

# TURISMO&LAVORO

NEWS 45

## OFFERTA FORMATIVA AUTUNNO 2018

  
ENTE BILATERALE  
TURISMO DEL TRENTINO



**Presidente:**

Walter Largher

**Vicepresidente:**

Giorgio Buratti

**Comitato Direttivo:**

Andrea Antonioli

Lamberto Avanzo

Paola Bassetti

Alberto Bertolini

Flavio Biondo

Roland Caramelle

Carlo Monte

Roberto Pallanch

Stefano Picchetti

Matteo Zucchelli

**Assemblea:**

Paola Bassetti

Alberto Bertolini

Carlo Monte

Alberto Pisoni

Sontacchi Sebastiano

Livio Valentini

**Collegio sindacale:**

**Presidente:** Gabriele Ricci,

**Revisore dei conti:** Gino Cainelli

**Revisore dei conti:** Fausto Demozzi

**Segretaria:**

Sabrina Lazzeri

**Impiegata:**

Pasqua Cazzolla



**EDITORIALE**

*Care lavoratrici, cari lavoratori  
spettabili aziende,*

il mio primo intervento in questa sede quale Presidente dell'Ente Bilaterale del Turismo Trentino - EBTT parte da un forte ringraziamento per Laura Bolgia, chi mi ha preceduto in questo ruolo impegnativo, rafforzando ruolo e modalità di intervento dell'Ente.

L'EBTT è uno strumento dotato di grandi potenzialità, credo ancora in parte inesprese. La centralità del turismo in Trentino è un dato di fatto, ma le direttrici di sviluppo di tale centralità non sono affatto predeterminate. Per questo, l'Ente Bilaterale dovrà attivare azioni e partnership che ne rafforzino la capacità di produrre capitale sociale e capitale professionale e, con ciò, di essere motore di sviluppo del "Sistema Trentino".

Gli strumenti da attivare corrispondono a tale impegno.

La formazione rimane centrale: nell'immediato genera conoscenza e crescita professionale, nel medio-lungo periodo favorisce un potenziamento dell'attrattività del territorio nella sua forma più ampia e completa.

L'Ente Bilaterale vuole senz'altro cogliere tutte le opportunità che lo statuto offre e acquisire nuovi compiti che le parti sociali, attraverso una nuova e rinnovata contrattazione territoriale, vorranno delegare all'Ente Bilaterale.

Saremo in questi anni più vicini ai lavoratori e alle aziende per permettere ai primi di sviluppare le proprie capacità professionali e alle aziende di innalzare la qualità delle proprie strutture.

EBTT dispone fortunatamente di una buona capacità economica frutto dei versamenti delle aziende e dei lavoratori del settore, svilupperemo al meglio progetti utili per il settore ma invitiamo gli operatori a sollecitare e comunicare le necessità singole e collettive, lavoreremo per concretizzarle e metterle in pratica. Mettiamole a fattor comune, rendiamole patrimonio collettivo per una crescita di qualità delle lavoratrici, dei lavoratori e delle imprese.

Auspico per questi anni l'impegno di tutti per rendere EBTT centrale e funzionale per il turismo trentino.

Il Presidente

Walter Largher



**CHI SIAMO**

L'Ente Bilaterale Turismo del Trentino è un'associazione non riconosciuta e senza finalità di lucro costituito nel 1992 con l'accordo tra Sindacati provinciali dei lavoratori del settore turistico (Filcams-Cgil - Fisascat - Cisl - UILTuCS - Uil) e Associazioni provinciali dei datori di lavoro (ASAT - FAITA - FIAVET - FIPE).

I servizi offerti dall'Ente:

CORSI DI FORMAZIONE

SUSSIDI AI DIPENDENTI DEL SETTORE

INTERVENTI A CARATTERE SOCIALE

**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 diverse sedi del Trentino nelle seguenti aree formative: linguistica anche con percorsi on line; informatica; cucina; marketing; comunicazione; beverage; servizio sala e piani; conoscenza del territorio, ricevimento e accoglienza.

