



ENTE  
BILATERALE  
TURISMO  
SAVONA

# CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2017

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 statutari 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](mailto:ebturismo@confcommerciosavona.it) - collegarsi al sito [www.ebtturismo.it](http://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-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](http://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. Esercitazioni pratiche. Altre notizie sul sito.

## 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 pratico, rivolto a coloro che hanno già frequentato il primo livello o altri corsi e possiedono una discreta professionalità come barman. Altre notizie sul sito.

## 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.

## 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  
2017

### Calendario Primo livello

**Sede:** Savona  
30 ore - 5 incontri  
**Date:** 15-16-17-18-19 maggio 2017  
**Orario:** pomeridiano dalle 14,30 alle 20,30

Edizione  
2017

### Calendario Secondo livello

**Sede:** Savona  
30 ore - 5 incontri  
**Date:** 22-23-24-25-26 maggio 2017  
**Orario:** pomeridiano dalle 14,30 alle 20,30

Edizione  
2017

### Calendario Caffetteria

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

Edizione  
2017

### Calendario Latte Art

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

## Pane Pizza Focaccia

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

## La Pasticceria di base - dolce

Il corso, intende fornire una base per coloro che affrontano la pasticceria. 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.

## Finger Food ed Apericena

Nel corso, si realizzeranno 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, salatini. Una parte sarà dedicata anche alla presentazione di un allestimento a buffet.

## La creatività per una cucina vegetariana

Il corso, analizzerà il significato della costruzione di menù vegetariani. Conoscere meglio le materie prime vegetali per poterle interpretare attraverso piatti accattivanti, utilizzando tecniche innovative e moderne.

## Le erbe aromatiche nella cucina ligure

Il corso mira alla produzione di piatti della tradizione caratterizzati dall'utilizzo di erbe aromatiche tipiche del territorio 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.

Edizione  
2017

**Calendario**  
**Pane Pizza Focaccia**  
**Sede:** Savona - Finale L.  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire  
marzo-aprile  
**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

**Calendario**  
**La Pasticceria di base - dolce**  
**Sede:** Savona - Finale L.  
12 ore - 4 incontri  
**Date:** da definire  
marzo-novembre-dicembre  
**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

**Calendario**  
**Finger Food ed Apericena**  
**Sede:** Savona - Finale L.  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire  
febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

**Calendario**  
**La creatività per una cucina vegetariana**  
**Sede:** Savona - Finale L.  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire  
febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

**Calendario**  
**Le erbe aromatiche**  
**Sede:** Savona - Finale L.  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire  
marzo-aprile  
**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

## Pesce: presto e bene

Preparazioni di piatti utilizzando i pesci anche quelli di minore pregio per riuscire a migliorare l'offerta del ristorante. Preparazioni semplici, ma di carattere, utilizzando i dettami della cucina mediterranea affinché sia soddisfatto il palato anche dei clienti più esigenti.

## La Cucina a bassa temperatura e sottovuoto

Il corso presenterà una serie di metodi di cottura, diretta, indiretta, per riuscire a mantenere inalterate le qualità nutrizionali dei cibi, conservandone intatto anche il sapore che non viene disperso nella cottura.

## 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.

## 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.

Edizione  
2017

### Calendario

#### Pesce: presto e bene

**Sede:** Savona - Finale L.

**9 ore - 3 incontri**

**Date:** da definire  
marzo-aprile

**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

### Calendario

#### La cucina a bassa temperatura sottovuoto

**Sede:** Savona - Finale L.

**9 ore - 3 incontri**

**Date:** da definire  
marzo-aprile

**Orario:** pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

### Calendario

#### HACCP Igiene mod. A

**Sede:** Varazze - Savona -

Finale - Albenga

**4 ore - 1 incontro**

**Date:** da definire  
febbraio-marzo

**Orario:** pomeridiano  
ottobre-novembre

Edizione  
2017

### Calendario

#### HACCP Igiene A-B

**Sede:** Varazze - Savona -

Finale - Albenga

**10 ore - 3 incontri**

**Date:** da definire  
febbraio-marzo-aprile

**Orario:** da definire  
ottobre-novembre

Edizione  
2017

### Calendario

#### Allergeni - valori nutrizionali

**Sede:** Varazze - Savona -

Finale - Albenga

**4 ore - 1 incontro**

**Date:** da definire  
febbraio-marzo-aprile

**Orario:** da definire

## 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.

#### **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.

#### **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.

#### **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 norma vigente prevede che vi sia un aggiornamento delle competenze alle più recenti disposizioni in materia di pronto soccorso.

