



CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2024-2025

FEDERALBERGHI 



Che cos'è l'Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona

L'Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona è un'associazione non riconosciuta che non persegue finalità di lucro, è costituito, ai sensi dell'articolo 13 del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro C.C.N.L. Turismo 6 ottobre 1994, su iniziativa delle Organizzazioni Provinciali della FEDERALBERGHI, FAITA, FIAVET e FIPE e della FILCAMS-CGIL, FISASCAT-CISL e UITLTuCS-UIL. L'Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona è:

- L'emanazione territoriale dell'Ente Bilaterale Nazionale Turismo;
- È una struttura unitaria per tutto il comparto turistico;
- È l'espressione delle parti firmatarie del C.C.N.L., pariteticamente costituito sul territorio savonese dalle organizzazioni datoriali di categoria e dalle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore;
- È una struttura organizzata per dare risposte alle diverse esigenze delle imprese e dei lavoratori, attraverso molteplici attività di servizio;
- Rappresenta un sistema di relazioni sindacali innovativo che, pur non interferendo sulla libertà e sull'autonomia delle parti esalta l'attività negoziale;
- È un punto di riferimento, d'informazione e di servizio per l'attività delle aziende, per la formazione professionale degli imprenditori e dei lavoratori e per l'occupazione nel settore.

Chi finanzia l'E.B.T.

L'articolo 21 del vigente C.C.N.L. stabilisce che le aziende sono tenute a versare all'Ente Bilaterale Territoriale Turismo una quota, pari allo 0,20% a carico del lavoratore dipendente e allo 0,20% a carico del datore di lavoro (es. stipendio 1.000 euro quota EBT 2,00 euro), calcolata su paga base e contingenza per quattordici mensilità.

Obbligatorietà dello 0,20%

In osservanza delle disposizioni del C.C.N.L. del 27 luglio 2007 art. 21, le quote dello 0,40% vanno sempre versate attraverso il mod. F24 codice EBTU.

Modalità di iscrizione ai corsi gratuiti

L'Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona nel quadro dei suoi compiti statuari propone una serie di corsi di aggiornamento professionale gratuiti riservati a titolari, lavoratori dipendenti, collaboratori familiari, facenti parte di aziende del settore turismo (alberghi, campeggi, residence, bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, stabilimenti balneari, discoteche, agenzie viaggi) che applicano il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro CCNL del Turismo, sottoscritto da FEDERALBERGHI, FAITA, FIAVET, FIPE e CONFCOMMERCIO e dalla FILCAMS-CGIL, FISASCAT-CISL e UITLTuCS-UIL.

Per accedere ai corsi è necessario che l'azienda ed i rispettivi lavoratori già versino o si impegnino a versare le quote previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro nel settore del turismo.

Per l'iscrizione è necessario compilare il modulo di iscrizione (che può essere richiesto agli uffici dell'Ente Bilaterale Territoriale Turismo di Savona o scaricato dal sito) e trasmetterlo via fax al numero 019/8331350, per posta all'indirizzo EBTurismo Corso Ricci 14 - 4° piano Savona 17100 - e-mail ebturismo@confcommerciosavona.it - collegarsi al sito www.ebtturismo.it - corsi di formazione - scheda d'iscrizione ed effettuare on-line l'iscrizione, oppure telefonare al n° 019/8331343.

Le iscrizioni vengono raccolte in ordine cronologico di presentazione.

I corsi sono suddivisi in:

Area Somministrazione Bevande;

Area Somministrazione Alimenti;

Area Normativa;

Area Professionale;

Area Comunicazione.

Tutte le persone interessate ai corsi debbono prenotare la propria adesione al corso. I corsi verranno definitivamente confermati ed organizzati al raggiungimento di almeno 15 partecipanti. In caso di richieste numerose per lo stesso corso, verrà limitata la partecipazione a 2 persone per azienda. Verificare con la segreteria o sul sito (www.ebtturismo.it) date e orari definitivi dei corsi.