**I CORSI EBTT**

**PARTECIPAZIONE: GRATUITA**

**RIVOLTI A: TITOLARI / SOCI 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

**Info: Ente Bilaterale Turismo del Trentino**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento

Tel. 0461.824585 - Fax 0461.825708

mail: [info@ebt-trentino.it](mailto:info@ebt-trentino.it) - pec: [ebtt@legalmail.it](mailto:ebtt@legalmail.it)

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



# Programma dei Corsi Ebt - Autunno 2018

|               | FAD                                                                                                               | TRENTO                                                                                                                                                      | ROVERETO                                                                                                                                                                                                                                 | CALLIANO                                                           | ARCO                                                                                                                         | RIVA DEL GARDA                                                                                              | LEVICO TERME                                                                                          | CLES                                                                        | TERZOLAS                                                                                      | OSSANA                                                                                            | M. DI CAMPIGLIO                                                                    | CAVALESE                                                                               | VIGO DI FASSA                                                                                                    | ANDALO                                                                                              | PRIMIERO                                                               |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| LINGUE        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Inglese</li><li>• tedesco</li><li>• francese</li><li>• spagnolo</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Inglese principianti</li><li>• Italiano per stranieri</li></ul>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tedesco principianti</li></ul>                                                       |                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                             |                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                        |
| CUCINA        |                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Itinerari gastronomici trentini</li><li>• Menù con verdure d'autunno</li><li>• Taglio e lavorazione carni</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sapori d'autunno (zucca, castagne, patate)</li><li>• Antipasti caldi e sfiziosi</li><li>• I prodotti trentini in tavola</li><li>• Cucina trentina</li><li>• Crostacei e frutti di mare</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• La pizza gourmet</li></ul> |                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Intaglio frutta e verdura</li><li>• Arte bianca - il pane</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• I dolci nel bicchiere</li><li>• Pane dolce e salato</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stuzzichini e finger food</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina dietetica</li><li>• Legumi e cereali</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pane pizza e focacce</li><li>• I secondi piatti</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trentino in tavola</li></ul>               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cottura dei cibi a bassa temperatura</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina vegetariana e vegana</li></ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zuppe e vellutate</li><li>• Marmellate e conserve</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cucina trentina</li></ul>      |
| PASTICCERIA   |                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cake design</li></ul>                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Decorazioni cioccolato, zucchero</li><li>• Mousse e creme</li></ul>                                                                                                                              |                                                                    |                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cake deisgn</li></ul>                                               |                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Biscotti e croissant</li></ul>      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dolci al cucchiaino</li></ul>                         |                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dolci antichi trentini</li><li>• I dessert per prima colazione</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dolci di Natale</li></ul>                                   |                                                                        |
| BEVERAGE      |                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trentino terra di spumanti</li><li>• Caffetteria e latte art</li></ul>                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il caffè</li></ul>                                                                                                                                                                               |                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocktail e freestyle</li><li>• Vini trentini e abbinamenti cibo</li></ul>            |                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il mondo della birra</li></ul>                                |                                                                             |                                                                                               |                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vini trentini e abbinamenti cibo</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vino birra e distillati</li></ul>              |                                                                                                                  |                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocktail e freestyle</li></ul> |
| BAR E SALA    |                                                                                                                   |                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il professionista sala e bar</li></ul>                                                                                                                                                           |                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Buffet</li></ul>                                                                     |                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                             |                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                        |
| COMUNICAZIONE |                                                                                                                   |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Accoglienza al Front office alberghiero</li><li>• Galateo dell'accoglienza</li></ul> |                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                             |                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                        |
| MARKETING     |                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Marketing e web turistico</li></ul>                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Social media e web per il turismo</li></ul>                                                                                                                                                      |                                                                    |                                                                                                                              |                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                             |                                                                                               |                                                                                                   |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                        |



## LINGUE STRANIERE FAD (formazione a distanza)



L'Ente Bilaterale ti offre la possibilità di frequentare i corsi di lingue straniere tramite l'utilizzo di una piattaforma on line collegandoti in qualsiasi momento della giornata. Puoi utilizzare la piattaforma 2 mesi dalla data di attivazione del corso.

Vengono richieste almeno 24 ore di frequenza (di cui 15 ore devono essere effettuate nel primo mese) per poter riconoscere il corso, restituire la cauzione e fornire l'attestato di frequenza. L'accesso al secondo mese viene attivato solamente alle persone che effettuano le 15 ore nel primo mese. Anche per i corsi on line è previsto il versamento della cauzione all'atto dell'iscrizione.

