PROPOSTE FORMATIVE PER LA QUALIFICAZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA TRENTINA

1° SEMESTRE 2024

Proposta inserita nel Bando Provinciale 2024 per l'organizzazione di corsi di aggiornamento e formazione rivolti agli operatori dell'agriturismo.

Tutti i corsi sono GRATUITI

➤BOCCONCINI E DELIZIE PER OCCASIONI SPECIALI

Accademia D'Impresa – Cucina didattica Palazzo Roccabruna – Via S.Trinità - Trento

Il corso ha una durata di 8 h suddiviso in 2 giornate:

Martedì 09 aprile 2024 | ore 10.30 - 14.30

Mercoledì 10 aprile 2024 | ore 10.30 - 14.30 / crediti formativi: 16

MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Allestimento e realizzazione banchetto espositivo
- Scelta e descrizione di ingredienti, sapori e consistenze
- Tecniche di preparazione, stoccaggio e conservazione
- Realizzazione pratica di finger food, antipasti, monoporzioni e bicchierini sia dolci che salati
- Piccoli segreti per rendere ogni proposta originale ed esteticamente accattivante
- Degustazione finali di tutte le ricette preparate
- Test finale

Docente: **Chef Stefano Bertoni**

➤GLUTEN FREE GOLOSO E SANO PER TUTTI

Accademia D'Impresa – Cucina didattica Palazzo Roccabruna – Via S.Trinità - Trento

Il corso ha una durata di 8 h suddiviso in 2 giornate:

Mercoledì 15 maggio 2024 | ore 14.30 - 18.30

Giovedì 16 maggio 2024 | ore 14.30 - 18.30 / crediti formativi: 16

MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Introduzione teorica al mondo della Cucina Senza Glutine
- Conoscere e realizzare i vari mix di farine senza glutine
- Preparazione di prodotti lievitati, pane, pasta fresca, primi piatti e dolci
- Attenzioni e precauzioni per evitare le contaminazioni
- Degustazione finali di tutte le ricette preparate
- Test finale

Docente: **Chef Giuseppe Ceci**

➤I VINI BIANCHI DEL TRENTINO

presso Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo – Maso Panizza di Sopra – Loc. Sorni di Lavis
martedì 7 maggio dalle ore 09.00 alle ore 13.00 / crediti formativi: 8
MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Introduzione dedicata alla presentazione dei vitigni BIANCHI autoctoni ed alle zone coltivate
- Visita nel vigneto in compagnia del vignaiolo
  I processi di vinificazione in cantina e i disciplinari trentini: dal "Divin Nosiola" a lavorazione particolari (spumantizzata) al Vino Santo
- Piccoli accorgimenti di servizio utili a valorizzare al meglio il vino a tavola
- Test finale

Docenti: **Devis Cobelli Vignaioli del Trentino e Michele Girelli Sommelier**

➤IL TRENTINO DEI VIGNAIOLI

presso Azienda Agricola Balter – Via Vallunga II, 24 - Rovereto
martedì 14 maggio dalle ore 09.00 alle ore 13.00 / crediti formativi: 8
MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Introduzione dedicata alla presentazione dei vitigni autoctoni e non, alle zone coltivate e ai disciplinari DOC e IGT che coinvolgono il territorio provinciale
- Visita nel vigneto in compagnia del vignaiolo
- I processi di vinificazione in cantina e i disciplinari trentini: dal metodo classico, ai bianchi, ai rossi, ai vini dolci
- Piccoli accorgimenti di servizio utili a valorizzare al meglio il vino a tavola
- Test finale

Docenti: **Clementina Balter Vignaioli del Trentino e Michele Girelli Sommelier**

➤LA GESTIONE DELL'AGRITURISMO: REGOLE E CORRETTI COMPORTAMENTI

ONLINE | **Martedì 21 maggio 2024 | ore 09.00 - 13.00 – 4h / crediti formativi: 8**
MAX: 20 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Aspetti tecnici di regolamento e legge provinciale;
- Comportamenti corretti da adottare
- Pratiche per apertura, rispetto percentuali, materiali da esporre, rapporto di connessione
- Casistiche particolari e specifiche
- Test finale

Docente: **Dott. Alessandro Vaccari**, Coordinatore Associazione Agriturismo Trentino

---

➤CREARE COMUNICAZIONI DI MARKETING EFFICACI CON IL CLIENTE

Associazione Agriturismo Trentino – Via J. Aconcio, 13 – Trento
Giovedì 23 maggio 2024 | ore 09.00 - 13.00 – 4h / crediti formativi: 8
MAX: 15 PARTECIPANTI

Contenuti:

- Gestire le richieste di informazioni via mail del futuro cliente;
- Creare un'offerta di disponibilità con una base di template personalizzato;
- Predisporre le richieste di caparra in un modulo specifico;
- Costruire una risposta di conferma dettagliata
- Realizzare un modello di fidelizzazione dell'ospite
- Test finale

Docente: **Sabrina Fedrizzi**, Ref. Marketing Associazione Agriturismo Trentino

---

COSTI:

I corsi, per gli agriturismi, sono **GRATUITI**, viene chiesta una caparra confirmatoria pari ad € 50.00 per persona per ogni corso che verrà restituita previa verifica di presenza al corso stesso.

NOTE E MODALITÀ D'ISCRIZIONE:

- Tutti i corsi verranno attivati con un minimo di 5 partecipanti;
- Al termine di ogni corso, per coloro che hanno superato positivamente il test di verifica, ove previsto, verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.
- Per iscriversi inviare EMAIL ad info@agriturismotrentino.com.
- La conferma dei corsi sarà assegnata in ordine cronologico di arrivo della mail