

## **PROGRAMMA ATTIVITA' FORMATIVA 2011-2012**

**(aggiornamento al 23 gennaio 2012)**

- **Inglese** (40 ore) - docenza Anglo American Centre, British Institute, The English Centre e altre scuole certificate. Si svolgerà a CA OR SS OT NU a partire da Gennaio 2012. **CORSI INIZIATI – CHIUSE ISCRIZIONI**
- **Informatica e Web Marketing** (20 ore) - docenza J-Service srl e OkWeb srl si svolgerà a CA OR SS OT NU a partire dal 10 Febbraio 2012  
**a CA corso completo chiuse iscrizioni**
- **Trend e scenari per il marketing turistico in Sardegna** (8 ore) - docente Prof. Rebecca Pera / Xplora-Lab Si svolgerà a OLB 21/11/11 SS 22/11/11 NU 23/11/11 OR 24/11/11 CA 25/11/11 **concluso**
- **Housekeeping/Cameriera ai piani** (8 ore) - docente Prof. Andrea Bertelli / SPS srl Si svolgerà a CA 12/12/11 OR 13/12/11 SS 14/12/11 OLB 15/12/11 NU 16/12/11 **concluso**
- **Responsible Hotel: gestione eco-sostenibile dell'albergo** (8 ore) - docente Prof. Alfredo Monetti / Teamwork srl Si svolgerà a CA 16/01/12 OR 17/01/12 SS 18/01/12 OLB 19/01/12 NU 20/01/12 **concluso**
- **La determinazione dei prezzi e le tecniche di Yield Management** (8 ore) - docente Prof. Filippo Nieddu / SPS srl Si svolgerà a CA 06/02/12 OR 07/02/12 SS 08/02/12 OLB 09/02/12 NU 10/02/12  
**a CA corso completo chiuse iscrizioni**
- **Comunicazione e motivazione: come gestire le risorse umane** (8 ore) - docente Prof. Alessandra Belluomini / Teamwork srl Si svolgerà a CA 05/03/12 OR 06/03/12 SS 07/03/12 OLB 08/03/12 NU 09/03/12  
**a CA e SS corso completo chiuse iscrizioni**
- **Food & Beverage: gestione e ottimizzazione degli ordini del servizio ristorativo/alberghiero/bar** (8 ore) - docente Prof. Andrea Bertelli / SPS srl Si svolgerà a CA 19/03/12 OR 20/03/12 SS 21/03/12 OLB 22/03/12 NU 23/03/12  
**a CA e SS corso completo chiuse iscrizioni**
- **La gestione della qualità nelle imprese turistiche** (8 ore) - docente Prof. Luca Sechi / SPS srl Si svolgerà a CA 26/03/12 OR 27/03/12 SS 28/03/12 OLB 29/03/12 NU 30/03/12  
**a CA corso completo chiuse iscrizioni**
- **Corso per Addetto all'emergenza Primo Soccorso - DLgs 81/08 DM 388/03** (12 ore) - docente Dott. Fabrizio Casula / Studio Tecnico Ing. Angelo Mocchi. **concluso**  
Si svolgerà a SS 17-18/11/11 OLB 24-25/11/11 NU 01-02/12/11 OR 06-07/12/11 CA 15-16/12/11
- **Corso per RLS - Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - DLgs 81/08** (32 ore) – (segue da programma 2010/2011) - docenza Studio Tecnico Ing. Angelo Mocchi.  
Si svolgerà a SS 23-24-30-31/01/2012 OLB 13-14-27-28/02/2012
- **Corso per Sommelier 1° livello** (30 ore) - docenza Associazione AIS SARDEGNA si svolgerà a OLB Marzo 2012 **CORSO COMPLETO – CHIUSE ISCRIZIONI**
- **Corso per Sommelier 2° livello** (30 ore) - docenza Associazione AIS SARDEGNA Si svolgerà a CA dal 04/10/11 **CONCLUSO** OR dal 01/02/2012
- **Corso per Barman 1° livello** (36 ore) - docenza Associazione AIBES SARDEGNA Si svolgerà a SS dal 21/11/2012 **CONCLUSO** CA dal 27/01/2012 **CHIUSE ISCRIZIONI**

## Inglese

Docenza: Anglo American Centre, British Institute, The English Centre e altre scuole certificate.