Il primo giorno di attivazione del corso vengono inviate via email ai corsisti le credenziali di accesso alla piattaforma.

Per poter utilizzare la piattaforma bisogna avere dei minimi requisiti tecnici del computer riportati nella pagina di descrizione sul sito internet dell'Ente.

## COME ISCRIVERSI AI CORSI

1. Compila il modulo d'iscrizione allegato e invialo all'Ente.
  2. Versa la cauzione di Euro 50,00 (per ogni corso scelto) tramite bonifico bancario a:  
**Ente Bilaterale Turismo del Trentino** - Codice Iban: **IT 95 V 08304 01845 0000 45353535**  
**Causale:** denominazione corso, sede e nome del partecipante. La cauzione va versata contestualmente all'iscrizione. In mancanza di tale cauzione l'iscrizione non è ritenuta valida. La cauzione verrà restituita alla conclusione di ogni corso a fronte di una frequenza minima dell'80%. Se non raggiunta l'Ente tratterà tale importo.
  3. Presentati direttamente al corso nelle sedi e orari indicati sul sito: web **www.ebt-trentino.it**
- In caso di modifiche o cambiamenti l'Ente provvederà a comunicarlo direttamente ai corsisti.



## INGLESE PRINCIPIANTI

42 ore

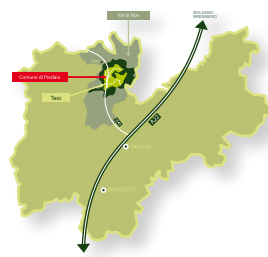
Per assumere dimestichezza con la lingua inglese ed essere in grado di intrattenere un colloquio o una corrispondenza.



## CAFFETTERIA E LATTE ART

12 ore

Il corso di caffetteria interamente dedicato all'arte del barista. Una guida dal momento in cui il chicco viene colto fino alla tazzina di caffè.



## ITINERARI GASTRONOMICI TARENTINI

30 ore

Le vie della tradizione gastronomica del gusto tra prodotti a km 0, bio e di nicchia.



## CAKE DESIGN

*Quando la pasticceria diventa arte*

30 ore

Per imparare a decorare e alzare una torta o piccoli dolci con pasta di zucchero, glassa ed altri elementi ornamentali commestibili.

## MARKETING E WEB TURISTICO

16 ore

Un corso sul marketing del turismo, uno dei settori maggiormente trasformati da internet.



## MENÙ CON VERDURE D'AUTUNNO

16 ore

Un viaggio nel mondo delle possibilità offerte dalla verdura di stagione: zuppe, insalate, tempura, torte ed altro.



## TRENTINO TERRA DI SPUMANTI

*Storie sfide e degustazioni*

12 ore

La conoscenza degli spumanti trentini attraverso le colture, le lavorazioni fino al servizio al bicchiere.



## TAGLIO E LAVORAZIONE DELLE CARNI

24 ore

Corso per la lavorazione, sezionatura e taglio delle carni. Processo dalla preparazione al confezionamento utilizzando tecniche e strumenti.



## ITALIANO PER STRANIERI

36 ore

La lingua italiana per l'inserimento lavorativo ed essere in grado di intrattenere un cliente o una corrispondenza.



## SAPORI D'AUTUNNO NELLE PIETANZE

*Zucca, castagne, patate*

16 ore

Scoprire i sapori autunnali e preparare i piatti con tre tipici prodotti di stagione: zuppe, insalate, tempura, torte ed altro.



## DECORAZIONI DI CIOCCOLATO E ZUCCHERO

*Pensando al Natale*

12 ore

I segreti per eseguire le decorazioni dei dolci; cioccolato e zucchero come elementi primari per creare atmosfera e bellezza, pensando al Natale.



## MOUSSE E CREME IRRESISTIBILI

20 ore

Mousse e creme da gustare come dessert al cucchiaino e per farcire i dolci più raffinati. Perfette in ogni stagione da offrire elegantemente agli ospiti.