Primo livello Professione Barman

Il corso di 30 ore 5 lezioni di 6 ore si propone di fornire un quadro esaustivo sul mondo del bar, utilizzo dei vari prodotti, indicazioni utili alla preparazione, i vini, riconoscere distillati e liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti. Le dosi nella preparazione, leggere le ricette e proporre cocktail e long drink. Ampio spazio sarà dedicato alle esercitazioni pratiche. Altre notizie dettagliate sul sito.

Edizione
2024-25

Calendario Primo livello

Sede: Savona
30 ore - 5 incontri
Date: da definire
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
dalle 14,30 alle 20,30

Secondo livello Professione Barman

Il corso di 30 ore 5 lezioni di 6 ore è un corso di elevata specializzazione idoneo a sviluppare metodi per costruire bevande miscelate. Consente di imparare a realizzare preparazioni più complesse di cocktail e long drink. Si tratta di un percorso formativo prevalentemente pratico, rivolto a coloro che hanno già frequentato il primo livello o altri corsi e possiedono una discreta professionalità come barman o bartender. Altre notizie sul sito.

Edizione
2024-25

Calendario Secondo livello

Sede: Savona
30 ore - 5 incontri
Date: da definire
marzo-aprile
Orario: pomeridiano
dalle 14,30 alle 20,30

Master Caffetteria

Il corso intende soffermarsi sul caffè, sulle varie tipologie, le miscele. La macchina, il macina caffè, il loro utilizzo corretto. Il caffè: tecniche di preparazione; latte: emulsione; il cappuccino: come montare il latte, il servizio; il marocchino, caffè al cioccolato, caffè con panna, tecniche di preparazione e servizio; caffè derivati, bevande calde.

Edizione
2024-25

Calendario Caffetteria

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
febbraio-marzo
Orario: serale
dalle 20,30 alle 23,30

Latte Art

Per "Latte Art" si intendono quelle operazioni legate alla realizzazione di un cappuccino a regola d'arte, attraverso una serie di decorazioni. Analisi dei prodotti, latte, caffè, emulsione del latte, figure e decorazioni, diverse tecniche, gestione delle attrezzature e del bancone. Il corso è consigliato a chi ha già un minimo di preparazione nel campo della caffetteria.

Edizione
2024-25

Calendario Latte Art

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
marzo-aprile
Orario: serale
dalle 20,30 alle 23,30

Conoscere e vendere il vino

Il corso fornirà una serie d'informazioni della realtà vitivinicola, dei principi dell'enologia e di tecniche di degustazione. Conoscere, conservare, servire e bere il vino; quantificare il giusto rapporto prezzo/qualità. Conoscenze dell'abbinamento cibo-vino, tecniche di vendita ed illustrazione del prodotto nei confronti del cliente.

Il mondo dei distillati

Il corso fornirà un quadro esaustivo sul processo della distillazione, farà conoscere i distillati e la loro classificazione in base alle materie prime, i liquori e i sistemi produttivi, i distillati di vino, il cognac, i liquori all'arancio, il brandy, la grappa, i distillati di cereali: gin, vodka, whisky, rum. Durante il corso sono previste anche una serie di esercitazioni pratiche.

Organizzazione e gestione del personale

Le risorse umane sono il punto di riferimento per ogni impresa della ristorazione, del pubblico esercizio o dell'albergo. Per ogni azienda che voglia fare qualità questo modulo offre spunti e strumenti per far sì che anche in una piccola impresa le persone siano ben organizzate, motivate e valorizzate.

Responsabile di sala:

tecniche di servizio e lavoro di squadra

Il servizio di sala rappresenta un momento importante di approccio con la clientela. Le tecniche di servizio ristorante, attrezzature, allestimento sala, mise en place e banchetti per consentire agli addetti di riuscire a gestire il servizio con la collaborazione di tutti gli addetti.

Edizione
2024-25

Conoscere e vendere il vino

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Data: da definire
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione
2024-25

Il mondo dei distillati

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
novembre
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
o serale da definire

Edizione
2024-25

Organizzazione e gestione del personale

Sede: Savona
8 ore - 1 incontro
Date: da definire
marzo-aprile-maggio
Orario: giornaliero
dalle 9,00 alle 18,00

Edizione
2024-25

Responsabile di sala

Sede: Savona-
Finale L.
12 ore - 3 incontri
Date: da definire
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Cucina creativa e decorazione piatti

L'obiettivo del corso è quello di migliorare le proprie capacità nella lavorazione delle materie prime per poter elaborare piatti gourmet espressi alla portata di tutti curando soprattutto la presentazione e decorazione del piatto. Si parlerà anche di quali prodotti proporre, tecniche di cottura, come presentarli, ingredienti per le decorazioni, per soddisfare a pieno le esigenze della clientela. Tendenze culinarie internazionali.

