

**Modulo d'iscrizione corsi EBTT**

per dipendenti e titolari e collaboratori familiari del settore turismo

**PRIMAVERA 2022****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;**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 Commercialisti****La documentazione può essere inviata per email, fax, posta.**ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTO  
C.so Buonarroti, 55 38122 TRENTO Tel. 0461 / 824585 Fax 0461 / 825708  
Email: info@ebt-trentino.it – Pec: ebtrentino@legalmail.it



### Cognome \_\_\_\_\_

### Nome \_\_\_\_\_

TRENTO	ORE	LEVICO TERME	ORE
<input type="checkbox"/> • Allergie e intolleranze nel piatto - cibi tradizionali e novel food	12	<input type="checkbox"/> • Uova e dolci di pasqua	24
<input type="checkbox"/> • Business ristorante	16	<input type="checkbox"/> • Animation - Satisfaction	32
<input type="checkbox"/> • Come promuovere in modo efficace l'offerta wellness	16		
<input type="checkbox"/> • Food delivery e take away aziende ristorazione e gastronomia	16	<b>PEIO TERME</b>	
<input type="checkbox"/> • Hamburgeria e griglia	16	<input type="checkbox"/> • Trasformare l'azienda in un business: percorso pratico di marketing	32
<input type="checkbox"/> • Normativa del rapporto di lavoro subordinato e stagionale nel turismo	16	<b>PELLIZZANO</b>	
<input type="checkbox"/> • Trentino housekeeping total quality 2022	16	<input type="checkbox"/> • Il menù di primavera con ortaggi e frutta del territorio	24
<input type="checkbox"/> • Caffetteria, latte art e caffè drink	18	<b>PERGINE VALSUGANA</b>	
<input type="checkbox"/> • Benessere a 360°: dal viso al piede	24	<input type="checkbox"/> • Tecniche per migliorare memoria e concentrazione	15
<input type="checkbox"/> • Dal cliente al consumatore: esperienza spazio e tempo	24	<b>PINZOLO</b>	
<input type="checkbox"/> • Il massaggio olistico: trattamento alla schiena e all'addome	24	<input type="checkbox"/> • Vendere nel wellness: tecnica o emozione?	16
<input type="checkbox"/> • La pasticceria moderna	24	<b>PREDAZZO</b>	
<input type="checkbox"/> • Relazioni da incubo	24	<input type="checkbox"/> • La pizza: impasti, lievitazioni e farciture	30
<input type="checkbox"/> • Riflessologia: i fuochi digestivi e i fuochi metabolici	24	<b>RIVA DEL GARDA</b>	
<input type="checkbox"/> • La panificazione naturale: una riscoperta dei cereali dimenticati	30	<input type="checkbox"/> • Pasticceria vegana	16
<input type="checkbox"/> • La pasticceria naturale: i dolci per tutti	30	<input type="checkbox"/> • Twist on Classic: i cocktail come palestra di bartending	24
<input type="checkbox"/> • L'Italiano per lavorare nel settore del turismo	30	<input type="checkbox"/> • Tedesco turistico per principianti	30
<input type="checkbox"/> • L'ABC della cucina vegana	32	<b>TIONE</b>	
<input type="checkbox"/> • So-stare nel conflitto: la gestione costruttiva delle tensioni	8	<input type="checkbox"/> • La figura dell'animatore: tra accoglienza e divertimento	24
<input type="checkbox"/> • Alla scoperta della birra artigianale trentina	9	<b>ZIANO DI FEMME</b>	
<input type="checkbox"/> • Inglese turistico [livello intermedio]	30	<input type="checkbox"/> • La spa vincente. Come attirare e fidelizzare il cliente wellness	16
<input type="checkbox"/> • Le cantine dei grandi vini del Trentino: visita e degustazione	30	<b>VIDEOCONFERENZA</b>	
<input type="checkbox"/> • Tour enogastronomico e culturale tra valli e prodotti del Trentino	30	<input type="checkbox"/> • Gestire l'impresa con creatività e strategia	12
<b>ROVERETO</b>		<input type="checkbox"/> • Il CCNL del turismo: dal contratto alla busta paga	10
<input type="checkbox"/> • Comunicare al meglio online per far crescere il business offline	24	<input type="checkbox"/> • Come realizzare riunioni utili ed efficaci	15
<input type="checkbox"/> • I gelati del pasticciare - i semifreddi	30	<input type="checkbox"/> • Delega e feedback: strumenti per migliorare le performance aziendali	15
<input type="checkbox"/> • Il pane e i grandi lievitati: i segreti della semplicità	30	<input type="checkbox"/> • La relazione con il cliente: fidelizzazione e personalizzazione	15
<b>ANDALO</b>		<input type="checkbox"/> • Social solution per il turismo [advanced]	15
<input type="checkbox"/> • Vendere nel wellness: tecnica o emozione?	16	<input type="checkbox"/> • Whatsapp ed email marketing	15
<b>BESENELLO</b>		<input type="checkbox"/> • Controllo di gestione: misurare e valutare le performance dell'hotel	16
<input type="checkbox"/> • La gestione della sala e non solo: ogni cliente è speciale	30	<input type="checkbox"/> • Elementi di interior design	16
<input type="checkbox"/> • Conoscere, raccogliere e utilizzare in cucina le piante e spontanee	36	<input type="checkbox"/> • Anticipare e velocizzare la soluzione dei problemi	6
<b>BORGHO VALSUGANA</b>		<input type="checkbox"/> • Food design: come comunicare attraverso i piatti	6
<input type="checkbox"/> • Creiamo un menù	30	<input type="checkbox"/> • Il potere della comunicazione empatica	6
<b>CANAZEI</b>		<input type="checkbox"/> • Imprese di famiglia: relazioni, ruoli e responsabilità	6
<input type="checkbox"/> • Degustazione e conoscenza del vino	30	<input type="checkbox"/> • Le soft skill per rafforzare il proprio ruolo professionale	6
<b>CAVALESE</b>		<input type="checkbox"/> • Individuare e pianificare la propria crescita professionale	8
<input type="checkbox"/> • Viaggio attraverso il cibo	30	<input type="checkbox"/> • La relazione vincente con clienti difficili	8
<input type="checkbox"/> • Creiamo un menù	30	<input type="checkbox"/> • Migliorare le performance dei gruppi di lavoro	8
<b>COMANO TERME</b>			
<input type="checkbox"/> • Risotti, pasta fresca e pasta ripiena	24		
<input type="checkbox"/> • Come creare un menù a prova di social	15		
<b>DIMARO FOLGARIDA</b>			
<input type="checkbox"/> • Hai mai provato ad essere il tuo cliente?	15		

**Per i corsi programmati in aula è indispensabile il Green Pass e mascherina. Si garantiranno tutte le disposizioni anti COVID-19 rispettando le normative vigenti**

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 61 G 08304 01814 000014399201) La cauzione verrà trattenuta dall'Ente qualora la persona non frequenti almeno l'80% delle ore del corso e nel caso in cui non venga comunicato l'eventuale ritiro almeno 3 giorni prima la data di avvio del corso.

**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](http://www.ebt-trentino.it)