## ANTIPASTI CALDI SFIZIOSI

16 ore

Antipasti caldi sfiziosi da abbinare all'aperitivo consumato in piedi con piccoli assaggi freddi, finger food.

## I PRODOTTI TARENTINI IN TAVOLA

*Storie di eccellenze*

16 ore

La tradizione della cucina tarantina declinata alla ristorazione e all'offerta di menù tipici.



## L'IMPORTANZA DEI SOCIAL MEDIA PER IL TURISMO

12 ore

Un corso sul web marketing del turismo, la risorsa emergente dell'hosting e della ristorazione.



## ALLA RISCOPERTA DELLA CUCINA TRADIZIONALE TARENTINA

16 ore

Conoscere e saper proporre prodotti di filiera locale, tra le risorse più pregiate del Trentino.



## CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

24 ore

La proposta per portare in tavola tutto il gusto e il sapore del mare con crostacei e frutti di mare, dalla preparazione alla presentazione.



## IL PROFESSIONISTA SALA E BAR

*Lo stile nel servire e intrattenere l'ospite*

12 ore

Il corso interamente dedicato all'arte del barista e alla organizzazione del servizio in sala.



## IL CAFFÈ

*Storia, produzione, preparazione e arte*

12 ore

Una guida dal momento in cui il chicco viene colto fino alla tazzina di caffè.

## CALLIANO



## LA PIZZA GOURMET

40 ore

La pizza che permette di assaporare il gusto dell'impasto e della farcitura insieme con ingredienti di altissima qualità tutti italiani.



## TEDESCO PRINCIPIANTI 42 ore

Per assumere dimestichezza con la lingua tedesca ed essere in grado di intrattenere un colloquio o una corrispondenza.

## L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA FRONT OFFICE ALBERGHIERO 16 ore

L'organizzazione e la gestione del rapporto con il cliente nelle fasi di accoglienza.



## COCKTAIL E FREESTYLE 8 ore

Come diventare Bartender: un corso per specializzarsi nelle miscele di cocktail unite allo spettacolo del freestyle.

## I VINI TRENTINI

*Tipologie, degustazioni e abbinamento cibi* 16 ore

Approfondire la conoscenza dei vini e le caratteristiche zonali del territorio trentino per gli abbinamenti più appropriati.



## IL GALATEO DELL'ACCOGLIENZA 8 ore

L'importanza dell'accoglienza nell'hosting, dal Front office al servizio in stanza.

## IL BUFFET PERFETTO 24 ore

*Regole, organizzazione, allestimento e ricette*

Idee facili e sfiziose per una cena a buffet originale e di prestigio.



## INTAGLIO FRUTTA E VERDURA 20 ore

Il Fruit Carving: strumenti e soluzioni per scolpire frutta e verdura.



## CAKE DESIGN 32 ore

Per imparare a decorare e alzare una torta o piccoli dolci con pasta di zucchero, glassa ed altri elementi ornamentali commestibili.



## ARTE BIANCA - IL PANE 32 ore

L'arte del pane, dalle farine alle lievitazioni, dal forno alla tavola.



## PRIMIERO

## RISCOVERY DELLA CUCINA TRADIZIONALE TRENTINA 16 ore

La riscoperta della cucina trentina, sapori forti e inconfondibili proposti in modi raffinati e gustosi.



## COCKTAIL E FREESTYLE 8 ore

Dalla preparazione dei cocktail, alla tecnica freestyle, per attirare l'attenzione degli ospiti.



## MADONNA DI CAMPIGLIO

## IL MEGLIO DEL TERRITORIO TRENTINO IN TAVOLA 24 ore

Una proposta del gusto trentino in tavola che rappresenta appieno il gusto del territorio, dai classici primi piatti passando ai gustosi secondi e dolci.



## VINI TRENTINI

*Tipologie, degustazioni e abbinamento cibi* 16 ore

I vini del Trentino che hanno conquistato il mondo abbinati alla gastronomia più ricercata.



# VIGO DI FASSA



## I DOLCI ANTICHI TRENTINI

20 ore

La tradizione dolciaria trentina riscoperta dalle antiche ricette per gustare i sapori di una volta.



## I DESSERT PER UNA PRIMA COLAZIONE DELIZIOSA

16 ore

I dolci per la colazione, semplici e sostanziosi, spiegati e preparati con proposte innovative e prodotti di grande qualità.



