

Stagione formativa 2022

Catalogo Autunno



Ente Bilaterale
Turismo del Trentino

Corsi di formazione ente bilaterale del turismo trentino
e servizio formazione cgil trento

CGIL

CAAF
nordest[®]

CE.SE. srl
CENTRO
SERVIZI CGIL
TRENTINO

Ambasciatori dell'eccellenza trentina: l'Olio



CONTENUTI:

- Storia dell'olio extravergine di oliva.
- Zone di produzione e classificazioni oli d'oliva. Introduzione all'analisi sensoriale e agli strumenti di assaggio.
- Varietà, olivicoltura, raccolta e trasformazione.
- Sistemi di produzione dell'olio. Approfondimento analisi sensoriale e degustazione.
- Conservazione dell'olio, virtù e benefici per la salute. L'uso dell'olio in cucina.
- Leggere l'etichetta.
- Difetti principali dell'olio d'oliva.
- Introduzione all'abbinamento olio-cibo.
- Prova pratica di assaggio olio con un piccolo abbinamento.

16 ore : 14-21-28 novembre; 5 dicembre 2022

sede : Rovereto

formatore: **ADAMI MICHELE**





Il massaggio olistico schiena e addome

CONTENUTI:

- Anatomia di schiena e addome
- Tecniche di massaggio: le manovre pratiche
- Il corretto uso della mani e i tempi del massaggio
- La preparazione del corpo: apertura delle situazioni linfatiche
- La capacità di indagine verbale con i clienti

24 ore: 8-11-15-18-22 ottobre 2022

sede : Trento

formatrice: **PATRIZIA DEGOL**





Corso Base di avvicinamento alle birre artigianali

CONTENUTI:

- Storia, con degustazione
- Produzione, con degustazione
- Tecniche di servizio corretto della birra (parte pratica in laboratorio), con degustazione
- Uscita di gruppo ad un birrificio Trentino con degustazione

14 ore: 24 e 29 ottobre; 11 novembre

sede: Trento

formatore: **SERGIO SCUDERI**



Dolcezze vegane: una pasticceria etica

CONTENUTI:

- La sostituzione del latte e delle uova
- I principali impasti di base di pasticceria e i prodotti lievitati
- La guarnizione del dessert, in modo economico, rapido e creativo
- I prodotti lievitati
- Monoporzioni e dolci al cucchiaio
- Tecniche di cottura e assemblaggio

16 ORE: 26 e 27 ottobre 2022

sede: Trento

formatore: **STEFANO MOMENTE'**





La responsabilità nel servizio degli alcolici

CONTENUTI:

- L'alcol: brevi cenni storici, sociali, antropologici, medico-sanitari
- Che cos'è l'alcol dal punto di vista fisico-chimico e cenni di metodi produttivi

E' previsto l'intervento di un produttore che spiega come la scelta del prodotto da utilizzare incide sul prodotto somministrato e di conseguenza sulle conseguenze:

- Gli effetti delle bevande alcoliche sulla salute
- Gli effetti delle bevande alcoliche sulla società
- Cosa fare nei casi limite
- Come trattare il cliente che eccede
- Quali sono le alternative al bere alcolico
- Cosa fare per promuoverne un uso responsabile
- Quali sono i rischi professionali legati alla somministrazione delle bevande alcoliche per la salute degli operatori.



Le birre artigianali: corso itinerante e viaggio di scoperta presso i birrifici trentini

CONTENUTI:

- La produzione della birra artigianale;
- La produzione di tipologie di birra differenti;
- Saper degustare una birra per coglierne le caratteristiche;
- Saper raccontare la birra Trentina.

12 ORE: 28 ottobre; 4 novembre 2022

sede: Trento per la parte d'aula e visite guidate in birrifici trentini

formatore: **SERGIO SCUDERI**





Il massaggio olistico viso e piede

CONTENUTI:

- Anatomia di viso e piede
- Tecniche di massaggio olistico
- Tecniche riflessologiche
- Apertura delle situazioni linfatiche

24 ore: 5-8-12-15-22 novembre 2022

sede : Trento

formatrice: **PATRIZIA DEGOL**





Cucina vegana

CONTENUTI:

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati non di origine animale:

- I principi nutritivi: macronutrienti, micronutrienti,
- Caratteristiche merceologiche degli ortaggi, della pasta, formati, tipicità regionali
- Gamma prodotti alimentari destinati al consumo
- Caratteristiche delle materie prime e i prodotti alimentari primari da trasformare
- Le materie prime proteiche vegetali: Tofu e seitan e tempeh
- La sostituzione del latte e delle uova
- I formaggi vegani

Laboratorio di preparazione piatti a base vegetale:

- Le tecniche di taglio e cottura dei vegetali
- Tempi di cottura
- Le salse classiche
- brodi e fondi di cucina
- Ricette di piatti semplici completi vegani
- Ricette della tradizione



32 ore: 9-10-23-24

sede : Trento

formatore: **STEFANO MOMENTE'**



Tecniche di servizio delle birre

CONTENUTI:

- Teoria e prove pratiche delle tre tecniche di servizio alla spina;
- Teoria e pratica del servizio a bicchiere dei principali stili;
- Pratiche per una corretta conservazione delle birre;
- Mostra delle varie attrezzature necessarie al lavoro quotidiano con le birre;
- Come scegliere un prodotto;
- Come raccontare una birra.

6 ore: 11 e 12 novembre 2022

sede: Trento

formatore: **SERGIO SCUDERI**





Accoglienza Bar Cocktail: l'ABC del bar

CONTENUTI:

- L'ABC del bar (Accoglienza Bar Cocktail): nomenclature, format, attrezzature.
- Cenni di storia del bar e del bere miscelato
- Accoglienza e/ ospitalità
- Standard e tipologie di servizio
- Le principali tecniche di miscelazione
- Cenni di merceologia: le materie prime, la loro produzione, il loro uso
- Storia e preparazione di cinque cocktail classici
- Personalizzazione di cinque cocktail classici
- Visita guidata: metodi e tecniche di produzione.

28 ore: 14-16-21-23-28-30 novembre e 12 dicembre 2022

sede: Arco

formatore: **WALTER BONAVENTURA**



La riflessologia dell'iride con tecnica plantare



CONTENUTI:

Il percorso formativo tratterà le tre costituzioni dell'iride con tecnica plantare per lavorare poi sui sistemi di forza dei tre terreni costituzionali. Ognuno di noi nasce con un proprio terreno costituzionale, ognuno di noi ha un proprio genotipo e possiede in sé dei sistemi di forza e dei sistemi di debolezza, conoscerli significa prendere consapevolezza su come gestire il proprio stile di vita in modo da tenere il più possibile un equilibrio. La formazione permetterà di avere le conoscenze necessarie al fine di riconoscere, tramite le colorazioni dell'iride, il genotipo individuale, quindi gli organi e i sistemi più forti e più deboli per poi andare a trattarli a livello del piede.

24 ORE: 26-29 novembre; 3-6-13 dicembre 2022

sede : Trento

formatrice: **PATRIZIA DEGOL**



Contattaci per maggiori informazioni:

SERVIZIO FORMAZIONE CE.SE. CGIL

via delle Ghiaie 9, Trento

tel. 0461 - 040847 Valentina Boschele

0461 - 040849 Michele Matassoni

0461- 040851 Francesca Felicetti

formazione.cese@cgil.tn.it

