lingue straniere: INGLESE – TEDESCO –FRANCESE - SPAGNOLO

Informatica: WORD - EXCEL - ACCES - POWER POINT – WINDOWS – OUTLOOK

Percorsi AZIENDALI tutto l'anno

Danno la possibilità alle aziende di aggiornare e qualificare i propri dipendenti e collaboratori (titolari, soci, collab familiari) con corsi specifici in azienda in base ai propri fabbisogni formativi, periodi e orari.

Per maggiori informazioni e moduli d'iscrizione consultare il sito internet dell'Ente.

www.ebt-trentino.it

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento

Tel. 0461 824585 - Fax 0461/825708 - Email: info@ebt-trentino.it

I sussidi

L'Ente eroga i seguenti SUSSIDI a tutti i dipendenti assunti con il contratto del Turismo da aziende in regola con i versamenti all'EBTT:

- 1** Protesi diverse
- 1/A** Protesi diverse per figli
- 2** Malattia oltre il 180° giorno
- 3** Contributo a lavoratrici madri per astensione facoltativa
- 4** Contributo a lavoratrici madri per astensione facoltativa a zero ore
- 5** Congedo parentale del padre
- 6** Sostegno per figli disabili
- 7** Contributo servizio pre e post orario scuola materna

Percorsi di formazione | **Autunno 2021**

Per un territorio bello fuori, qualificato dentro.

Foto: Tecca Trentino Sviluppo S.p.A. - Foto di Carlo Baroni







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 - 8 ORE

La comunicazione nell'ospitalità

Per lavorare nel mondo dell'ospitalità in modo efficiente ed efficace è necessario conoscere le principali caratteristiche della comunicazione, che gioca un ruolo chiave per una interazione di successo. Imparare le principali tecniche per comunicare in maniera efficace con ogni tipologia di cliente.

TRENTO - 40 ore

Mani che comunicano

Nel settore turistico è sempre più importante far sentire il cliente a suo agio. Soprattutto nel momento dell'accoglienza e nei momenti dei pasti si rende necessario far sentire le persone sordomute e i famigliari a proprio agio. Imparare la lingua dei segni permette l'integrazione e la comunicazione tra persone sorde e udenti, così da poter accoglierle o aiutarle durante il soggiorno nel migliore dei modi.

TRENTO - 24 ore

L'esperienza come elemento centrale della vacanza

Il receptionist è la prima figura che si incontra entrando in un albergo la sua attività è fondamentale, deve avere una buona presenza, in quanto rappresenta il biglietto da visita dell'albergo, deve saper accogliere il cliente sia abituale che occasionale, comunicare e conoscere il territorio. L'accoglienza diventa quindi sempre più un momento di promozione e vendita di esperienze, servizi della struttura, iniziative della città in cui si trova e delle zone limitrofe.

FAD - 8 ORE

La creazione e valorizzazione dell'esperienza del Rifugio

Approfondimento delle tecniche e delle modalità di creazione del servizio e dell'esperienza all'interno dei rifugi di montagna valorizzando le caratteristiche tipiche di questa tipologia di struttura e proponendo al cliente il miglior comfort, pur con qualche scomodità e prezzi leggermente più alti di quelli delle strutture a valle.





2 Conoscere il territorio per raccontarlo

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 (*punto di ritrovo per le visite*) – **30 ore**

Tour didattico tra valli e prodotti del Trentino

Conoscenza e visita di alcune realtà produttive locali del settore agroalimentare e zootecnico che si contraddistinguono per la qualità e la genuinità lungo tutta la filiera illustrando anche aspetti culturali, storici e ambientali in cui esse sono insediate. Questo corso e tour didattico si snoda lungo alcune vallate trentine e tocca imprese alimentari locali selezionate che si contraddistinguono per la qualità e la storia delle materie prime, degli ingredienti e dei prodotti alimentari a cui danno vita e forma

RIVA DEL GARDA - 8 ORE

Tourism across cultures

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

CLES – 16 ore

Conoscere il territorio: Val di Non e Val di Sole

Conoscenza del territorio della Val di Non e della Val di Sole a 360° e renderli capaci di raccontarlo: dai paesaggi naturali, alla storia, all'arte, alle tradizioni, dalle leggende del luogo agli aneddoti e simboli impregnati di cultura e folklore.





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 – 8 ore**La comunicazione efficace per conquistare il cliente del wellness**

Per ottenere risultati eccellenti, anche nel mondo del wellness, non bastano intuito ed esperienza: servono strumenti concreti, utili ed efficaci. La forza della comunicazione interpersonale per migliorare le proprie competenze, capire il punto di vista del cliente per soddisfarne i bisogni, le domande strategiche per guidare e convincere il cliente ecc...

TRENTO – 16 ore**La comunicazione emozionale e assertiva per sintonizzarsi col cliente**

Imparare concretamente a differenziare la propria comunicazione a seconda della specifica personalità con la quale si sta entrando in relazione, imparare ad influenzare positivamente il proprio interlocutore nella relazione di vendita e a migliorare la propria assertività relazionale e comunicativa. Tutto questo in un'ottica di potenziamento dell'attività aziendale.