Pane Pizza Focaccia

Verranno illustrate le ricette e le modalità per preparare il pane comune e vari pani di piccole pezzature, grissini. Gli impasti per la pizza e per la focaccia normale e condita. Alimenti questi che rappresentano un modo interessante per migliorare l'offerta.

Farinata Panizza Focaccia ricette e preparazione

Farinata, panizza, focaccia sono tre prodotti tipici che possono far parte dell'offerta di qualsiasi attività. Il corso vuole fornire la possibilità di conoscere i metodi per preparare queste specialità tipiche per farle apprezzare. Saranno affrontate le ricette base ed alcune varianti per avere prodotti sempre innovativi.

La Pasticceria di base-dolce

Il corso, intende fornire una base per coloro che intendono affrontare la pasticceria. Saranno illustrati gli impasti di base, pasta frolla, pasta sfoglia, paste lievitate, creme per la realizzazione di torte, monoporzioni, pasticceria mignon, biscotti e dolci per bar e ristorazione.

Edizione
2024-25

Cucina Creativa e decorazione piatti

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
marzo-aprile-maggio
Orario: da definire

Edizione
2024-25

Calendario Pane Pizza Focaccia

Sede: Savona-
Finale L.
10 ore - 3 incontri
Date: febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione
2024-25

Calendario Farinata Panizza Focaccia

Sede: Savona-
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
febr.-marzo-aprile
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione
2024-25

Calendario La Pasticceria di base-dolce

Sede: Savona-
Finale L.
12 ore - 4 incontri
Date: da definire
novembre-dicembre-
marzo
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Paste sfogliate e lievitate per colazioni e merende

Il corso, intende proporre una gamma di prodotti adatti sia alla prima colazione che ad intermezzi e merende.

Prodotti di facile realizzazione che possano trovare il gusto di adulti e bambini sempre all'insegna di un'alimentazione sana ed adatta ai nuovi gusti dei consumatori attraverso l'utilizzo di farine di grani integrali o particolari.

La pasta fresca e ripiena

Il corso presenterà le preparazioni di pasta all'uovo anche colorata, insieme a ravioli, panzotti, tortelli, che hanno da tempo conquistato il gusto della clientela. In questo corso verranno affrontate alcune specialità liguri di verdura, pesce, carne, accompagnate a nuovi modi di creare questo tipo di pasta. Abbinamento ai vari tipi di sughi.

Finger food e apericena

Il corso, ha come obiettivo quello di realizzare una serie di preparazioni da servire nell'ambito di happy hours, buffet per aperitivi e situazioni dove il cibo può essere gustato direttamente con le mani. Torte salate, quiches, brioches, tartellette, snack farciti e non, salati.

Una parte sarà dedicata anche alla presentazione di un allestimento a buffet.

La cucina vegetariana e vegana

Il corso, analizzerà il significato della costruzione di menù vegetariani e vegani.

Conoscere meglio le materie prime vegetali per poterle interpretare attraverso piatti accattivanti, utilizzando tecniche innovative e moderne

**Edizione
2024-25**

Calendario Paste sfogliate

Sede: Savona-Finale L.
10 ore - 3 incontri
Date: da definire novembre-dicemb. marzo
Orario: pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

**Edizione
2024-25**

La pasta fresca e ripiena

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire novembre-dicembre-gennaio
Orario: da definire

**Edizione
2024-25**

Finger Food e apericena

Sede: Savona-Finale L.
10 ore - 3 incontri
Date: da definire febbraio-marzo
Orario: pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

**Edizione
2024-25**

La cucina vegetariana e vegana

Sede: Savona-Finale L.
10 ore - 3 incontri
Date: da definire marzo-aprile
Orario: pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

Cucina del territorio ed erbe aromatiche

Il corso mira alla produzione di piatti della tradizione del territorio caratterizzati dai prodotti tipici capaci di rendere il piatto gustoso ed innovativo. Conoscere le proprietà ed i sapori delle più importanti erbe aromatiche del territorio e le caratterizzazioni che possono apportare negli alimenti.