Durata: 40 ore.

Sedi: CA OR NU SS OT.

Prima di accedere al corso tutti i partecipanti devono sostenere un Test di Verifica presso la Scuola, la quale provvederà ad organizzare classi omogenee per livello di conoscenza della lingua.

Le lezioni sono tenute da docenti madrelingua.

I partecipanti ricevono il materiale didattico e, solo coloro che avranno frequentato regolarmente le lezioni e superato il test finale, l'**Attestato di Partecipazione**.

## Informatica

Docenza: J-Service srl e OkWeb srl.

Durata: 20 ore.

Sedi: CA OR NU SS OT.

Il corso di **Informatica e Web Marketing** è per coloro in possesso di una buona conoscenza di base, affronta il pacchetto Office – Word, Excel, Access – Internet, Posta Elettronica e Web Marketing.

I partecipanti ricevono il materiale didattico e, solo coloro che avranno frequentato regolarmente le lezioni e superato il test finale, l'**Attestato di Partecipazione**.

Il corso si terrà presso scuole accreditate per la formazione e certificazione informatica.

Le 20 ore di corso vengono suddivise in una lezione settimanale di 3 ore.

## Corso

# “Trend e scenari per il marketing turistico in Sardegna”

docente Prof.ssa Rebecca Pera – Società XploraLab

Durata: 8 ore

### Obiettivi formativi:

Il corso si propone di fornire le basi teoriche e metodologiche per la gestione del processo di marketing turistico. Alla fine del corso le competenze acquisite metteranno i partecipanti in grado di comprendere la natura e la dinamica dei processi di marketing e di individuare le attività e gli strumenti corretti per la pianificazione di una strategia di marketing.

### Contenuti:

- Approcci di marketing: presentazione dei tre approcci principali, ovvero marketing e bisogni dei viaggiatori, marketing e dimensione del mercato, marketing ed approccio al mercato.
- Analisi della domanda turistica: i flussi turistici, aspetti economici, la domanda in azione motivazioni, personalità, atteggiamenti....
- Analisi desk di trend e valutazione delle opportunità - Il marketing strategico di analisi, dai servizi alla progettazione di esperienze.
- Individuazione di nuove aree tematiche di sviluppo turistico: enogastronomico, sportivo, congressuale, anziano...
- Il marketing mix: dal prodotto turistico alla meta turistica e suo ciclo di vita, la distribuzione dei prodotti turistici (il ruolo dei Tour Operator e degli Agenti di Viaggio), la comunicazione del prodotto turistico ed il prezzo.
- Il marketing del ricordo - Il Customer relationship management: Limiti e pericoli del "puro" orientamento al cliente, ovvero "perché il cliente non ha sempre ragione" destination management: oltre il concetto di meta turistica.
- Applicazione e discussione di best practices e casi studio.

La metodologia si avvale di nuove tecniche fornite dall'experience design (mappe, pannelli, storyboard, filmati) integrata con role playing e case study. Tali strumenti consentono una elevata partecipazione attiva ed una applicazione/contestualizzazione immediata dei modelli proposti.

## Corso “Housekeeping”

**docente Prof. Andrea Bertelli – Società SPS srl**

Durata: 8 ore

Contenuti:

### ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO AI PIANI

- La governante (Profilo, Responsabilità , Compiti, Doveri, Procedure operative);
- La sicurezza ai piani;
- Programma del lavoro delle cameriere;
- Analisi del metodo di lavoro e norme di comportamento;
- Il carrello delle cameriere;
- Le pulizie: pulizie giornaliere, periodiche e di fondo;
- La Check list e la gestione del reclamo;
- Prodotti di pulizia standard;
- Tossicità ed etichettatura delle sostanze pericolose e sicurezza nell'uso dei prodotti chimici;
- Attrezzatura da lavoro
  - Utilizzo dei macchinari
  - La scelta dei macchinari
  - Lavori di manutenzione preventiva e riparazione dell'attrezzatura
- Metodologie di lavoro per il riassetto della unità camera / bagno;
- Analisi del tempo impiegato;