ROVERETO - 12 ore**Il valore dell'emozione: Come creare esperienze turistiche**

Le "esperienze turistiche" si devono colorare di esperienze personali, autentiche e coinvolgenti. Devono consentire di soddisfare desideri e materializzare sogni grazie a formule sempre più personalizzate di fruizione del tempo libero.e approfondire la l'ideazione e costruzione di esperienze turistiche esperienziali.

FAD - 8 ORE**Marketing efficace con un budget piccolo & vendita attiva**

Il marketing strategico è la base per le azioni di marketing; miglioramenti per l'offerta e-mail e la vendita tramite telefono, canali di marketing più importanti.

FAD - 16 ore**Social Travel**

Gestire la comunicazione e la promozione dei servizi sui principali Social Network, aprire e gestire dei profili aziendali sulle principali piattaforme social, conoscenza dei principali social media marketing, strategie e piani editoriali.



FAD - 16 ore

Social Travel Pro

Corso avanzato di Social Media Marketing pe migliorare e ottimizzare la propria pagina Facebook e il proprio feed Instagram, storytelling, la foto perfetta e novità social.

FAD - 8 ore

Stress Management e self empowerment

Comprendere le cause e le conseguenze dello stress da lavoro. Tecniche per una ottimale gestione dello stress necessarie per sviluppare quelle abilità personali per trasformare lo stress a proprio vantaggio e il ruolo delle emozioni.

FAD - 8 ore

La relazione vincente con clienti difficili

Quando ci si trova in certe situazioni, è utile non incappare in errori che potrebbero compromettere la relazione o addirittura la perdita del cliente. Un cliente difficile mette in atto la sua parte emotiva negativa, il rischio è una reazione altrettanto ostile quanto inefficace. La soluzione è assumere atteggiamenti e comportamenti propositivi e risolutivi, saper gestire adeguatamente la parte emotiva mantenendo la calma e riportando la discussione ad un livello razionale.



4 Professionalità: patrimonio delle strutture ricettive

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 - 16 ore

Trentino Housekeeping Total Quality 2021

Top quality e riqualificazione area Housekeeping secondo nuovi standard sostenibili ed equo-solidali; valutazione delle criticità riguardo alle possibilità di contagio dell'area Housekeeping, acquisizione di Professionalità, pianificazione e organizzazione del lavoro; acquisizione di nozioni di green economy ed ecosostenibilità.

TRENTO - 24 ore

Il massaggio aromatico : oli sul corpo, profumi nell'aria, musica per la mente

Specifiche tecniche di massaggio finalizzate non solo al benessere fisico, ma ad un raggiungimento generale di armonia ed equilibrio dell'individuo nel suo complesso. Il massaggio aromatico è la prima terapia antistress che unisce le tecniche di rilassamento psichiche orientali e con le tecniche di massaggio distensivo occidentale. Si tratta di una metodologia che unisce la conoscenza della respirazione con i punti più importanti dello Shiatsu, dello stretching, del massaggio pressorio e di quello distensivo muscolare.

TRENTO - 24 ore

Il massaggio olistico: trattamento alla schiena e all'addome

Approfondimento dei trattamenti alla schiena e all'addome e Introduzione alla filosofia olistica.

TRENTO - 8 ore

Gestire il conflitto in maniera costruttiva

Strumenti e tecniche pratiche per la gestione delle situazioni conflittuali che è possibile incontrare nella quotidianità e come prevenire tali situazioni, imparando a costruire relazioni funzionali.

TRENTO - 24 ore

Riflessologia olistica: detossinazione e drenaggio

Nuove tecniche riguardanti la detossinazione e il drenaggio nella riflessologia olistica. L'importanza del piede come veicolo per la pulizia dell'organismo, secondo il pensiero riflessologico che identifica nel piede la possibile mappa per evidenziare l'aspetto di salute e benessere dell'intero corpo!

TRENTO - 8 ore

Il lato positivo dello stress

Orientare le proprie risorse ed energie al fine di affrontare e gestire le situazioni lavorative difficili.

Cambiare atteggiamento mentale davanti allo stress per vederlo in un'ottica di crescita personale e professionale. Lo stress ha un lato positivo e vederlo ci permette di diminuire l'impatto negativo che esso può avere sulla nostra salute e di sfruttare a nostro favore l'energia che proviene da avvenimenti esterni avversi.

TRENTO - 24 ore

Il massaggio al viso: tecniche tradizionali e nuovi approcci

Varie tipologie di massaggio al viso per essere in grado di proporre al cliente un'offerta diversificata accompagnata da indicazioni specifiche. Il linfodrenaggio tradizionale, il massaggio olistico, il massaggio riflessologico drenante.