Allergeni e valori nutrizionali: normativa e comportamenti per tutti gli addetti dell'alimentazione

Il personale impiegato nel settore dell'alimentazione deve essere formato sulla gestione degli allergeni. Analisi della normativa, i comportamenti da tenere, prevenzione, contaminazione, controllo dei vari rischi in base ai piani di autocontrollo. Una parte sarà dedicata alle disposizioni sui valori nutrizionali.

Igiene e sicurezza alimentare Modulo A

per tutti i lavoratori settore alimentazione (8 edizioni). Camerieri e tutto il personale non addetto alla preparazione dei cibi (OSA-Operatori Settore Alimentare), in base a quanto previsto dalla Regione Liguria, devono frequentare un corso di 4 ore. Il corso consente di poter assolvere a quanto previsto dalle norme.

Igiene e sicurezza alimentare Modulo A-B

per tutti gli addetti alla preparazione dei cibi-titolari-responsabili dei piani di autocontrollo alimentare (5 edizioni). Titolari, responsabili dei piani di autocontrollo alimentare, cuochi e tutto il personale addetto alla preparazione dei cibi, in base a quanto previsto dalla Regione Liguria devono frequentare un corso di 10 ore sull'igiene alimentare. Il corso, consente di poter assolvere a quanto previsto dalla normativa vigente.

Edizione
2024-25

Calendario Cucina del territorio

Sede: Savona-Finale L.
10 ore - 3 incontri
Date: da definire marzo-aprile
Orario: pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

Edizione
2024-25

Calendario Allergeni-valori nutrizionali

Sede: Varazze-Savona-Finale-Albenga
4 ore - 1 incontro
Date: da definire marzo-aprile
Orario: pomeridiano o serale da definire

Edizione
2024-25

Calendario HACCP Igiene mod. A

Sede: On line
4 ore - 1 incontro
Date: da definire gennaio-febbraio-marzo-ottobre
Orario: pomeridiano o serale da definire

Edizione
2024-25

Calendario HACCP Igiene A-B

Sede: On line
10 ore - 3 incontri
Date: da definire gennaio-febbraio-marzo-aprile
Orario: pomeridiano o serale da definire

Aggiornamento igiene e sicurezza alimentare (Modulo A; Modulo A-B)

Coloro che hanno già svolto il corso Igiene e sicurezza alimentare modulo A, Modulo A+B, da 5 anni debbono effettuare un corso obbligatorio di aggiornamento. Il corso, on line consente di poter aggiornare le proprie conoscenze ed assolvere a quanto previsto dalla normativa vigente.

Preposto alla sicurezza - corso di 8 ore

Il corso consente di assolvere alla formazione obbligatoria per responsabili di funzione, di area o settore, ai capireparto, capisquadra, capiturno e in più in generale a tutti coloro che ricadono nel ruolo di preposto, con o senza investitura formale. Il preposto è la persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione. Il corso è conforme a quanto richiesto dall'art.37 com.7 del D.Lgs 81/2008-e dal punto 5 dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011.

Aggiornamento Preposto alla Sicurezza corso di 6 ore - Nuovo

Il corso consente di assolvere all'aggiornamento della formazione obbligatoria per coloro che sono responsabili di funzione, di area o settore, ai capireparto, capisquadra, capiturno, e più in generale a tutti coloro che ricadono nel ruolo di preposto ed hanno già svolto la formazione prevista da 5 anni e debbono provvedere a fare l'aggiornamento

Sicurezza sul lavoro per lavoratori Accordo Stato Regioni - corso di 8 ore

(10 edizioni). Con l'accordo Stato Regioni è stata prevista una formazione obbligatoria in materia di sicurezza del lavoro per tutti i lavoratori. In 2 lezioni, una di carattere generale ed una di carattere specifico si assolve a quanto previsto dalla normativa vigente per consentire ai lavoratori di operare in sicurezza.