**Edizione  
2017**

**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

**Edizione  
2017**

**Calendario  
Aggiornamento  
RSPP**  
**Sede:** Savona  
6 ore - 2 incontri  
**Date:** da definire  
febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano o  
serale da definire

**Edizione  
2017**

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

**Edizione  
2017**

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

## **Normativa antincendio - rischio basso** **corso di 4 ore - 3° modulo**

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 teorica ed una pratica, dove si utilizzeranno direttamente i mezzi estinguenti.

## **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.

## **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 assiste a quanto previsto dalla normativa vigente.

**Edizione**  
**2017**

**Calendario**  
**Antincendio rischio**  
**basso - 3° Mod.**  
**Sede:** Savona  
**4 ore - 1 incontro**  
**Date:** da definire  
marzo-aprile  
**Orario:** pomeridiano o  
serale da definire

**Edizione**  
**2017**

**Calendario**  
**Aggiornamento**  
**Antincendio rischio**  
**basso**  
**Sede:** Savona  
**2 ore - 1 incontro**  
**Date:** marzo  
**Orario:** pomeridiano o  
serale da definire

**Edizione**  
**2017**

**Calendario**  
**Antincendio rischio**  
**medio**  
**Sede:** Savona  
**8 ore - 2 incontri**  
**Date:** da definire  
marzo-aprile  
ottobre-novembre  
**Orario:** pomeridiano

**Edizione**  
**2017**

**Calendario**  
**Rappresentante**  
**lavoratori**  
**Sede:** Savona  
**32 ore - 8 incontri**  
**Date:** da definire  
aprile-ottobre-novembre  
**Orario:** da definire

**Edizione**  
**2017**

**Calendario**  
**Sicurezza lavoratori**  
**Sede:** Varazze - Savona -  
Finale - Albenga  
**8 ore - 2 incontri**  
**Date:** da definire  
febbraio-marzo-aprile  
ottobre-novembre  
**Orario:** da definire



## 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.

### 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.

### Facebook Messenger Whatsapp Telegram come utilizzare gli instant messenger ai fini commerciali e promozionali

Illustrazione dei principali strumenti di messaggistica istantanea. Modalità di utilizzo, descrizione di una strategia di marketing basata sull'utilizzo degli instant messenger. Analizzare i rendimenti di una campagna di marketing basata su questi strumenti.

### Facebook per chi ha poco tempo

Cosa significa Facebook oggi, cosa può offrire in futuro. Le varie opportunità offerte, pagine, gruppi. Quali contenuti riscuotono maggiore successo. Come utilizzare foto e video. Campagne promozionali su Facebook come funzionano, come impostarle affinché siano efficaci.

### Google per le aziende: i principali prodotti Google per una corretta visibilità on-line

Analisi di Google, descrizione e modalità di utilizzo di Google My Business, Google Search Console ed altri sistemi innovativi che Google mette a disposizione dell'azienda. Analisi di Youtube e dei possibili utilizzi per migliorare l'immagine aziendale ed i servizi offerti alla clientela.

Edizione  
2017

**Calendario Aggiornamento sicurezza lavoratori**  
**Sede:** Varazze - Savona - Finale - Albenga  
6 ore - 2 incontri  
**Date:** da definire febbraio-marzo-aprile-ottobre-novembre  
**Orario:** pomeridiano o serale da definire

Edizione  
2017

**Calendario Pulizia camere d'albergo**  
**Sede:** Savona  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2017

**Calendario Instant messenger**  
**Sede:** Savona  
6 ore - 2 incontri  
**Date:** da definire febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano

Edizione  
2017

**Calendario Facebook per chi ha poco tempo**  
**Sede:** Savona  
6 ore - 2 incontri  
**Date:** da definire febbraio-marzo  
**Orario:** pomeridiano

Edizione  
2017

**Calendario Google per le aziende**  
**Sede:** Savona  
9 ore - 3 incontri  
**Date:** da definire febbraio-marzo-aprile  
**Orario:** pomeridiano

## Booking sui portali e booking engine: come sviluppare le prenotazioni - gli adempimenti di P.S.

Analisi dei principali portali di booking on line, caratteristiche e funzionamenti. Come funziona il Booking engine e quali sono gli obiettivi. Come attirare prenotazioni sia attraverso i portali sia direttamente sul sito. Analisi dei principali adempimenti legati all'applicazione delle norme di Pubblica Sicurezza e dei modelli ISTAT da compilare a cura delle strutture ricettive. Interazione con i software gestionali aziendali.