TRENTO - 16 ore

Il curriculum vitae e la web reputation: strumenti efficaci

Presentazione di sé per la ricerca di un lavoro, semplici regole per la predisposizione del proprio curriculum vitae e presa coscienza della propria "reputazione digitale" dal momento in cui si fa uso di web e social media. La corretta esposizione di conoscenze, abilità e competenze personali nel CV, la distribuzione e collocazione del CV sulle piattaforme online di ricerca lavoro.

TRENTO - 16 ore

Elementi di interior design

Indagare le nuove dinamiche che influenzano le scelte dei fruitori e il modo in cui l'arredamento delle aree comuni, come ad esempio delle zone lounge, ristorante, sale riunioni, wellness, possa determinare il successo di una struttura ricettiva, sia nel caso di restyling, che di nuova costruzione. Trasferire una certa sensibilità per coniugare estetica e destinazione d'uso, trasformando le esigenze del cliente in concept e arredamenti.

TRENTO - 8 ore

Lavorare in squadra: team work per gli operatori del turismo

Lavoro di squadra costituisce uno strumento operativo fondamentale. Lavorare in squadra significa saper lavorare bene insieme agli altri, creare un rapporto di fiducia e collaborare con colleghi di vari reparti e funzioni, e condividere con loro le responsabilità.

TRENTO - 16 ore

Revenue Management per imparare la gestione dei ricavi

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.

ROVERETO – 12 ore

Progettare una vacanza a prova di stress

Compito di una vacanza è sempre più quello di poter garantire tranquillità, riposo e benessere ai turisti. 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 per combattere lo stress causato dalla pandemia.

BESENELLO – 36 ore

Ogni cliente è speciale

Primo contatto e prenotazione, l'accoglienza all'arrivo, questione di feeling - le regole d'oro, servizio guardaroba, l'arrivo al tavolo, il servizio di benvenuto, presentare, esporre e raccontare il proprio menù, la comanda - come rendere più semplice il lavoro in cucina, carta dei vini e abbinamenti, la gestione delle criticità - intolleranze e allergie, tempi di attesa eccessivi, clienti pretenziosi, un caffè perfetto o un buon distillato, la presentazione del conto, saluto di commiato e uscita, Mise en place, Comunicazione sala/cucina, Impiattamento.

DIMARO - 24 ore

Lavorare in struttura ECOLABEL

Attraverso il certificato del marchio di qualità ambientale EcoLabel, la struttura sarà certificata all'utilizzo di prodotti ambientalmente compatibili, consentendo al consumatore di riconoscere attraverso questo marchio il rispetto dell'ambiente da parte del servizio. La reputazione di una struttura ricettiva dipende molto dalla presentazione della camera e degli spazi comuni. Organizzazione del lavoro al reparto piani, tecniche di gestione del reparto piani, il controllo della qualità, degli standard, delle manutenzioni e delle comunicazioni fra i reparti, Ambienti allergy free.

MALÈ - 8 ore

Offerta Turistica e Patrimonio Naturale, impariamo a Valorizzare

Il nostro territorio è un incredibile mosaico di foreste, prati, vette, laghi, pascoli, miniere, canyon, formazioni rocciose uniche, hot spot della biodiversità, ecc e ciascuno di questi elementi, se

opportunamente valorizzato e mediato, può diventare oggetto di grande fascino e richiamo. Gli operatori turistici, ciascuno per le proprie competenze, sono inevitabilmente mediatori privilegiati del territorio e riusciranno ad "offrirlo" agli ospiti quanto più impareranno a conoscerlo e ad apprezzarlo. Quanto il patrimonio naturale del Trentino possa costituire un elemento attrattivo assolutamente primario nell'ambito delle scelte del turista

POZZA DI FASSA – 24 ore

Executive housekeeper

La Gestione e l'organizzazione del reparto camere, nel contesto delle strutture alberghiere e ricettive di fascia medio-alta, può essere perfezionata al massimo utilizzando le tecniche e i sistemi giusti.

PREDAZZO - 8 ore

Vendere nel wellness: tecnica o emozione?

Comprendere i bisogni e i desideri dei clienti, a proporre nel modo corretto servizi e prodotti, a migliorare le tue performance di vendita e ad accrescere le tue competenze professionali.

RIVA DEL GARDA / PREDAZZO - 8 ore

Come allestire "La Tavola" per creare un ricordo inconfondibile

Idee di abbinamento tra proposta menu, allestimento tavolo e decorazione sala tramite degli esempi in immagine e composizione /allestimento, come una struttura può completare o creare una sua etichetta di stile tramite il tema di decorazione nella completa struttura.

FAD - 8 ore

Più qualità e più ricavi con collaboratori attivi e fidelizzati

Analizzare le dinamiche aziendali che favoriscono un clima aziendale innovativo, capire l'importanza di una comunicazione vincente, Individuare quanto è importante creare un clima aziendale pro collaboratore, qualità e innovazione come focus.