Aggiornamento sicurezza sul lavoro per lavoratori - corso di 6 ore

I lavoratori che hanno già svolto il corso Sicurezza Lavoratori-Accordo Stato Regioni da 5 anni debbono effettuare un corso obbligatorio di aggiornamento sulla sicurezza. Il corso, di due lezioni, consente di poter assolvere a quanto previsto dalla normativa.

**Edizione
2024-25**

Aggiornamento igiene e sicurezza alimentare

Sede: On line
4 ore
Date e orario:
a scelta del partecipante

**Edizione
2024-25**

Preposto alla sicurezza

Sede:Savona
8 ore - 2 incontri
Date: da definire
ottobre-novembre-
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
o serale da definire

**Edizione
2024-25**

Aggiornamento Preposto alla sicurezza

Sede: On line
6 ore - 2 incontri
Date e orario:
a scelta del partecipante

**Edizione
2024-25**

Calendario Sicurezza lavoratori

Sede: On line
8 ore - 2 incontri
Date: da definire ottobre-
febbraio- marzo-aprile
Orario: pomeridiano
o serale da definire

**Edizione
2024-25**

Calendario Aggiornamento sicurezza lavoratori

Sede: On line
6 ore - 2 incontri
Date e orario:
a scelta del partecipante

Sicurezza sul lavoro-D.Lgs 81/2008

Corso modulare

D.LGS 81/2008 RSPP - corso di 16 ore - 1° modulo

Il corso è riservato a coloro che intendono assumere l'incarico di RSPP Responsabile Servizio Prevenzione Protezione, affronta le tematiche relative alla sicurezza sul lavoro previste dalla normativa dal D.Lgs 81/2008 analizzando le fonti di pericolo, i fattori di rischio, dispositivi di protezione, aspetti igienico sanitari per aziende a rischio basso. Al termine del corso ci sarà una prova di verifica.

Edizione
2024-25

**Calendario
Legge 81/08 RSPP
1° mod. 16 ore**
Sede: Savona
16 ore - 4 incontri
Date: da definire
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
o serale da definire

Aggiornamento RSPP - corso di 6 ore

Il corso consente di effettuare l'aggiornamento obbligatorio per coloro che hanno effettuato il corso per RSPP (Responsabile Servizio Prevenzione Protezione) da più di 5 anni. La norma vigente prevede che vi sia un aggiornamento delle competenze alle più recenti disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Edizione
2024-25

**Calendario
Aggiornamento
RSPP**
Sede: On line
6 ore - 2 incontri
Date e orario:
a scelta del
partecipante

Corso pronto soccorso - corso di 12 ore - 2° modulo

Il corso consente di acquisire l'attestato per assumere l'incarico di addetto al pronto soccorso. Verranno affrontate le tematiche relative alle tecniche per la gestione del pronto soccorso in caso di infortunio. In particolare una serie di basi conoscitive ed operative affinché l'addetto al pronto soccorso sia in grado di operare con la necessaria competenza e preparazione.

Edizione
2024-25

**Calendario
Pronto soccorso
12 ore - 2° Mod.**
Sede: Savona
12 ore - 3 incontri
Date: da definire
gennaio-febbraio-
marzo
Orario: pomeridiano
o serale da definire

Aggiornamento incaricati pronto soccorso corso di 4 ore

Il corso consente di effettuare l'aggiornamento obbligatorio per coloro che hanno effettuato il corso di pronto soccorso da più di 3 anni. La normativa vigente prevede che vi sia un aggiornamento delle competenze già acquisite, alle più recenti disposizioni in materia di pronto soccorso.

Edizione
2024-25

**Calendario
Aggiornamento
Pronto Soccorso**
Sede: Savona
4 ore - 1 incontro
Date: da definire
marzo-aprile
Orario: pomeridiano
o serale da definire

Corso Uso Defibrillatore (DAE)

corso di 4 ore

Il corso consente di fornire tutte le nozioni necessarie per l'esecuzione di manovre rianimatorie di base anche con l'ausilio del DAE per acquisire competenze ed abilità manuali in tema di rianimazione cardiopolmonare (RCP) per ridurre i rischi di aggravamento.