### PROGRAMMA DI RIFORNIMENTO

- La gestione della biancheria dei piani e della sala;
- Forniture varie, la linea cortesia;
- Lo stoccaggio delle forniture;
- Configurazione del magazzino/guardaroba;
- Inventario del magazzino;
- Stanze di servizio /office;
- Controllo corredo per l'ospite;
- Perdite e ritrovamenti;

La giornata di lezione prevede anche una breve esercitazione pratica (20-30 minuti) in gruppi di 7/8 persone in una camera dell'hotel al fine di osservare i risvolti operativi dei concetti appresi durante la lezione

## Corso

### **“Responsible hotel: gestione eco-sostenibile dell'albergo”**

**docente Prof. Alfredo Monetti – Società Teamwork srl**

Durata: 8 ore

#### Obiettivi:

La competitività di ogni località turistica e, conseguentemente, di qualsiasi struttura alberghiera si misura dalla capacità e dall'impegno degli operatori pubblici e privati nel garantire al mercato un'offerta ospitale dall'elevato standard qualitativo e in linea con i principi di tutela ambientale. L'attrattiva delle mete turistiche, infatti, è data proprio dal ricco patrimonio storico, artistico e naturale che rende esclusive tali destinazioni. Il corso si propone, quindi, di offrire idee e strumenti innovativi e concreti su come diventare e gestire un albergo ecologico, realizzando un'offerta ospitale di qualità al fine di rendere maggiormente competitiva l'azienda sul mercato italiano ed internazionale.

#### Contenuti:

- La realtà alberghiera nel terzo millennio;
- Principi di eco-sostenibilità: come diventare un albergo eco-sostenibile;
- Gli strumenti di analisi della situazione attuale dell'albergo;
- La progettazione di un piano di azione;
- Piccoli accorgimenti concreti in direzione dell'eco-compatibilità;
- La riduzione dei rifiuti prodotti ed il riciclaggio dei materiali;
- Il risparmio di energia elettrica e dei consumi idrici;
- L'acquisto di prodotti e di attrezzature alberghiere eco-compatibili;
- Strumenti per l'auto-monitoraggio;
- Casi di successo.

**Corso**  
**“La determinazione dei prezzi e le tecniche di  
Yield Management”**

**docente Prof. Filippo Nieddu – Società SPS srl**

Durata: 8 ore

Contenuti:

- Come si determinano i prezzi;
- Introduzione allo Yield Management come insieme di tecniche di ottimizzazione dei prezzi e delle politiche di distribuzione;
- Le condizioni minime di base di applicazione dello Yield Management;
- Massimizzazione delle vendite e gestione del ricavo globale;
- Arbitraggio tra domanda ed offerta: allocazione ottimale camere per ogni livello tariffario in funzione della domanda;
- Redazione di previsioni di domanda affidabili;
- No-shows & Sorry tracking;
- Loose-it rate: determinazione giornaliera;
- Il livello ottimale di overbooking.

## Corso

# “Comunicazione e motivazione: come gestire le risorse umane”

**docente Prof. ssa Alessandra Belluomini – Società Teamwork srl**

Durata: 8 ore

### Obiettivi:

Nella gestione quotidiana delle risorse umane capita spesso di dimenticare che il grande capitale di un'azienda sono le persone, veri responsabili del servizio e della soddisfazione della clientela.

Un eccellente servizio è, infatti, frutto di un buon lavoro di squadra in cui ciascun collaboratore dà il meglio di sé.

Obiettivo del seminario è quello di fornire ai partecipanti gli strumenti conoscitivi relativi alle modalità di selezione, comunicazione e gestione del personale più efficaci al fine di sviluppare le loro potenzialità ed ottenere performance in grado di generare migliori profitti.