FAD - 8 ore

Pianificazione del marketing multicanale con PostPickr

PostPickr consente di automatizzare i task e ridurre il carico di lavoro, sia nel caso in cui si debba



gestire una singola pagina o presidiare più account social. Consente di pianificare un piano editoriale, stabilendo giorno per giorno i contenuti da pubblicare nei vari social network, consente di gestire tutti i vari canali social da un'unica dashboard risparmiando il 70% del tempo: un sistema efficiente per programmare e pubblicare i contenuti su più social network.

FAD - 24 ORE

Letture di bilancio e controllo di gestione per agenzie viaggi

Saper analizzare il bilancio, concentrandosi sull'analisi di redditività per i servizi delle agenzie di viaggi. L'obiettivo è ottenere adeguati mezzi per intraprendere azioni correttive in maniera proattiva attraverso la lettura del bilancio. Controllo di gestione fornendo all'agenzia di viaggio un quadro di riferimento chiaro e indispensabile per controllare l'efficienza gestionale e prendere decisioni condivise, al fine di ottimizzare i costi e migliorare margini e redditività.

FAD - 8 ore

Specializzazioni alberghiere: i concetti che vinceranno nel futuro

Capire che un posizionamento chiaro diventa sempre più importante, capire che investimenti e progetti devono essere allineati al posizionamento, effetti positivi sul marketing, prezzo e sugli ospiti.

FAD - 8 ore

Più profitti con prezzi ottimizzati

Capire meglio le dinamiche del prezzo, analizzare criticamente se il proprio modello di prezzo è quello adatto, capire la psicologia del prezzo dal punto di vista dell'ospite, errori da evitare nella politica dei prezzi.

FAD - 16 ore

Mini master "La gestione strategica dell'impresa"

Rilanciare il proprio prodotto turistico in una logica contemporanea e con un occhio al vicino futuro, la selezione e la gestione delle risorse umane, il segmento MICE (Meeting Incentive Convention Exhibition), la sostenibilità e le innovazioni green, il pricing per controllare labor cost e food cost.

FAD - 12 ore

La Psicologia del cliente

Migliorarsi nella gestione del cliente affrontando molteplici situazioni in cui è oggettivamente più complicato coglierne le richieste. La comunicazione interna ed esterna, rapporto fra colleghi,

come relazionarsi e ascoltare i clienti, come gestire i reclami, creare e mantenere un rapporto di fiducia con il cliente.

FAD - 16 ore

Come migliorare le capacità manageriali e la customer satisfaction

Avvicinarsi al mondo manageriale cercando di capire e definire gli obiettivi attraverso un'analisi basata sulla soddisfazione e sulla fidelizzazione della clientela. Come scegliere ed utilizzare gli strumenti più adatti all'obiettivo e come definire strategie di miglioramento continuo. L'importanza di esercitare con efficacia la propria leadership supportando e guidando adeguatamente il team attraverso il cambiamento e sulla soddisfazione del cliente (Customer Satisfaction).

FAD - 12 ore

Sai leggere la tua busta paga?

Come è strutturata una busta paga e quali parti la compongono, come si leggono le informazioni riportate sul cedolino, come gli eventi accorsi durante il mese influiscono sulla retribuzione finale e che tipo di trattenute vengono applicate per arrivare allo stipendio netto, quali sono le formule contrattuali che garantiscono la miglior prestazione di servizio in ambito turistico.

FAD - 8 ore

Le Soft Skill per rafforzare il proprio ruolo professionale

Le competenze trasversali o soft skills rappresentano conoscenze, capacità e qualità personali che identificano il modo di essere di ogni persona sul lavoro e nella vita. Non fanno riferimento a settori o conoscenze tecniche specifiche, ma coinvolgono aspetti della propria personalità e delle conoscenze che sono utilizzati in vari contesti. Sono importanti per affrontare situazioni difficili o stressanti, nei rapporti con gli altri e per migliorare le proprie capacità professionali.

FAD - 6 ore

Imprese di famiglia: relazioni, ruoli e responsabilità

Definire e condividere in modo adeguato i ruoli e le responsabilità di un gruppo di lavoro composto tra familiari e magari anche con la presenza di "non congiunti", come i rapporti familiari influiscono nella operatività quotidiana, la preparazione al ruolo ed alle responsabilità, Relazione Professionale verso la Relazione Personale, alla ricerca dell'equilibrio perduto.





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 – 32 ore

La trasformazione dei prodotti della terra

Il lavoro di squadra costituisce uno strumento operativo fondamentale in ogni contesto organizzativo in quanto buona parte dell'attività professionale implica la collaborazione tra persone, ciascuna delle quali è portatrice di un suo contributo specialistico. Lavorare in squadra significa saper lavorare bene insieme agli altri, creare un rapporto di fiducia e collaborare con colleghi di vari reparti e funzioni, e condividere con loro le responsabilità.

