

STAGIONE FORMATIVA 2024 - CATALOGO PRIMAVERA

**CORSI DI FORMAZIONE
ENTE BILATERALE DEL TURISMO TRENINO
E SERVIZIO FORMAZIONE CGIL TRENTO**

**per info: formazione.cese@cgil.tn.it
345 4595241**



FRESCHEZZA NEL PIATTO CON LA CUCINA CRUDISTA (16 ore)

con Stefano Momente'

Alla scoperta dell' incredibile cucina vegan-crudista. Un corso crudista fresco, ma adatto a tutte le stagioni. Le tecniche base, le indicazioni, le possibilità. Una guida completa rivolta a quanti vogliono conoscere e sperimentare l'affascinante mondo dell'alimentazione veramente naturale. Con ingredienti 100% naturali.

TRENTO

10/04/2024 09.00-17.30

11/04/2024 09.00-17.30

CUCINA ETICA NEL PIATTO masterclass quattro giornate (32 ore)

con Stefano Momente'

L'alimentazione vegana a base vegetale è sinonimo di salute, ma anche di gusto.

Sempre più spesso i clienti cercano ambienti dove poter soddisfare lo stile alimentare scelto, ma anche un luoghi dove poter provare una cucina diversa e vivere un'esperienza di gusto significativa.

TRENTO

13/03/2024 09.00-17.30 14/03/2024 09.00-17.30
20/03/2024 09.00-17.30 21/03/2024 09.00-17.30

Avvicinamento al vino: alla scoperta di un'eccellenza Trentina (20 ore)

con Matteo Marzari e Nicola Bettinazzi



Obiettivo del corso è far conoscere agli operatori turistici l'eccellenza trentina in ambito vitivinicolo e al contempo dare ai partecipanti gli strumenti di degustazione e un linguaggio che permetta loro di raccontare in modo efficace e appassionato il vino ai propri clienti.



ROVERETO

27 marzo 2024 16.00-20.00	03 aprile 2024 16.00-20.00
10 aprile 2024 16.00-20.00	17 aprile 2024 16.00-20.00
8 maggio 2024 16.00-20.00	



L'aperitivo Smart: drink e stuzzicherie accattivanti ...

...non banali! (24 ore)

con **Walter Bonaventura e Voci Gezim**

Il corso mira a fornire indicazioni utili per la preparazione di un aperitivo ricco, accattivante e non banale. L'obiettivo è fornire nozioni utili per una figura professionale perfettamente integrata negli ambienti lavorativi di bar, pub e altri tipi di locali dove non è presente un vero e proprio laboratorio gastronomico.



ROVERETO

09/04/2024 09.00-13.00

11/04/2024 09.00-13.00

16/04/2024 09.00-13.00

19/04/2024 09.00-13.00

20/04/2024 09.00-13.00 13.30-17.30

La Birra Artigianale: storia, produzione, degustazione e servizio (28 ore) con Sergio Scuderi

Un viaggio alla scoperta della birra artigianale, sempre più protagonista sulle tavole degli esercizi in Trentino. Storia, metodi di produzione, tecniche di degustazione e stili di servizio di una bevanda millenaria che sta appassionando sempre più clienti.



TRENTO

15/04/24 9.00-13.00 17/04/2024 09.00-13.00
19/04/2024 09.00-13.00 20/04/2024 09.00-13.00
22/04/2024 09.00-13.00
23/04/2024 (visita in birrificio)

Bartending: La miscelazione moderna. Storia, tecniche, trucchi e segreti (38 ore)

con **Walter Bonaventura**

Attraverso un approccio pratico, grazie alla presenza di un vero banco bar, il corso permetterà agli operatori dell'ospitalità di sperimentare quanto appreso, arrivando a dominare le principali tecniche (versata, dosaggio, costruzione del drink) con approfondimenti sulle principali categorie di cocktail e su alcune basilari tecniche homemade con cui produrre in proprio ingredienti che permetteranno di arrivare a costruire una Drink List personalizzata.



15/04/2024 09.00-13.00 18/04/2024 09.00-13.00
22/04/2024 09.00-13.00 29/04/2024 09.00-13.00
02/05/2024 09.00-13.00 06/05/2024 09.00-13.00
09/05/2024 09.00-13.00 13/05/2024 09.00-13.00
16/05/2024 09.00-15.00 (visita guidata)

Sede: ARCO

Il giusto abbinamento tra cibo e vino: concordanza e contrapposizione (12 ore)

con Nicola Bettinazzi

Dicono che gli opposti si attraggono, ma in questo caso è vero pure il contrario.