### Contenuti:

- L'importanza delle risorse umane e il ruolo del manager;
- Pianificazione e definizione degli obiettivi;
- Comunicazione e leadership;
- La costituzione dello staff: reclutamento e selezione;
- Accoglimento e inserimento in azienda;
- L'addestramento e la formazione;
- Gli standard di performance del personale;
- Il controllo delle performance (mansionari e schede di verifica);
- Organizzazione e pianificazione delle risorse umane;
- Strategie e tecniche di motivazione e incentivazione.

## Corso

# **“Food & Beverage: gestione e ottimizzazione degli ordini del servizio ristorativo/alberghiero/bar”**

**docente Prof. Andrea Bertelli – Società SPS srl**

Durata: 8 ore

### Contenuti:

- Metodologie per il ricevimento delle merci: analisi del costo del menu;
- Calcolo del costo delle merci in funzione degli scarti;
- Controllo qualitativo della rispondenza tra i prodotti richiesti ed i prodotti ricevuti;
- Controllo del rispetto dei tempi di fornitura e delle modalità di consegna;
- Gestione del magazzino;
- Monitoraggio del carico/scarico;
- Monitoraggio dei consumi.

## Corso

# **“La gestione della qualità nelle imprese turistiche”**

docente Prof. Luca Sechi – Società SPS srl

Durata: 8 ore

Contenuti:

- Principali vantaggi derivanti dall'adozione di un sistema di gestione della qualità;
- Descrizione introduttiva degli ambiti applicativi delle principali norme di gestione dei processi;
- Analisi e applicazione della logica dei processi;
- Aspetti generali della norma ISO 9000;
- Concetto del ciclo di Deming;
- Principali ambiti applicativi della norma ISO 9000 nelle imprese turistiche;
- Aspetti generali della norma ISO 14000;
- Principali ambiti applicativi della norma ISO 14000 nelle imprese turistiche;
- Aspetti generali di altre certificazioni: EMAS e Ecolabel;
- Le modalità di certificazione.

## Corso per

### “Addetto all'emergenza Primo Soccorso”

**Dlgs 81/08 DM 388/03**

**docente Dott. Fabrizio Casula - Studio Tecnico Ing. Angelo Mocchi**

Durata: 12 ore suddivise in 3 moduli: una giornata di 8 ore con due moduli da 4 ore + una mezza giornata da 4 ore con un modulo.

#### Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di formare e informare gli addetti al pronto soccorso aziendale, in maniera efficace ed esauriente, trasferendo ai partecipanti le opportune conoscenze di natura tecnica nonché le necessarie abilità di natura pratica. Il corso si avvarrà di un approccio pratico, che enfatizza le procedure organizzative per fornire un adeguato primo soccorso ai lavoratori feriti o colti da malessere, così come prescritto dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Verranno, inoltre, descritte le più semplici manovre che il primo soccorritore, in attesa del personale sanitario, dovrà compiere nelle situazioni di emergenza ed urgenza.

#### Contenuti:

<b>MODULO A totale n. 4 ore mattina 09:00 – 13:00</b>
---

#### **Allertare il sistema di soccorso**

- a) Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, ecc.);
- b) Comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza.

#### **Riconoscere un'emergenza sanitaria**

- 1) Scena dell'infortunio:
  - a) raccolta delle informazioni;
  - b) previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili.
- 2) Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato:
  - a) funzioni vitali (polso, pressione, respiro);
  - b) stato di coscienza;
  - c) ipotermia ed ipertermia.
- 3) Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio.
- 4) Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso.

#### **Attuare gli interventi di primo soccorso**

- 1) Sostentimento delle funzioni vitali:
  - a) posizionamento dell'infortunato e manovre per la pervietà delle prime vie aeree;
  - b) respirazione artificiale;
  - c) massaggio cardiaco esterno.
- 2) Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso:
  - a) lipotimia, sincope, shock;
  - b) edema polmonare acuto;
  - c) crisi asmatica;
  - d) dolore acuto stenocardico;
  - e) reazioni allergiche;

- f) crisi convulsive:
- g) emorragie esterne post-traumatiche e tamponamento emorragico.

Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta.