TRENTO – 24 ore

Xmas Chocolate

Il cioccolato nelle sue diverse applicazioni, sia dal punto di vista teorico che esperienziale. Conoscenza delle basi per la lavorazione di questa preziosa materia prima, le tecniche e le tecnologie più moderne per la produzione delle praline classiche e gourmet, le decorazioni sia commerciali che artistiche per le ricorrenze.

TRENTO – 20 ore

Caffetteria, Latte art e caffè drink

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. Suggestire tecniche e modalità per organizzare e razionalizzare il lavoro per una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa.

TRENTO – 8 ore

Il mondo delle bollicine: alla scoperta di tutte le produzioni di vino

Panoramica esaustiva di come vengono prodotti i vari tipi di spumante, le zone di produzione, i vitigni e le caratteristiche gusto olfattive delle varie produzioni, degustati le varie produzioni.



TRENTO – 32 ore

La pasticceria Green: una nuova visione più salutare e naturale

Approccio alla pasticceria innovativo e all'avanguardia, grazie all'utilizzo di dolcificanti alternativi e alla creazione di dolci con un'attenzione particolare alle intolleranze.

TRENTO – 24 ore

La gestione del reparto sala/bar: magazzino, pricing, menù

Strumenti pratici per una corretta ed efficiente gestione del bar o della sala da un punto di vista organizzativo. Gestire correttamente gli spazi, le scorte e gli ordini da magazzino, effettuare una corretta e completa analisi dei costi del reparto beverage e definire prezzi adeguati sono elementi da tenere in considerazione nella gestione non solo di un bar ma anche dei reparti beverage di ristoranti e alberghi.

ROVERETO – 30 ore

I gelati del pasticciere

Dare l'ingrediente più importante "la competenza" e poi "esperienza, conoscenza e qualità" per creare un equilibrio perfetto per un gelato di pasticceria di alta qualità con giuste bilanciature e una grande varietà di gusti. Conoscere le procedure di produzione, approfondire le conoscenze sulle materie prime tradizionali e moderne, esplorare le tecniche di bilanciamento adeguandole al risultato da conseguire. Realizzare prodotti in grado di soddisfare le esigenze di svariate tipologie di consumatore.

ROVERETO – 20 ore

I pani del mondo

Il pane è un alimento unico, presente su tutte le tavole del mondo e differenziato in centinaia e centinaia di qualità. Esso contribuisce ad esaltare i sapori, dare armonia e completare il piatto con note di gusto e creatività. In tutto il mondo, il pane si caratterizza secondo gli usi del luogo, si arricchisce dei prodotti reperibili e si sfrutta secondo modalità antiche continuamente rivisitate.

ROVERETO – 20 ore

Il Buffet delle colazioni e l'ora del the

Il rito della colazione è diventato ormai parte integrante del quotidiano e proporre prodotti accattivanti e sempre fragranti è fondamentale per differenziarsi dalla concorrenza e soddisfare le esigenze del cliente abituale. Gestione del prodotto finito, sia crudo che cotto, al fine di operare in un'ottica di razionalizzazione e ottimizzazione, evitando sprechi inutili. Competenze per realizzare prodotti di qualità in una logica organizzativa e di servizio che pone sempre al centro la soddisfazione del cliente.

BESANELLO – 36 ore

Scegliere, tagliare, trattare, cucinare e servire la carne

Le tecniche di scelta, taglio, lavorazione, cottura e presentazione delle carni: bovine, suine, ovine, pollame e selvaggina.

La lavorazione dei singoli pezzi, metodi di disossamento, porzionamento e stoccaggio e le diverse tipologie di cottura.

Tecniche di realizzazione dei salumi e degli insaccati della tradizione italiana e in particolare trentina.

CALLIANO – 40 ore

La pizza napoletana: pizza tonda alta a piatto e pizza frita

Imparare a realizzare pizze gourmet partendo dalle basi della tradizione napoletana e della sua pizza, sviluppare le competenze specifiche per realizzare nuovi impasti e farciture insolite, dal gusto ricercato, realizzate con ingredienti 100% italiani di alta qualità, per consentire di personalizzare e variare i propri menu.

CAVALESE – 20 ore

La pasta fresca e ripiena

I primi piatti diventano piatti "unici" ed indimenticabili se la base è una pasta fresca o ripiena. Attraverso la realizzazione di pasta di varie tipologie e formati, si imparerà a gestire i vari ingredienti e acquisire le tecniche e le modalità per una produzione di qualità, sostenibile e rispettosa della tradizione e della salubrità. Proposte per abbinamenti raffinati con i condimenti per valorizzare la pasta fatta in casa con i sughi e le salse più appropriate.



CAVALESE/FAD – 30 ore

Tecniche di sottovuoto e cottura di precisione

Conoscere com'è fatta la carne e riconoscere la struttura fisica e la composizione chimica che caratterizza i diversi tagli rendendoli più o meno adatti all'una o all'altra ricetta; saper scegliere le giuste temperature per ogni esigenza; imparare a gestire le diverse fasi del processo produttivo (preparazione, cottura, raffreddamento, rigenerazione, impiattamento); imparare i segreti del condizionamento in sottovuoto.

