

	ORE		ORE		
<input type="checkbox"/>	• Storytelling: raccontarsi sui social	24	<input type="checkbox"/>	• Open bar: percorso completo per la preparazione del barman	40
<input type="checkbox"/>	• La fotografia per i social	24	<input type="checkbox"/>	• Vegan spring	24
<input type="checkbox"/>	• Promuovere sul web iniziative ed eventi	24		MALÉ	
<input type="checkbox"/>	• Instagram, linkedin e l'advertising: fatti trovare dai clienti giusti!	18	<input type="checkbox"/>	• Tecniche di impiattamento	12
<input type="checkbox"/>	• Il massaggio olistico base	18		MEZZANA	
<input type="checkbox"/>	• Il massaggio olistico avanzato	24	<input type="checkbox"/>	• Food cost	16
<input type="checkbox"/>	• Il vino e gli spumanti: tecniche di assaggio, servizio ed abbinamento	16	<input type="checkbox"/>	• Breakfast in summer	24
<input type="checkbox"/>	• La figura dell'animatore: tra accoglienza e divertimento	24		PERGINE VALSUGANA	
<input type="checkbox"/>	• Housekeeping	12	<input type="checkbox"/>	• Caffetteria e latte art e caffè' drink	24
<input type="checkbox"/>	• Copy & SEO turistico	20		PINZOLO	
<input type="checkbox"/>	• Utilizzo strategico dei social media	20	<input type="checkbox"/>	• Accoglienza al top	24
<input type="checkbox"/>	• Come organizzare l'evento perfetto	16	<input type="checkbox"/>	• Open bar: percorso completo per la preparazione del barman	40
<input type="checkbox"/>	• La psicologia del cliente	12		POZZA DI FASSA	
<input type="checkbox"/>	• Revenue management per imparare la gestione dei ricavi	16	<input type="checkbox"/>	• Accoglienza al top	24
<input type="checkbox"/>	• Cool Finger Food	16	<input type="checkbox"/>	• Executive housekeeper	24
<input type="checkbox"/>	• Aperitivo time!	16		ROVERETO	
<input type="checkbox"/>	• Cucinare senza glutine	16	<input type="checkbox"/>	• Patisserie Finger Food	40
<input type="checkbox"/>	• Tour enogastronomico - alla scoperta delle eccellenze del Trentino	30	<input type="checkbox"/>	• Approccio psicosomatico alla postura per wellness e spa (corso base)	8
<input type="checkbox"/>	• Caffetteria e latte art e caffè' drink	24	<input type="checkbox"/>	• Approccio psicosomatico alla postura per wellness e spa (avanzato)	14
	ARCO			RIVA DEL GARDA	
<input type="checkbox"/>	• Tedesco per operatori del turismo internazionale	42	<input type="checkbox"/>	• Il Garda: clima mite, paesaggi e prodotti	18
	BESENELLO		<input type="checkbox"/>	• Instagram, LinkedIn e l'Advertising: fatti trovare dai clienti giusti!	18
<input type="checkbox"/>	• Servizio e gestione sala	30	<input type="checkbox"/>	• Mise en place a tema	16
	CALLIANO			SORAGA	
<input type="checkbox"/>	• La pizza napoletana	50	<input type="checkbox"/>	• Il pane e la pasta	30
<input type="checkbox"/>	• Avvicinamento al vino e alla birra	16	<input type="checkbox"/>	• La cottura a bassa temperatura delle carni il metodo cook and chill tecniche evolute di sottovuoto	30
	CAVALESE		<input type="checkbox"/>	• Instagram, linkedin e l'advertising: fatti trovare dai clienti giusti!	18
<input type="checkbox"/>	• Val di Fiemme e Fassa: territorio e tradizione nei paesaggi e nei prodotti	18		VERMIGLIO	
	CLES		<input type="checkbox"/>	• Pane e abbinamenti	40
<input type="checkbox"/>	• L'Anaunia: la strada dei sapori tra storia e natura	18	<input type="checkbox"/>	• Pasta, riso, zuppe, minestre e vellutate	24
<input type="checkbox"/>	• Golosi primi e secondi piatti della ristorazione	32			
	COMANO TERME				
<input type="checkbox"/>	• Caffetteria e latte art e caffè' drink	24			
<input type="checkbox"/>	• Pasta fresca e ripiena	24			
	FAI DELLA PAGANELLA				
<input type="checkbox"/>	• Dolci monoporzioni e piccola pasticceria salata	40			
<input type="checkbox"/>	• Secondi piatti e dessert	24			
<input type="checkbox"/>	• Abbinamento cibo/vino - aperitivi cocktail e servizio sala e bar	36			

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