Normativa antincendio-rischio basso

corso di 4 ore - 3° modulo (1ª volta)

Il corso consente di poter acquisire la qualifica di addetto antincendio rischio basso. Verranno affrontate le tematiche relative ai rischi aziendali in caso di incendio, fattori di rischio, chiamata per l'intervento, mezzi estinguenti, tipologia e caratteristiche, intervento in caso di pericolo, flash over. Comportamenti da tenere in caso d'incendio.

Aggiornamento addetti antincendio

rischio basso - corso di 2 ore

Il corso consente di effettuare l'aggiornamento obbligatorio per coloro che hanno effettuato il corso per addetti antincendio da più di 3 anni. La norma vigente prevede che vi sia un aggiornamento delle competenze alle più recenti disposizioni in materia di antincendio.

Normativa antincendio rischio medio

corso di 8 ore

Il corso è riservato alle aziende a rischio medio, Alberghi, Discoteche ed altre che hanno particolari rischi derivanti dalla loro specifica attività. Ci sarà una parte di carattere teorico ed una parte pratica, dove si utilizzeranno direttamente i mezzi estinguenti, simulando uno spegnimento d'incendio.

**Edizione
2024-25**

Corso Uso Defibrillatore (DAE)

Sede: Savona
4 ore - 1 incontro
Date: da definire
marzo-aprile
Orario: pomeridiano
o serale da definire

**Edizione
2024-25**

Calendario Antincendio rischio basso - 3° Mod.

Sede: Savona
4 ore - 1 incontro
Date: da definire
marzo-aprile
Orario: pomeridiano
o serale da definire

**Edizione
2024-25**

Calendario Aggiornamento Antincendio rischio basso

Sede: Savona
2 ore - 1 incontro
Date: marzo
Orario: pomeridiano
o serale da definire

**Edizione
2024-25**

Calendario Antincendio rischio medio

Sede: Savona
8 ore - 2 incontri
Date: da definire
gennaio-febbraio
ottobre
Orario: pomeridiano

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Il corso è rivolto al personale che intende acquisire la qualifica di rappresentante dei lavoratori nell'ambito della legge sulla sicurezza sul lavoro D.Lgs 81/2008.

Edizione
2024-25

Calendario Rappresentante lavoratori

Sede: Savona
32 ore - 8 incontri
Date: da definire ottobre-aprile
Orario: da definire

Corso Aggiornamento Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza corso di 4 ore

Il corso è rivolto al personale che ha bisogno di rinnovare la formazione legata alla qualifica di rappresentante dei lavoratori nell'ambito della legge sulla sicurezza sul lavoro D. Lgs 81/2008 avendo svolto di corso precedente da più di 1 anno.

Edizione
2024-25

Aggiornamento Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza

Sede: On line
4 ore - 1 incontro
Date e orario: a scelta del partecipante

Responsabile degli impianti tecnologici - Piscine - corso di 30 ore

Il corso consente di formare il personale addetto alle piscine affinché sia in grado di garantire il corretto funzionamento degli impianti funzionali alla piscina e di quanto ad esso correlato come ad esempio gli impianti idrici e di trattamento dell'acqua, depurazione, sicurezza ed allarmi. Il corso consente di acquisire i titoli previsti dalla normativa vigente.

Edizione
2024-25

Responsabile degli impianti tecnologici - piscine

Sede:
Savona - Alassio
30 ore - 6 incontri
Date: da definire novembre-febbraio-marzo
Orario: pomeridiano o serale da definire

Sicurezza Anticrimine e truffe nei pagamenti

Il corso consente di comprendere una serie di nozioni legate alla conoscenze sulla sicurezza anticrimine, come affrontare all'interno dei vari contesti lavorativi eventuali problematiche di criminalità in maniera da far acquisire una cultura della sicurezza e della prevenzione. Le truffe informatiche e nei pagamenti come difendersi e cosa prevede la normativa vigente.

Edizione
2024-25

Sicurezza Anticrimine e truffe nei pagamenti

Sede:
Savona - Alassio
8 ore - 2 incontri
Date: da definire novembre-febbraio-marzo
Orario: pomeridiano o serale da definire

Housekeeping - La Pulizia professionale delle camere d'albergo

L'obiettivo del corso è quello di fornire una serie di informazioni coordinate per razionalizzare e migliorare il processo legato alla sistemazione e pulizia delle camere d'albergo. Fornire sempre il massimo dell'attenzione al cliente. Corso rivolto sia al personale sia ai titolari per impostare nuovi sistemi di lavoro.