LEVICO TERME – 24 ore

Aperitivo e lounge bar

Informazioni di base sulla gestione del banco del bar e la preparazione dei principali aperitivi e long drink. Allestimento e preparazione della postazione, conoscenza degli strumenti e dei bicchieri, strumenti di erogazione e loro corretto funzionamento e manutenzione.

LEVICO TERME – 24 ore

Catering

L'attività di un catering o di un servizio di asporto prevede un'organizzazione del servizio peculiare: suggerimenti e strumenti pratici per proporre questi servizi al meglio: dalla definizione dei menù, all'organizzazione degli strumenti, dalla scelta delle attrezzature alle modalità di preparazione e conservazione degli alimenti, dalle modalità di servizio all'organizzazione delle risorse.

LEVICO TERME – 24 ore

33 sfumature di rosso

Trovare nei piatti e nel bicchiere l'armonia gustativa e far vivere l'assaggiatore un'esperienza sensoriale a 360 gradi. Il trentino terra di ottimi vini rossi, sarà la cornice ideale per questo percorso enogastronomico, preparazione di piatti con l'abbinamento dei vini.

FAI DELLA PAGANELLA – 24 ore

Il Menù autunnale a base di funghi, ortaggi e frutta del territorio

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 e le zuppe, i secondi e i dessert durante la stagione autunnale in relazione al territorio e alla tipologia della clientela.

RABBI – 24 ore

La selvaggina: tecniche di lavorazione e cottura

Tecniche di preparazione e cottura della selvaggina tipica del territorio (cervo e capriolo) per realizzare antipasti, primi e secondi piatti. Innovare l'offerta della ristorazione di montagna con i classici delle ricette a base di selvaggina rilette in chiave moderna. Attraverso la realizzazione di antipasti, sughi e secondi piatti con diversi tipi di selvaggina, con pochi e fondamentali tocchi gourmet si potrà sperimentare e degustare la trasformazione di semplici pietanze in una varietà di proposte gustose e raffinate.

RIVA DEL GARDA – 8 ore

Ice cream

Creare un gelato innovativo in ristorazione, un gelato "gourmet", salato e alcolico, che accompagni le portate e rinfreschi il palato a fine pasto. Ampliare l'offerta di dessert e gelati, con gusti e abbinamenti particolari, atti a stupire il palato e i sensi del cliente.

FAD – 16 ore

Allergie e intolleranze nel piatto - cibi tradizionali e novel food

Analizzare i casi che più frequentemente coinvolgono le abitudini culinarie italiane e dei paesi occidentali. Iniziare a familiarizzare con problematiche derivanti da ingredienti e alimenti meno consueti o innovativi, con una presentazione sui "Novel food" per illustrare lo stato attuale e contribuire a valutare i risvolti futuri di questa interessante e curiosa novità già da adesso di molto l'interesse da parte del pubblico e dei media.



Certificazione Lingua Inglese B2

NOVITÀ

L'Ente Bilaterale vuole offrire la preziosa opportunità ai dipendenti e ai titolari del settore di poter effettuare l'esame e avere la certificazione per il livello B2 della lingua Inglese **gratuitamente**.

Si verifica con un test iniziale il livello di ogni iscritto e in base al risultato le opportunità che l'Ente vuole dare sono 3:

1. A chi supera il test iniziale verrà fatto un colloquio orale e poi proposto una simulazione di esame in preparazione all'esame vero e proprio.
2. A chi non supera il test iniziale, l'Ente propone un corso specifico per il raggiungimento del livello B2 della durata di 5 mesi (20/10/2021 – 02/03/2021 di 50 ore) per poter poi effettuare l'esame indicativamente ad aprile 2022.
3. A chi non supera il test iniziale la possibilità di studiare autonomamente ed iscriversi anche solo all'esame proponendo noi una simulazione d'esame verificandone l'ammissibilità alla certificazione.

Il test iniziale viene proposto il **27 settembre** come prima data poi per chi ha già un buon livello ed è già pronto per l'esame / certificazione l'Ente dà la possibilità di farlo anche all'inizio di ogni mese (da definire) per poi essere ammessi alla prima sessione d'esame disponibile.

Per aderire a questa iniziativa basta compilare il modulo apposito con la documentazione richiesta.

Il 27 settembre verrà fornito via email il test iniziale dando tempo fino al 1 di ottobre per la consegna.

In pochi giorni verranno corretti i test e informato personalmente ogni iscritto sull'esito per poi proseguire con i programmi proposti.





6 Lingue straniere

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/FAD – 30 ore**Inglese turistico - principianti**

Fornire 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 – 30 ore**L'Italiano per lavorare nel settore del Turismo**

L'italiano per lavorare nel settore turistico, per accogliere il cliente, per assisterlo durante il soggiorno e per accomiarsi. Conversazioni minime per dare e chiedere informazioni diverse nei vari reparti (reception, sala e bar). Indicazioni per raggiungere luoghi all'interno e all'esterno della struttura, concetti base di grammatica italiana per sviluppare frasi semplici e rispondere con frasi semplici alle domande frequenti.

