

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