Accoglienza nel settore turismo: gestire il cliente dall'accoglienza in poi

Attraverso questo corso si cercherà fornire strumenti per aumentare le conoscenze e promuovere al meglio la struttura. Codificare una serie di azioni tese alla soddisfazione, fidelizzazione della clientela per arrivare a valorizzare in maniera forte il servizio offerto alla clientela. Ritualità e formalità del servizio, atteggiamento e competenze come occasione di marketing diretto. Il ruolo del cliente, il disservizio ed il reclamo come occasioni di miglioramento.

Introduzione a Canva e alla grafica per le aziende

Il corso affronta una panoramica su Canva che può essere usato per creare contenuti grafici professionali senza necessità di competenze avanzate in design. Creazione di loghi per un'identità, post e storie utilizzando template per accelerare la creazione di contenuti. Realizzazione di materiale promozionale brochure volantini ecc. presentazioni ed altro materiale promozionale aziendale.

Video editing per il digital marketing

Attraverso questo corso si vogliono fornire strumenti web gratuiti per poter montare agevolmente semplici filmati d'effetto. Saper modificare un video è infatti una capacità preziosa, perché i video sono da sempre uno degli strumenti più evocativi per comunicare. Progettazione di un video: dall'idea allo storyboard; l'inserimento e taglio di sequenze filmate, effetti, l'inserimento di file audio e brani musicali da intermezzo, utilizzo dei video sui social media siti e canali social.

**Edizione
2024-25**

Calendario Pulizia camere d'albergo

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: da definire
febbraio-marzo
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

**Edizione
2024-25**

Accoglienza nel settore turismo: gestire il cliente dall'accoglienza in poi

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: gennaio-
febbraio
Orario: da definire

**Edizione
2024-25**

Introduzione a Canva e Grafica per aziende

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: ottobre-
novembre-gennaio-
febbraio
Orario: dalle 15 alle
18,00

**Edizione
2024-25**

Video editing per il digital marketing

Sede: Savona
10 ore - 3 incontri
Date: ottobre-
novembre-gennaio-
febbraio
Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

Intelligenza Artificiale (IA): gli strumenti offerti da Google, Meta (Facebook e Instagram) e Microsoft

Il corso ha come obiettivo quello di esaminare gli strumenti di IA forniti da Google per migliorare il posizionamento sui motori di ricerca, di Meta (Facebook Instagram) per creare campagne social mirate attraverso l'uso di chatbot. Verranno anche analizzati gli strumenti Microsoft advertising per migliorare l'efficienza.

L'Intelligenza Artificiale (IA) applicata agli strumenti pubblicitari e ai sistemi di prenotazioni delle strutture ricettive e turistiche

Questo corso intende fornire una panoramica su come l'IA e delle sue applicazioni possono aiutare a programmare e pubblicare i contenuti sui social media nonché quali strumenti utilizzare per la creazione automatica di contenuti come immagini video e testi. Come utilizzare piattaforme di IA per migliorare l'interazione con i clienti e per monitorare le strategie di comunicazione nel settore turistico.

Facebook e Instagram per la promozione di un'attività

Il corso si prefigge di offrire una serie d'informazioni per creare ed ottimizzare il profilo azienda su Facebook ed Instagram per rappresentare al meglio l'attività ed attrarre pubblico. Come creare contenuti accattivanti e coinvolgenti per mettere in risalto i punti di forza. Tecniche per ottenere maggiore visibilità sfruttando le potenzialità dei posti coinvolgendo i follower creando una community. Analisi e monitoraggio delle performance.

Whatsapp Marketing per attività locali e piccole imprese

Il corso, vuole offrire una panoramica su Whatsapp uno dei principali strumenti di messaggistica istantanea. Modalità e strumenti di utilizzo, individuazione di strategie di marketing per migliorare la comunicazione con i propri clienti ed aumentare le vendite.

