

MODULO D'ISCRIZIONE CORSI EBTT

per dipendenti e titolari e collaboratori familiari del settore turismo

Cognome _____ Nome _____

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

Cittadinanza _____ Sesso M F

Residente a _____ Via _____ n. _____

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

Fax _____ E-Mail _____

Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Per la restituzione della cauzione indicare il proprio codice bancario **IBAN**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Intestato a:

Se diversa dalla residenza indicare anche il luogo di abitazione:

Località _____ Via _____ n. _____

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

Lavora o ha lavorato presso l'Azienda _____

Località _____ Via _____ n. _____

in qualità di: titolare collaboratore familiare dipendente fisso dipendente stagionale

con la qualifica/mansione di _____

Titolo di studio _____

Data _____ **Firma** _____

Acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 dichiaro di:
aver ricevuto copia dell'informativa, di aver fornito liberamente i miei dati nonché di averne letto e compreso il contenuto;
 esprimo il consenso **nego il consenso** alla conservazione dei miei dati per accelerare le procedure di registrazione in caso di nuovi

corsi ai quali vorrò iscrivermi;
 esprimo il consenso **nego il consenso** alla realizzazione di foto e/o video da pubblicare su riviste, sul sito o su social network per promuovere le attività dall'Ente Bilaterale Turismo del Trentino.
Mi impegno inoltre a comunicare le eventuali variazioni dei miei dati.

Data _____ **Firma** _____

I dipendenti devono allegare fotocopia dell'ultimo cedolino paga ricevuto / I titolari e i soci devono allegare visura camerale / I collaboratori familiari devono allegare estratto cassetto previdenziale Artigiani e Commercianti

La documentazione può essere inviata per email, fax, posta.

	ORE		ORE
<input type="checkbox"/>	TRENTO	<input type="checkbox"/>	CLES
<input type="checkbox"/>	• Accoglienza in tutti i sensi	20	• L'anaunia: La strada dei sapori tra storia e natura
<input type="checkbox"/>	• Tour enogastron alla scoperta delle eccellenze gastronomiche del Trentino	30	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Brand Loyalty: quanto conosci i tuoi clienti?	20	• Selvaggina
<input type="checkbox"/>	• Google & Web analytics Benchmarking	20	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• 2020: Un anno a tutto sport!	20	COMANO TERME
<input type="checkbox"/>	• Storytelling: Raccontarci sui social	24	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Vendita attiva e intelligente al telefono e per email	12	• Cucina trentina
<input type="checkbox"/>	• La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel	8	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• La qualità del Prezzo	8	FAI DELLA PAGANELLA
<input type="checkbox"/>	• Housekeeping	12	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Sei in Trentino da poco e vuoi lavorare nel turismo?	20	• Primi piatti e zuppe
<input type="checkbox"/>	• Mystery Guest: capisci quanto sbagli solo "da cliente»	20	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Un benvenuto Trentino: finger Food e cocktail con le mele della val di Non e i piccoli frutti di S. Orsola	24	LEVICO TERME
<input type="checkbox"/>	• Allergie e intolleranze in cucina	24	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Caffetteria e latte art	16	• Detox anche nelle strutture ricettive
<input type="checkbox"/>	• Birre e birrifici trentini	24	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	ROVERETO		• La castagna in cucina: dall'antipasto al dolce
<input type="checkbox"/>	• Quando una struttura è davvero accessibile	20	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Approccio Psicosomatico alla postura per Wellness e Spa - BASE	8	M. DI CAMPIGLIO
<input type="checkbox"/>	• Approccio Psicosomatico alla postura per Wellness e Spa - AVANZATO	14	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Il massaggio olistico	24	• Gestione SPA e Wellness
<input type="checkbox"/>	• Caffetteria e latte art - storia, produzione, preparazione e arte	12	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Pane e focacce	40	MALE'
<input type="checkbox"/>	ARCO		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Tedesco per il turismo (livello intermedio)	24	• Vendita attiva e intelligente al telefono e per email
<input type="checkbox"/>	BESENELLO		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Servizio e gestione sala	30	• La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel
<input type="checkbox"/>	• I primi piatti	24	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	CALLIANO		MEZZANA
<input type="checkbox"/>	• La pizza napoletana	50	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	CAVALESE		• Accoglienza al top
<input type="checkbox"/>	• Val di Fiemme e Fassa: Territorio e tradizione nei paesaggi e nei prodotti	18	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	• Pasticceria da ristorazione	24	POZZA DI FASSA
			<input type="checkbox"/>
			• Il Bar: dal caffè al cocktail
			<input type="checkbox"/>
			PREDAZZO
			<input type="checkbox"/>
			• Vendita attiva e intelligente al telefono e per email
			<input type="checkbox"/>
			• La qualità del servizio in tutti i punti dell'Hotel
			<input type="checkbox"/>
			RIVA DEL GARDA
			<input type="checkbox"/>
			• Il Garda: clima mite, paesaggi e prodotti
			<input type="checkbox"/>
			• Conciliare intolleranze, allergie e veganismo
			<input type="checkbox"/>
			TRANSACQUA
			<input type="checkbox"/>
			• Pasticceria mignon
			<input type="checkbox"/>
			VERMIGLIO
			<input type="checkbox"/>
			• Menù autunnale
			<input type="checkbox"/>
			VIGO DI FASSA
			<input type="checkbox"/>
			• Gestione SPA e Wellness
			<input type="checkbox"/>
			Fad (formazione a distanza on line) - Inglese min. 24
			<input type="checkbox"/>
			Fad formazione a distanza on line) - Tedesco min. 24
			<input type="checkbox"/>
			Fad formazione a distanza on line) - Francese min. 24
			<input type="checkbox"/>
			Fad formazione a distanza on line)- Spagnolo min. 24

Ogni preferenza segnata sul modulo vale come iscrizione e deve essere completata con il versamento della cauzione di Euro50,00, tramite bonifico bancario, contestualmente all'iscrizione. (IBAN: IT 95 V 08304 01845 000045353535)
Il partecipante si presenterà direttamente ad ogni corso nelle sedi e orari indicati sul sito internet, senza ulteriore comunicazione da parte dell'Ente.

In caso di eventuali modifiche di programma e/o di annullamento del corso, l'Ente provvederà a comunicarlo direttamente agli iscritti.

Programmi, date, orari e sedi da consultare sul sito internet dell'Ente: www.ebt-trentino.it