



# **CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2020**



# **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;

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](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. Ampio spazio sarà dedicato alle esercitazioni pratiche. Altre notizie dettagliate sul sito.

Edizione  
2020

### Calendario Primo livello

Sede: Savona  
30 ore - 5 incontri  
Date: da definire  
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  
2020

### Calendario Secondo livello

Sede: Savona  
30 ore - 5 incontri  
Date: da definire  
marzo  
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  
2020

### Calendario Caffetteria

Sede: Savona  
9 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  
2020

### Calendario Latte Art

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

## Conoscere e vendere il vino

Il corso si prefigge di offrire una serie d'informazioni esaustive della realtà vitivinicola e dei principi dell'enologia, con illustrazione di tecniche di degustazione.

Conoscere, conservare, servire e bere il vino; quantificare il giusto rapporto prezzo/qualità; Conoscenze dell'abbinamento cibo-vino e tecniche di vendita nei confronti del cliente.

Edizione  
2020

### Calendario Conoscere e vendere il vino

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

## Come trasformare le voci di costo in leve di fatturato

I costi di gestione del ristorante, l'assortimento, la scelta dei fornitori e dei canali d'acquisto sono da sempre una criticità per gli imprenditori del settore. Questo corso spiega in modo chiaro ed innovativo le modalità per tenere sotto controllo le variabili chiave del business.

Edizione  
2020

### Calendario Trasformare voci di costo in leve di fatturato

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

## 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 ed essere competitiva questo modulo offre spunti e strumenti per far sì che anche in una piccola impresa le persone siano ben organizzate, motivate e valorizzate.

Edizione  
2020

### Calendario 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

## 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 fondamentali di organizzazione del servizio ristorante, attrezzature di servizio, allestimento sala, mise en place, banchetti. Azioni mirate per consentire agli addetti ed ai responsabili di poter riuscire a gestire nel migliore dei modi sia il servizio che la collaborazione di tutti gli addetti.

Edizione  
2020

### Calendario Responsabile di sala

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

## **Chef fuoriclasse da lavorare in cucina a “vero professionista”**

Uno chef di grande rilievo illustrerà una serie di tecniche ed accorgimenti di immediato utilizzo per dare ai piatti carattere ed importanza. Verranno presentate una serie di ricette. Spesso attraverso la semplicità e la cura nei dettagli si riesce a dare un servizio di grande classe.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Chef fuoriclasse**

Sede: Savona -  
Finale L.  
4 ore - 1 incontro  
Date: da definire  
febbraio-marzo-aprile  
Orario: pomeridiano  
dalle 14,30 alle 18,30

## **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.

**Edizione  
2020**

### **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

## **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  
2020**

### **Calendario La Pasticceria di base - dolce**

Sede: Savona -  
Finale L.  
12 ore - 4 incontri  
Date: da definire  
marzo-ottobre  
novembre  
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.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Paste sfogliate**

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

## **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, salatinì.

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

**Edizione  
2020**

### **Calendario Apericena**

Sede: Savona -  
Finale L.

9 ore - 3 incontri

Date: da definire  
febbraio-marzo

Orario: pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

## **Gelati: i gusti base e servizio per la ristorazione**

Il corso si prefigge di offrire una di informazioni per la realizzazione di gelato alla crema, fiordilatte, cioccolato.

Una parte del corso sarà dedicata al servizio del gelato nella ristorazione. Presentazione di preparazioni al piatto ed altre modalità tipiche per un servizio di ristorante o albergo.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Gelati: i gusti base e servizio per la ristorazione**

Sede: Savona

9 ore - 3 incontri

Date: da definire  
febbraio-marzo

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.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Cucina del territorio**

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.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Pesce: presto e bene**

Sede: Savona -  
Finale L.

9 ore - 3 incontri

Date: da definire  
febbraio-marzo-aprile

Orario: pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

## 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. Come conservare la freschezza dei cibi ed avere una maggiore presa dei prodotti.

## 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  
2020

### Calendario Cucina a bassa temperatura

Sede: Savona - Finale L.