## Grafica - photoshop - video - per la realizzazione di materiale promozionale

Il corso, che è riservato a coloro che utilizzano già abitualmente il pc, intende fornire una serie di nozioni relative alla grafica ed a photoshop nonché per la realizzazione di video. Creare dei depliant, listini, presentazioni, inserimento di immagini, ritocco di immagini e di gestione di photoshop di base affinché l'allievo sia in grado di creare piccole pubblicazioni, depliant aziendali, nonché dei video promozionali.

## Comunicare in inglese - Sala Bar - Ristorante corso di 20 ore

Il corso, è 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 sia nel bar che nel ristorante.

## Comunicare in tedesco - corso di 20 ore

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.

## Comunicare in russo - corso di 20 ore

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

Edizione  
2017

### Calendario Booking

**Sede:** Savona  
12 ore - 3 incontri  
**Date:** febbraio-marzo  
dicembre  
**Orario:** pomeridiano  
da definire

Edizione  
2017

### Calendario Grafica - photoshop video

**Sede:** Savona - Alassio  
15 ore - 5 incontri  
**Date:** ottobre-novembre  
**Orario:** pomeridiano o  
serale da definire

Edizione  
2017

### Calendario Inglese

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

Edizione  
2017

### Calendario Tedesco

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

Edizione  
2017

### Calendario Russo

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



# SAVONA LAVORA.IT

## **bacheca di incontro domanda offerta di lavoro**

I lavoratori potranno lasciare la propria candidatura e curriculum, vedere e rispondere alle richieste di ricerca personale

Le aziende potranno ricercare fra i candidati le figure professionali di cui hanno bisogno, oppure inserire propri annunci di ricerca personale

L'obiettivo è quello di mettere in contatto coloro che ricercano lavoro con coloro che lo offrono

Uno strumento diretto e semplice senza alcun tipo di intermediazione

**Ora il lavoro si trova su [www.savonalavora.it](http://www.savonalavora.it)**

Per ulteriori informazioni contattare:

Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona

Corso Ricci 14 - 4° piano - 17100 Savona

tel. 019 8331343 - fax 019 8331350

mail: [ebturismo@confcommerciosavona.it](mailto:ebturismo@confcommerciosavona.it)

sito: [www.ebtturismo.it](http://www.ebtturismo.it) - [www.ebtsavona.it](http://www.ebtsavona.it)

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](mailto:ebturismo@confcommerciosavona.it)  
sito: [www.ebtturismo.it](http://www.ebtturismo.it) - [www.ebtsavona.it](http://www.ebtsavona.it)

### **FEDERALBERGHI - FIPE - FIAVET - FAITA Confcommercio**

Corso Ricci 14 - 17100 Savona  
Tel. 019 833131 - Fax 019 8331350 - e-mail: [ascom@confcommerciosavona.it](mailto:ascom@confcommerciosavona.it)

### **FILCAMS - CGIL** Via Boito 9 r - 17100 Savona

Tel. 019 838981 - Fax 019 812025  
e-mail: [filcams.savona@liguria.cgil.it](mailto:filcams.savona@liguria.cgil.it)

### **FISASCAT - CISL** Galleria Aschero 3 - 17100 Savona

Tel. 019 7703210 - e-mail: [fisascat.imperia.savona@cisl.it](mailto:fisascat.imperia.savona@cisl.it)

### **UILTuCS - UIL** Corso Tardy e Benech 35r - 17100 Savona

Tel. e Fax 019 8402224 - e-mail: [uiltucssv@tiscali.it](mailto:uiltucssv@tiscali.it)

### *Enti di formazione*

### **ASFOTER** Corso Ricci 14 - 17100 Savona

Tel. 019 8331340-41 - e-mail: [asfoter@confcommerciosavona.it](mailto:asfoter@confcommerciosavona.it)

### **ISFORCOOP** Via Baracca 1 r - 17100 Savona

Tel. 019 263097 - Fax 019 862286 - e-mail: [info@isforcoop.net](mailto:info@isforcoop.net)

### *Assistenza tecnica*

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