## CUCINA VEGETARIANA E VEGANA

12 ore

Le proposte e i menù di un settore in costante espansione e di una filosofia di vita.

# CAVALESE



## I SEGRETI DELLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA E NON SOLO

20 ore

La tecnica e i vantaggi della cottura a bassa temperatura (inferiore ai 65°C) spiegati e proposti nei piatti di carne e pesce. Aromi e sapori per l'ospite dal gusto raffinato e lo stile di vita salustista.



## VINO BIRRA E DISTILLATI

24 ore

La conoscenza delle bevande alcoliche: preparazioni, lavorazioni, presentazione.

# ANDALO



## ZUPPE E VELLUTATE

12 ore

Preparazioni e presentazioni di entrées e primi piatti cremosi.



## I DOLCI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA

20 ore

Conoscere e saper presentare le specialità dolciarie natalizie.



## MARMELLATE E CONSERVE COME UNA VOLTA

18 ore

Le confetture e conserve della nonna rivisitate e proposte all'ospite nelle colazioni e nella cucina di oggi.

# LEVICO TERME



## IL MONDO DELLA BIRRA E I BIRRIFICI TRENTINI

20 ore

Le birre trentine: i tipi, le caratteristiche, le lavorazioni dei nostri mastri birrai.



## DOLCI NEL BICCHIERE

20 ore

I dolci nel bicchiere sono l'ideale per una festa o un branch in stile finger food. Eleganti da presentare scopriamo in che modo e come prepararli.



## PANE DOLCE E SALATO

20 ore

Il pane come alimento quotidiano proposto dolce per essere servito a colazione o a merenda; ma anche salato, arricchito con formaggi, salumi e spezie.

# TERZOLAS



## IL FASCINO SPECIALE DEI DOLCI AL CUCCHIAIO 16 ore

Semifreddi, cheesecake, creme, budini: i dessert al cucchiaino per il fine pasto.

## LA CUCINA DIETETICA, DIMAGRIRE MANGIANDO 16 ore

Il mondo dei prodotti alimentari proteici e consoni alla cucina dietetica. I segreti per non rinunciare al gusto.



## LEGUMI E CEREALI IN CUCINA 12 ore

I vantaggi dei cereali e legumi nella cucina moderna, spiegati e preparati per ottime prime colazioni e pasti leggeri secondo lo stile di vita moderno.

# OSSANA

## I SECONDI PIATTI 25 ore

I secondi piatti proposti con prodotti tipici e preparati per ospiti esigenti.



## PANE, PIZZA E FOCACCE 25 ore

Gli alimenti base della cucina mediterranea per preparare il pane, la pizza e focacce dall'impasto alla tavola.

# CLES



## BISCOTTI E CROISSANT 50 ore

Preparare una colazione tra tradizione e innovazione. Tecniche e ricette della cucina moderna.



## STUZZICHINI E FINGER FOOD 16 ore

Corso di preparazione di stuzzichini e finger food per stupire gli ospiti con piatti colorati e sfiziosi.



## SUSSIDI PER DIPENDENTI DEL SETTORE TURISMO



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

# SUSSIDI EBT

-  **PROTESI DIVERSE**  
ortopediche - acustiche  
oculistiche - ortodontiche
-  **PROTESI PER FIGLI**  
oculistiche - ortodontiche
-  **MALATTIA OLTRE IL 180 GIORNO**
-  **CONTRIBUTO A LAVORATRICI MADRI PER ASTENSIONE FACOLTATIVA**
-  **CONTRIBUTO A LAVORATRICI MADRI PER ASTENSIONE FACOLTATIVA A ZERO ORE**
-  **CONGEDO PARENTALE**
-  **SOSTEGNO PER FIGLI DISABILI**
-  **CONTRIBUTO PRE/POST ORARIO SCUOLA MATERNA**





## **Ente Bilaterale Turismo del Trentino**

Corso Buonarroti, 55 - 38122 Trento

Tel. 0461.824585 - Fax 0461.825708

mail: [info@ebt-trentino.it](mailto:info@ebt-trentino.it) - pec: [ebtt@legalmail.it](mailto:ebtt@legalmail.it)

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