Iniziando il percorso su considerazioni tattili, gustative, olfattive, sia del vino che del cibo, e le varie consistenze si arriverà a capire quali siano le principali regole per l'abbinamento cibo vino, ovvero per concordanza o per contrapposizione.

Verrà approfondito il concetto di "affinità tra gusti" (dolcezza, acidità, amarezza, ect...) espletando quindi il concetto di concordanza e al contrario verrà illustrato come l'abbinamento per contrapposizione si basa sul principio di bilanciamento tra gusti opposti.



ROVERETO

15/05/2024 09.00-13.00

22/05/2024 09.00-13.00

29/05/2024 09.00-13.00

L'arte dei vini spumantizzati (12 ore)

con **Nicola Bettinazzi**

Focus del corso sarà conoscere e raccontare un prodotto regionale di eccellenza sempre più richiesto dai turisti che visitano il Trentino, identificare e descrivere le principali caratteristiche dei vini spumanti prodotti in Italia.

Comprendere quali siano le scelte fatte in campagna e in cantina che influenzano stile, qualità e prezzo dei vini spumanti.

Conoscere il Trento Doc e le caratteristiche del territorio in cui viene prodotto, saperlo confrontare e distinguere dagli altri vini spumanti in commercio, migliorare il proprio vocabolario e le abilità di comunicazione per raccontare il vino in maniera chiara, efficace e trasparente ai propri clienti.



ROVERETO

15/05/2024 16.00-20.00

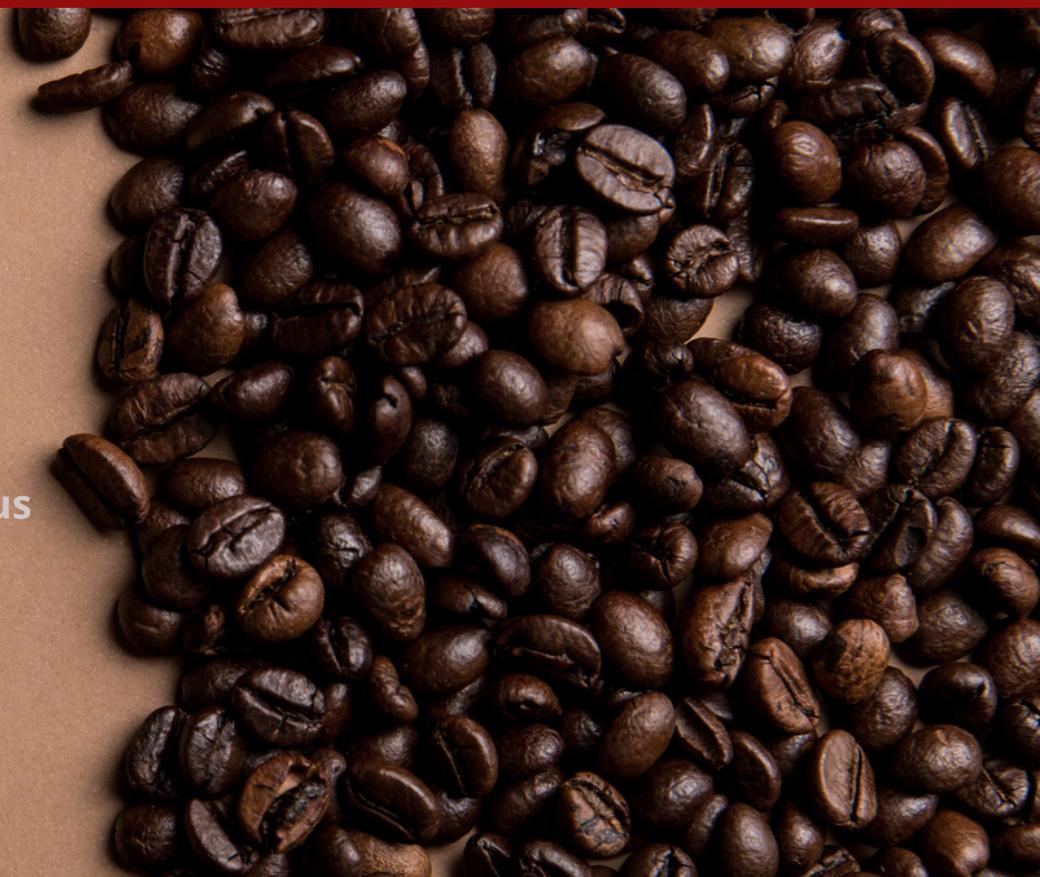
22/05/2024 16.00-20.00

29/05/2024 16.00-20.00

IL MONDO DEL CAFFÈ' (32 ore)