NOVITÀ



Speciale Laghi

I laghi rappresentano una delle risorse più importanti per il nostro territorio ed hanno delle caratteristiche differenti da altre zone turistiche del Trentino.

Per questo L'Ente Bilaterale ha voluto dare una particolare attenzione e valorizzare al meglio la bassa stagionalità delle zone dei laghi offrendo un ulteriore catalogo di nuovi e particolari corsi di formazione sfruttando i periodi di chiusura delle attività ricettive di queste località per arricchire la professionalità degli operatori del settore.

LEVICO TERME - 16 ORE

L' accoglienza del cliente straniero: la comunicazione e la gestione

Relazioni in modo strategico fornendo le basi per imparare a conoscere il comportamento del cliente straniero e anticiparne i bisogni. Fornire le competenze utili per lavorare focalizzandosi sulla cura del cliente tramite l'aumento della qualità del servizio. Creare le condizioni necessarie per una buona comunicazione focalizzata su come entrare in empatia, limitare al massimo gli errori e le possibilità di incomprensione facendo leva sulle differenze culturali, gestire obiezioni e reclami, monitorare la soddisfazione del cliente.

LEVICO TERME - 8 ORE

Offerta Turistica e Patrimonio Naturale, impariamo a Valorizzare

Il nostro territorio è un incredibile mosaico di foreste, prati, vette, laghi, pascoli, miniere, canyon, formazioni rocciose uniche, hot spot della biodiversità, ecc e ciascuno di questi elementi, se opportunamente valorizzato e mediato, può diventare oggetto di grande fascino e richiamo. Gli operatori turistici, ciascuno per le proprie competenze, sono inevitabilmente mediatori privilegiati del territorio e riusciranno ad "offrirlo" agli ospiti quanto più impareranno a conoscerlo e ad apprezzarlo. Quanto il patrimonio naturale del Trentino possa costituire un elemento attrattivo assolutamente primario nell'ambito delle scelte del turista

CALDONAZZO - 16 ORE

Conoscere il territorio: Valsugana e i laghi di Levico e Caldonazzo

Conoscenza del territorio a 360° e renderli capaci di raccontarlo: dai paesaggi naturali, alla storia, all'arte, alle tradizioni, dalle leggende del luogo agli aneddoti e simboli impregnati di cultura e folklore. Visitando il territorio, i corsisti parteciperanno ad una sorta di mystery tour, con percorsi legati a leggende, fatti strani, curiosità e monumenti particolari. Peculiarità del territorio, dal punto di vista paesaggistico-ambientale e storico-culturale.

RIVA DEL GARDA - 16 ORE

L'aperitivo vegetale: bello, buono ed economico

Realizzazione pratica di preparazioni belle, buone, economiche e veloci per l'importante rito dell'aperitivo. Come E perché la cucina vegetale è una possibilità da sfruttare per l'aperitivo, importanza della presentazione dell'aperitivo e sull'estetica del piatto.

RIVA DEL GARDA - 6 ORE

Identikit del turista lacustre e le eccellenze del territorio

Le coste dei laghi italiani sono perle da esplorare. Il turismo lacustre è molto particolare, si configura come un connubio tra diversi tipi di viaggio e si presta ad adattarsi alle formule di viaggio più disparate. Resta come punto in comune quello per cui la vacanza al lago è ideale per i viaggiatori che cercano itinerari diversi dalle destinazioni più commerciali e che possono svolgere ogni giorno una nuova esperienza senza doversi spostare di molto. Indagare le caratteristiche dei luoghi e della tipologia di turismo per poter offrire proposte sempre più in linea con il target.

RIVA DEL GARDA - 18 ORE

Le novita' sulla pizza

conoscenza degli ingredienti per la guarnizione delle pizze e alla loro presentazione. Qualità e quantità fanno la differenza, ma anche l'occhio vuole la sua parte! Abbinamenti inconsueti e salutari, novità, suggerimenti per rinnovare il proprio menù.

LEVICO TERME - 32 ORE

Animation - Satisfaction

Uno degli elementi che le famiglie in vacanza prendono in considerazione sia nel momento della scelta che in fase di valutazione finale è proprio il servizio di animazione e intrattenimento all'interno della struttura e negli spazi comuni. La figura dell'animatore quindi ha sempre più rilevanza e richiede sempre più figure professionali aggiornate e abilitate nella gestione e programmazione di un intervento di animazione e intrattenimento in piccole medie e grandi strutture.

RIVA DEL GARDA / LEVICO TERME - 24 ORE

Pesce e frutti di mare in cucina

Sviluppare idee, ricette, prodotti e metodologie di lavoro in grado di differenziare la propria offerta commerciale e di cogliere e fare proprie delle tendenze innovative, valorizzanti le peculiarità del territorio, attraverso dimostrazioni e degustazioni di selezionate ricette di pesce e frutti di mare.