**Edizione
2024-25**

Intelligenza Artificiale (IA): gli strumenti

Sede: Savona
6 ore - 2 incontri
Date: Novembre
Febbraio Marzo
Aprile
Orario: dalle 15.00
alle 18.00

**Edizione
2024-25**

Intelligenza Artificiale (IA) applicata

Sede: Savona
6 ore - 2 incontri
Date: febbraio
marzo
Orario: da definire

**Edizione
2024-25**

Attrarre clienti con Facebook e Instagram

Sede: Savona
6 ore - 2 incontri
Date: da definire
novembre-febbraio-
marzo-aprile
Orario: pomeriggio
dalle 15.00 alle 18.00

**Edizione
2024-25**

Whatsapp Marketing

Sede: Savona
6 ore - 2 incontri
Date: da definire
novembre-febbraio-
marzo-aprile
Orario: pomeriggio
dalle 15,00 alle 18,00

Excel avanzato

Il corso è riservato a chi ha già buone nozioni di excel e potrà consentire ai partecipanti di sostenere l'esame ECDL. In particolare verranno illustrate la gestione dei fogli, le formattazioni avanzate, funzioni statistiche, finanziarie e matematiche, creazione di grafici complessi, funzioni di collegamento, incorporamento e importazione di dati, unione di fogli elettronici, funzioni di sicurezza.

Comunicare in tedesco

Il corso, è essenziale per conversare in lingua tedesca con la clientela straniera e poter dare una serie di risposte anche schematiche alle più frequenti richieste e domande della clientela.

Corso di inglese base per il turismo

Il corso, essenziale, per conversare in lingua inglese con la clientela straniera e poter dare una serie di risposte anche schematiche alle più frequenti richieste e domande della clientela nel bar, ristorante, albergo.

Corso francese base per il turismo

Il corso, essenziale, per conversare in lingua francese con la clientela straniera e poter dare una serie di risposte anche schematiche alle più frequenti richieste e domande della clientela nel bar, ristorante, albergo.

Edizione
2024-25

Excel avanzato

Sede: Savona
9 ore - 4 incontri
Date: febbraio-marzo-aprile
Orario: da definire

Edizione
2024-25

Calendario Tedesco

Sede: Savona-
Alassio
20 ore - 7 incontri
Date: ottobre-novembre-febbraio-marzo
Orario: pomeridiano o serale da definire

Edizione
2024-25

Corso Inglese Avanzato

Sede: Savona
2.30 ore - 8 incontri
Date: novembre-dicembre-gennaio-febbraio
Orario: pomeridiano dalle 15.00 alle 17.30

Edizione
2024-25

Corso Francese Avanzato

Sede: Savona
2.30 ore - 8 incontri
Date: ottobre-novembre-gennaio-febbraio
Orario: pomeridiano dalle 15.00 alle 17.30

Seguici su

facebook

ENTE BILATERALE TURISMO SAVONA



Indirizzi

ENTE BILATERALE TERRITORIALE TURISMO DELLA PROVINCIA DI SAVONA

Corso Ricci 14 - 4° piano - 17100 Savona

Tel. 019 8331343 - Fax 019 8331350

e-mail: ebturismo@confcommerciosavona.it

sito: www.ebtturismo.it - www.ebtsavona.it

FEDERALBERGHI - FIPE - FIAVET - FAITA

Confcommercio

Corso Ricci 14 - 17100 Savona

Tel. 019 833131

e-mail: savona@confcommerciosavona.it

FILCAMS - CGIL Via Boito 9 r - 17100 Savona

Tel. 019 838981 - 019 8389843

e-mail: filcams.savona@liguria.cgil.it

FISASCAT - CISL Galleria Aschero 3 - 17100 Savona

Tel. 019 825400

e-mail: fisascat.imperia.savona@cisl.it

UILTUCS LIGURIA Corso Tardy e Benech 35 r - 17100 Savona

Tel. 019 8402224 - e-mail: savona@uiltucs Liguria.it

Enti di formazione

ASFOTER Corso Ricci 14 - 17100 Savona

Tel. 019 8331340-41 - e-mail: asfoter@confcommerciosavona.it

Assistenza tecnica

CAT Corso Ricci 14 - 4° piano - 17100 Savona - Tel. 019 8331337-38