9 ore - 3 incontri

Date: da definire gennaio-febbraio-settembre

Orario: pomeridiano dalle 15,00 alle 18,00

Edizione  
2020

### 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  
2020

### Calendario HACCP Igiene mod. A

Sede: Varazze - Savona - Finale - Albenga

4 ore - 1 incontro

Date: da definire gennaio-febbraio-marzo-ottobre

Orario: pomeridiano

Edizione  
2020

### Calendario HACCP Igiene A-B

Sede: Varazze - Savona - Finale - Albenga

10 ore - 3 incontri

Date: da definire gennaio-febbraio-marzo-aprile

Orario: pomeridiano o serale 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 normativa vigente prevede che vi sia un aggiornamento delle competenze già acquisite, alle più recenti disposizioni in materia di pronto soccorso.

Edizione  
2020

#### **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  
2020

#### **Calendario Aggiornamento RSPP**

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

Edizione  
2020

#### **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

Edizione  
2020

#### **Calendario Aggiornamento Pronto Soccorso**

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 (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.

## **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  
2020**

### **Calendario Antincendio rischio basso - 3° Mod.**

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

**Edizione  
2020**

### **Calendario Aggiornamento Antincendio rischio basso**

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

**Edizione  
2020**

### **Calendario Antincendio rischio medio**

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

**Edizione  
2020**

### **Calendario Rappresentante lavoratori**

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

## **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.

## **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.

## **Public speaking: da manager a leader**

Attraverso la conoscenza delle tecniche di public speaking si possono migliorare le capacità comunicative per portare ad essere anche dei leader. Riuscire a migliorare le interazioni con gli interlocutori e lo staff al fine di portare tutti i collaboratori a comprendere l'importanza del lavoro del singolo e della squadra. Tecniche e strategie di leadership e team building per motivare i collaboratori.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Sicurezza lavoratori**

Sede: Varazze -  
Savona - Finale -  
Albenga

8 ore - 2 incontri

Date: da definire ottobre  
febbraio-marzo-aprile

Orario: pomeridiano  
o serale da definire

**Edizione  
2020**

### **Calendario Aggiornamento sicurezza lavoratori**

Sede: Varazze -  
Savona - Finale -  
Albenga

6 ore - 2 incontri

Date: da definire ottobre-  
febbraio-marzo-aprile

Orario: pomeridiano  
o serale da definire

**Edizione  
2020**

### **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  
2020**

### **Calendario Public speaking**

Sede: Savona

8 ore - 2 incontri

Date: da definire  
gennaio-febbraio

Orario: pomeridiano  
dalle 15,00 alle 18,00

## Facebook Strategist - Storytelling e content marketing per rendere più efficace la propria comunicazione

Cosa rappresentano: Content Marketing e Storytelling, come pianificare e gestire un'attività promozionale attraverso questi strumenti. Come misurare i risultati di tali promozioni. Esempi e casi di successo.

## Come gestire al meglio la scheda Google My Business e Google Local

Il corso ha come obiettivo quello di illustrare Google My Business e di come sia importante per un'attività utilizzarlo. Conoscere al meglio la propria scheda Google my business e comunicare con i clienti. Analizzare le statistiche e come aumentare la propria visibilità su Google Local attraverso l'utilizzo di Google My Business, strumenti questi sottovalutati ma che possono fare la differenza

## Instagram per la promozione di un'attività commerciale

Il corso si prefigge di offrire una serie d'informazioni delle principali funzionalità di Instagram e di come può essere utilizzato a livello commerciale per sviluppare una comunicazione commerciale e promozionale. Come raggiungere il cliente ed incrementare la propria visibilità. Come aprire pubblicità su Instagram ed analizzare i risultati.

## Newsletter e social media per chi ha poco tempo

Come si realizza una newsletter. Quali sono le potenzialità odierne e future dei social media. Differenze tra le varie opportunità offerte, pagine, gruppi, altri tipi di presenza. Quali contenuti utilizzare per avere messaggi che riscuotano maggiore successo. Contenuti delle newsletters, come utilizzare foto e video per migliorare la comunicazione aziendale. Campagne promozionali su Facebook come funzionano.