RIVA DEL GARDA - 30 ORE

Tedesco turistico

Migliorare la comunicazione con i clienti stranieri fornendo ai partecipanti un linguaggio tecnico adeguato al settore e una fluenza espressiva coerente con il ruolo occupato in azienda. Comprendere le richieste dei turisti e rispondere in modo appropriato 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.

RIVA DEL GARDA - 32 ORE

Gelateria di base e avanzata

L'Abc del gelato artigianale, gelati alle creme, gelati alla frutta e sorbetti, l'utilizzo dei semilavorati in gelateria. I semifreddi per gelateria e ristorante, gelati d'autore, Bilanciamento e produzione razionale, le altre forme del gelato attività di marketing e tecniche di vendita di una gelateria.

RIVA DEL GARDA - 32 ORE

Pasticceria base e avanzata

La pasta frolla e le sue declinazioni, le masse montate all'uovo pan di Spagna e dintorni, la masse montate al burro plum cake e muffin, la pasta sfoglia dolce e salata, meringhe e meringaggi, la pasta bigné, le basi del cake design. Torte al forno per colazioni, compleanni, ricorrenze, pasticceria mignon, biscotteria. I lievitati per colazioni e merende, la pasticceria per intolleranze e allergie. Attività di marketing tecniche di vendita di una pasticceria.

RIVA DEL GARDA - 16 ORE

Food marketing & social selling

Conoscere le tecniche di vendita, la psicologia del consumatore, i messaggi subliminari, i principi di persuasione. Il linguaggio verbale e paraverbale del cliente, i visual merchandising nel settore food & beverage il marketing digitale, i social, l'engineering menù, strategie di vendita, come trasformare il menù in uno strumento di vendita.

RIVA DEL GARDA - 8 ORE

Accoglienza turisti cinesi

Lessico cinese dell'accoglienza, il profilo del cliente, i valori culturali per comunicare con il cliente cinese, il tempo e la fidelizzazione del cliente, consapevolezza delle aspettative del cliente e cultura del servizio. La visione cinese del prodotto e del servizio e la presentazione efficace. Linee guida per la scelta del menù e di una consumazione nella ristorazione.

LEVICO TERME - 24 ORE

La scelta, la preparazione e la cottura della carne

Conoscere e utilizzare la carne a 360°: la scelta corretta del taglio, le tecniche di lavorazione, la cottura e la realizzazione di piatti per menù alla carta. Tecniche moderne di cottura della carne per ottimizzare i flussi di lavoro rispettando sapori, aspetto e consistenze della carne.

FAD - 8 ORE

Il prodotto "Vacanza Lago"

Il potere commerciale della Landing Page

Alcune esperienze concrete al tempo del Coronavirus ci insegnano come una landing page possa permetterci di affacciarci su nuovi mercati e di interagire con target fino a quel momento sconosciuti o irraggiungibili. Una landing page può essere volano di contatto o strumento promozionale o di azione commerciale. Per l'uscita di un nuovo prodotto o lancio di un nuovo brand, eventi o progetti territoriali, punti di interesse o elementi di attrazione, mode o occasioni speciali, trend o situazioni particolari.

FAD- 12 ORE

Camping experience

Comprendere perché e come utilizzare i principali social network per promuovere la propria attività. Apprendere l'importanza e l'efficacia di questi canali di comunicazione se utilizzati in modo sapiente con strategia, programmazione e competenza. social media marketing da una prospettiva pratica e concreta interagendo con le piattaforme social e costruire una identità in rete che sia efficace e rappresentativa.



Corsi Residenziali

NOVITÀ

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.



Tieni visionato il nostro sito internet dove verranno inserite man mano le proposte dell'Ente
www.ebt-trentino.it





Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

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)

Presidente
Largher Walter

Vicepresidente
Roman Fabia

Comitato Direttivo
Antonioli Andrea
Avanzo Lamberto
Bassetti Paola
Bertolini Alberto
Delai Francesca
Molignoni Nicola
Monte Carlo
Pallanch Roberto
Picchetti Stefano
Zucchelli Matteo

Assemblea
Bassetti Paola
Bertolini Alberto
Monte Carlo
Pisoni Alberto
Poletti Fabio
Sontacchi Sebastiano

Collegio Sindacale
Presidente - **Ricci Gabriele**
Revisore dei conti - **Cainelli Gino**
Revisore dei conti - **Demozzi Fausto**

Segretaria - **Lazzeri Sabrina**
Impiegata - **Piazzera Michela**

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.

Percorsi di formazione | Autunno 2021

Per un territorio bello fuori, qualificato dentro.



Archivio Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg

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



Se lavori nel **TU**rismo al centro delle nostre attenzioni ci sei **TU** Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento - Tel. 0461 824585 - Fax 0461/825708 - Email: info@ebt-trentino.it