con Donato Laneve

Un piacere che inizia al mattino e dura fino alla sera, una coccola che ti accompagna tutta la giornata. Partendo da un'introduzione storica e tecnica sul caffè si arriverà a comprendere le diverse miscele e tostature per poter scegliere e gestire la macina giusta ottenendo così il miglior risultato possibile per le proprie esigenze. Si effettueranno lezioni mirate per apprendere l'arte del cappuccino, come ottenere una crema di latte e saperla bilanciare in base alla quantità di caffè, con un piccolo focus sul latte art. Per concludere il percorso si passerà all'utilizzo del caffè in un cocktail bar e nella mixology.



RIVA DEL GARDA

08/04/2024: 09.00-13.00 14.00-18.00 15/04/2024: 09.00-13.00 14.00-18.00
22/04/2024: 09.00-13.00 14.00-18.00 29/04/2024: 09.00-13.00 14.00-18.00

MASSAGGIO FASCIALE (28 ore)

Con **Patrizia Degol**

Il corso, rivolto agli operatori del settore Wellness, si pone come obiettivo quello di fornire una panoramica completa sulle varie tipologie di massaggio fasciale e acquisire nuove competenze e tecniche di trattamento. Le fasce, ovvero il tessuto connettivo che riveste il nostro organismo a livello sottocutaneo, muscolare e viscerale è il tessuto più diffuso nel corpo umano ed interagire su di esso significa giungere ad un maggior livello di benessere psicofisico dell'intero organismo, essendo questo l'insieme di vari equilibri che si mantengono nella sinergia funzionale di tutte le sue parti. Obiettivo del corso è quindi giungere ad una presa di consapevolezza dell'efficacia del trattamento fasciale, funzionale al miglioramento della struttura posturale.



TRENTO

09/04/2024 : 8.30-12.30

16/04/2024: 8.30-12.30

23/04/2024

13/04/2024 : 8.30-17.00

20/04/2024: 8.30-17.00

8.30-12.30

RIFLESSOLOGIA E IRIDOLOGIA (28 ore)

Con **Patrizia Degol**

L'obiettivo del corso è quello di allargare e potenziare le competenze degli operatori del settore wellness introducendo nuovi saperi e tecniche riguardanti la riflessologia. Focus del corso è amalgamare la riflessologia dell'iride con quella del piede per avere una prima lettura delle caratteristiche individuali e successivamente andare ad agire sostenendo e supportando in maniera adeguata il sistema. Questo corso permette 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.



TRENTO

09/04/2024 : 8.30-12.30

16/04/2024: 8.30-12.30

23/04/2024

13/04/2024 : 8.30-17.00

20/04/2024: 8.30-17.00

8.30-12.30

IL MASSAGGIO OLISTICO SCHIENA E ADDOME (28 ore)

Con **Patrizia Degol**



Obiettivo del corso è quello far crescere i professionisti del settore Beauty e Wellness dal punto di vista delle conoscenze e delle abilità pratiche legate a specifiche tecniche di massaggio per schiena e addome. Un approccio finalizzato non solo al benessere fisico, ma ad un raggiungimento generale di armonia ed equilibrio dell'individuo nel suo complesso.

Nello specifico verranno approfonditi i trattamenti della schiena e dell'addome per saper individuare le tecniche di massaggio e i movimenti più adatti da applicare e svolgere sulla clientela.



TRENTO

09/04/2024 : 8.30-12.30	13/04/2024 : 8.30-17.00
16/04/2024: 8.30-12.30	20/04/2024: 8.30-17.00
23/04/2024	8.30-12.30

CONTATTI:

Ce.Se. s.r.l._ Centro Servizi CGIL del Trentino
via delle Ghiaie, 9
Trento

formazione.cese@cgil.tn.it
345 4595241