



CORSI DI FORMAZIONE ANNO 2022-2023

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 - 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.

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.

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
2022-23

Calendario Primo livello

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

Edizione
2022-23

Calendario Secondo livello

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

Edizione
2022-23

Calendario Caffetteria

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

Edizione
2022-23

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 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.

Tecniche di servizio delle birre

Il corso consentirà di apprendere le corrette tecniche di spillatura e servizio della birra, alla spina ed in bottiglia. Saper servire correttamente le birre aumenta la qualità del proprio lavoro e di conseguenza la soddisfazione del cliente, sempre più attento al servizio. Analisi delle varie tipologie di birra, le attrezzature necessarie al lavoro quotidiano, come scegliere un prodotto, come raccontare una birra.

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.

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.

Edizione
2022-23

Conoscere e vendere il vino

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

Edizione
2022-23

Tecniche di servizio delle birre

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

Edizione
2022-23

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
2022-23

Responsabile di sala

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

Edizione
2022-23

Cucina Creativa e decorazione piatti

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

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
2022-23**

Calendario Chef fuoriclasse

Sede: Savona -
Finale L.
4 ore - 1 incontro
Date: da definire
febbraio-marzo
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
2022-23**

Calendario Pane Pizza Focaccia

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

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.

**Edizione
2022-23**

Calendario Farinata Panizza Focaccia

Sede: Savona -
6 ore - 2 incontri
Date: da definire
febr.-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
2022-23**

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.

Preparazione ed allestimento di un buffet

Il buffet rappresenta una nuova modalità di servizio che si sta diffondendo nell'ambito della ristorazione. Attraverso questo corso verranno spiegate le caratteristiche e le modalità per allestire un buffet, tecniche decorative, gestione degli spazi e creare delle presentazioni d'effetto. Si parlerà anche di quali prodotti proporre, come presentarli, per soddisfare a pieno le esigenze della clientela.

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, salatini.

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

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
2022-23**

Calendario Paste sfogliate

Sede: Savona -
Finale L.

12 ore - 4 incontri

Date: da definire
novembre - dicemb.
marzo

Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

**Edizione
2022-23**

Preparazione ed allestimento di un buffet

Sede: Savona

9 ore - 3 incontri

Date: da definire
aprile-maggio

Orario: da definire

**Edizione
2022-23**

Finger Food e apericena

Sede: Savona -
Finale L.

9 ore - 3 incontri

Date: da definire
febbraio-marzo

Orario: pomeridiano
dalle 15,00 alle 18,00

**Edizione
2022-23**

Gelati: gusti base e servizio

Sede: Savona

9 ore - 3 incontri

Date: da definire
febbraio-marzo

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.

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.

Edizione
2022-23

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
2022-23

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

Edizione
2022-23

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
2022-23

Calendario HACCP Igiene mod. A

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

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.

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.

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
2022-23**

**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

**Edizione
2022-23**

**Aggiornamento
igiene e sicurezza
alimentare**
Sede: On line
4 ore
Date: da definire ottobre
febbraio marzo aprile
Orario: a scelta

**Edizione
2022-23**

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

**Edizione
2022-23**

**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
2022-23**

**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

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
2022-23

**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
2022-23

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

Edizione
2022-23

**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
2022-23

**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.

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
2022-23**

Corso Uso Defibrillatore (DAE)

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

**Edizione
2022-23**

Calendario Antincendio rischio basso - 3° Mod.

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

**Edizione
2022-23**

Calendario Aggiornamento Antincendio rischio basso

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

**Edizione
2022-23**

Calendario Antincendio rischio medio

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

**Edizione
2022-23**

Calendario Rappresentante lavoratori

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

COVID – Informativa: Igiene e Sanificazione

Il corso che può essere svolto da tutti gli addetti sia lavoratori, collaboratori che titolari, consente di avere un'informazione per una corretta igiene e sanificazione. Il corso si svolge in modalità on-line.

COVID – Aggiornamento Sicurezza per Lavoratori

Il corso, che è riservato ai titolari-soci che svolgono l'incarico di RSPP, consente di avere un'informazione completa sulle problematiche che il covid assume nell'ambito della sicurezza sul lavoro. Il corso si svolge in modalità on-line.

COVID – Aggiornamento Sicurezza per RSPP Responsabili Servizio Prevenzione Protezione

Il corso, che è riservato ai lavoratori o soci lavoratori – collaboratori, consente di avere un'informazione completa sulle problematiche che il covid assume in ambito aziendale affinché il lavoratore sia in grado di lavorare nella massima sicurezza. Il corso si svolge in modalità on-line.

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.