Edizione  
2020

### Calendario Facebook Strategist

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

Edizione  
2020

### Calendario Google My Business e Google Local

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

Edizione  
2020

### Calendario Instagram per la promozione di un'attività commerciale

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

Edizione  
2020

### Calendario Newsletter

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

## **Il web è servito: la sfida digitale nei pubblici esercizi**

Il corso vuole contribuire a migliorare la cultura digitale tra le piccole imprese del settore dei pubblici esercizi per poter avviare delle azioni a supporto dello sviluppo delle attività e dei servizi offerti.

**Edizione  
2020**

**Calendario**  
**Il web è servito**  
Sede: Savona  
3 ore - 1 incontro  
Date: da definire  
gennaio-febbraio  
Orario: da definire

## **Cortesìa ed approccio dipendenti: gestire il cliente dall'accoglienza in poi**

Attraverso questo corso si cercherà di illustrare 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 dis-servizio ed il reclamo come occasioni di miglioramento.

**Edizione  
2020**

**Calendario**  
**Gestire il cliente**  
Sede: Savona  
9 ore - 3 incontri  
Date: gennaio-  
febbraio  
Orario: da definire

## **Sicurezza Anticrimine e truffe nei pagamenti**

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  
2020**

**Calendario**  
**Sicurezza**  
**Anticrimine**  
Sede: Savona  
8 ore - 2 incontri  
Date: ottobre-  
gennaio-febbraio  
Orario: da definire

## **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 nonchè per la realizzazione di video.

Creare dei depliant, listini, menù, 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, nonchè dei video promozionali.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Grafica - Photoshop video**

Sede: Savona

15 ore - 5 incontri

Date: ottobre-gennaio-febbraio

Orario: pomeridiano o serale da definire

## **I risvolti operativi ed amministrativi di pacchetti e prodotti turistici collegati**

Cambia la 74ter, cambiano le fatturazioni ed aumenta la responsabilità del venditore di prodotti turistici.

Nuovo ruolo dell'Agente di Viaggi, nuove competenze: il banconista deve aggiornarsi su tutto, tecnologie comprese.

**Edizione  
2020**

### **Calendario I risvolti applicati ed amministrativi della nuova direttiva europea**

Sede: Savona

6 ore - 1 incontro

Date: aprile-maggio

Orario: da definire

## **Normativa europea sui pacchetti turistici**

L'italia nel primo semestre 2018 ha recepito la nuova normativa che stravolge il concetto di pacchetto turistico finora utilizzato.

Si affronteranno le procedure per i servizi turistici aggregati, i prodotti turistici singoli, le formalità di assistenza ai passeggeri in viaggio. Obblighi del venditore e diritti dei turisti.

**Edizione  
2020**

### **Calendario Nuova normativa europea sui pacchetti turistici**

Sede: Savona

6 ore - 1 incontro

Date: aprile-maggio

Orario: da definire

## **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.

**Edizione  
2020**

#### **Calendario Inglese**

Sede: Savona -  
Alassio

21 ore - 7 incontri

Date: ottobre-  
febbraio-marzo

Orario: pomeridiano  
o serale da definire

## **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.

**Edizione  
2020**

#### **Calendario Tedesco**

Sede: Savona -  
Alassio

21 ore - 7 incontri

Date: ottobre-  
febbraio-marzo

Orario: pomeridiano  
o serale da definire

## **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  
2020**

#### **Calendario Russo**

Sede: Savona -  
Alassio

21 ore - 7 incontri

Date: ottobre-  
febbraio-marzo

Orario: pomeridiano  
o serale da definire

## 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: [savona@confcommerciosavona.it](mailto:savona@confcommerciosavona.it)

**FILCAMS - CGIL** Via Boito 9 r - 17100 Savona  
Tel. 019 83898243 - 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 - Fax 019 809494  
e-mail: [fisascat.imperia.savona@cisl.it](mailto:fisascat.imperia.savona@cisl.it)

**UILTuCS - UIL** Corso Tardy e Benech 35r - 17100 Savona  
Tel. 019 8402224 Fax 019 814626 - e-mail: [savona@uiltucsliguria.it](mailto:savona@uiltucsliguria.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