Edizione
2022-23

COVID Informativa: Igiene e Sanificazione

Lezioni on line
Durata: 1 ora
Orario a scelta del
partecipante

Edizione
2022-23

COVID Aggiornamento Sicurezza per Lavoratori

Lezioni on line
Durata: 2,30 ore
Orario a scelta del
partecipante

Edizione
2022-23

COVID Aggiornamento RSPP

Lezioni on line
Durata: 2,30 ore
Orario a scelta del
partecipante

Edizione
2022-23

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
2022-23

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

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

Fotografia e grafica per il turismo

L'utilizzo del canale visivo per attirare il cliente anche attraverso i canali social è ormai fondamentale. Lo smartphone, strumento privilegiato per scattare la foto, permette di elaborare l'immagine e renderla pubblica in pochi minuti. Il corso ha l'obiettivo di fornire spunti pratici ed immediati per creare e modificare immagini, utilizzando app o programmi gratuiti. Tecniche base di fotografia: luci, colori, forme. Le app gratuite di rielaborazione immagine; l'uso di testi ed effetti grafici nelle fotografie; l'uso delle immagini sui social.

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.

Gestire il reclamo su TripAdvisor e brand reputation

Negli ultimi anni la gestione della reputazione on-line dell'impresa è emersa come funzione fondamentale per misurare la soddisfazione della clientela. L'obiettivo del corso è quello di dare strumenti e consigli per gestire le recensioni sia positive che negative e strumenti di analisi per intervenire tempestivamente in modo proficuo nelle discussioni on line anche per individuare strategie di miglioramento complessive in diversi ambiti aziendali.

Le basi del Social Media Manager

Il corso ha come obiettivo quello di illustrare le tematiche legate alla miglior gestione dei social della propria attività. Analisi della situazione, analisi di casi reali per migliorare le dinamiche del funzionamento dei social.

Attrarre nuovi clienti con Facebook e Instagram

Il corso si prefigge di offrire una serie d'informazioni delle principali funzionalità di Facebook ed Instagram per consentire a tutti in maniera semplice e veloce di poter utilizzare questi canali. L'obiettivo è aumentare la visibilità della propria azienda ed attirare nuovi clienti.

Edizione
2022-23

Fotografia e grafica per il turismo

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

Edizione
2022-23

Video editing per il digital marketing

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

Edizione
2022-23

Gestire il reclamo su Tripadvisor e brand reputation

Sede: Savona
9 ore - 3 incontri
Date: febbraio marzo
Orario: da definire

Edizione
2022-23

Le basi del Social Media Manager

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

Edizione
2022-23

Attrarre clienti con Facebook e Instagram

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

Come ottimizzare il proprio sito internet

Il corso ha come obiettivo quello di illustrare tutte le procedure da seguire per creare un sito performante, in grado di posizionarsi bene su Google. Analisi di casi reali per migliorare le dinamiche di funzionamento dei siti.

Edizione
2022-23

Come ottimizzare il proprio sito internet

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

Promuoversi con Google: i principali servizi offerti per promuovere le attività

Il corso ha come obiettivo quello di illustrare alcune tecniche per fare azioni di local marketing. Il corso è riservato alle imprese turistiche che offrono servizi sul territorio e vogliono aumentare la propria visibilità. Verranno illustrate una serie di azioni supportate da esempi e casi di successo.

Edizione
2022-23

Promuoversi con Google

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

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
2022-23

Whatsapp Marketing

Sede: Savona
6 ore - 2 incontri
Date: da definire
novembre febbraio
marzo aprile
Orario: pomeridiano
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.

Edizione
2022-23

Excel avanzato

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

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 inglese avanzato per receptionist

Un receptionist professionale è in grado di poter presentare al meglio la struttura ricettiva e fornire un ottimo biglietto da visita. Con questo corso si vogliono dare una serie di nozioni avanzate, per migliorare l'approccio, informazioni specifiche, rispondere alle mail e gestire al meglio le comunicazioni telefoniche. Indicazioni su cosa fare, informazioni turistiche, suggerimenti sull'attività ed i servizi offerti.

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.

Corso francese avanzato per receptionist

Un receptionist professionale è in grado di poter presentare al meglio la struttura ricettiva e fornire un ottimo biglietto da visita. Con questo corso si vogliono dare una serie di nozioni avanzate, per migliorare l'approccio, informazioni specifiche, rispondere alle mail e gestire al meglio le comunicazioni telefoniche. Indicazioni su cosa fare, informazioni turistiche, suggerimenti sull'attività ed i servizi offerti.

Edizione
2022-23

Calendario Tedesco

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

Edizione
2022-23

Corso Inglese Base

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

Edizione
2022-23

Corso Inglese Avanzato

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

Edizione
2022-23

Corso Francese Base

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

Edizione
2022-23

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 - Fax 019 8331350

e-mail: savona@confcommerciosavona.it

FILCAMS - CGIL Via Boito 9 r - 17100 Savona

Tel. 019 83898243 - Fax 019 812025

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

FISASCAT - CISL Galleria Aschero 3 - 17100 Savona

Tel. 019 825400 - Fax 019 809494

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

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

Tel. 019 8402224 Fax 019 814626 - e-mail: savona@uiltucsliguria.it

Enti di formazione

ASFOTER Corso Ricci 14 - 17100 Savona

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

ISFORCOOP Via Baracca 1 r - 17100 Savona

Tel. 019 263097 - e-mail: savona@isforcoop.it

Assistenza tecnica

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