<b>MODULO B totale n. 4 ore pomeriggio 15:00 – 19:00</b>
--

**Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro**

- 1) Cenni di anatomia dello scheletro
- 2) Lussazioni, fratture e complicanze
- 3) Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- 4) Traumi e lesioni toraco addominali.

**Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro**

- 1) Lesioni da freddo e da calore
- 2) Lesioni da corrente elettrica
- 3) Lesioni da agenti chimici
- 4) Intossicazioni
- 5) Ferite lacerato contuse
- 6) Emorragie esterne.

<b>MODULO C totale n. 4 ore mattina 09:00 – 13:00</b>
---

**Acquisire capacità di intervento pratico**

- 1) Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N
- 2) Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- 3) Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta
- 4) Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- 5) Principali tecniche di tamponamento emorragico
- 6) Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- 7) Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

## Corso per RLS

### “Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza”

docenza Studio Tecnico Ing. Angelo Mocci

Il corso è obbligatorio per i lavoratori che siano stati eletti Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza all'interno della propria azienda.

Il Programma è conforme alla normativa vigente.

Durata: 32 ore - Art. 37 D.Lgs. 81/08 (4 incontri da 8 ore per l'intera giornata)

Contenuti :

#### Prima Giornata – Modulo 1

##### *Test iniziale*

- Questionario iniziale di conoscenza delle nozioni pregresse

##### *Il quadro normativo:*

- ✚ *I principi costituzionali, civilistici e penalistici;*
- ✚ *Il DPR 547/55, il DPR 303/56 ed il D.Lgs. 277/91, il D.Lgs.626/94;*
- ✚ *Il D.Lgs.81 del 9/04/08 e s.m.i.: la nuova impostazione organizzativa e gestionale della salute e della sicurezza del lavoro*

#### Prima Giornata – Modulo 2

##### *I rapporti tra le parti sociali:*

- ✚ *La partecipazione dei lavoratori alla gestione della salute e della sicurezza del lavoro;*
- ✚ *Il ruolo del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;*
- ✚ *Gli organismi paritetici.*

#### Seconda Giornata – Modulo 3

##### *Il documento della sicurezza:*

- ✚ *La valutazione dei rischi;*
- ✚ *Individuazione delle misure di prevenzione e protezione da adottare;*
- ✚ *Programmazione e pianificazione delle procedure di sicurezza;*
- ✚ *Misure di miglioramento nel tempo.*

#### Seconda Giornata – Modulo 4

##### *La sicurezza del lavoro:*

- ✚ *Luoghi di lavoro;*
- ✚ *Impianti elettrici;*
- ✚ *Altri impianti*
- ✚ *Macchine ed attrezzature*

### **Terza Giornata – Modulo 5**

#### **La comunicazione:**

- ✚ *Tecniche di comunicazione;*
- ✚ *Comunicazione interpersonale e di gruppo in relazione al ruolo partecipativo dei lavoratori e del loro Rappresentante;*
- ✚ *Dibattito sugli argomenti trattati.*

### **Terza Giornata – Modulo 6**

#### **L'igiene del lavoro:**

- ✚ *Agenti fisici (rumore, vibrazioni, microclima, illuminamento;)*
- ✚ *Dispositivi di protezione individuale e collettiva;*
- ✚ *Movimentazione manuale dei carichi;*
- ✚ *Agenti chimici, biologici e cancerogeni.*

### **Quarta Giornata – Modulo 7**

#### **L'igiene del lavoro:**

- ✚ *Videoterminali.*

#### **La sorveglianza sanitaria ed il primo soccorso:**

- ✚ *Il medico competente;*
- ✚ *La sorveglianza sanitaria;*
- ✚ *Nozioni di primo soccorso.*

### **Quarta Giornata – Modulo 8**

#### **La prevenzione incendi e gestione delle emergenze:**

- ✚ *Nozioni di prevenzione incendi;*
- ✚ *Piani emergenza ed evacuazione;*
- ✚ *La squadra di gestione delle emergenze;*
- ✚ *Nozioni sulla gestione delle emergenze.*

#### **Test finale ;**

- ✚ *Questionario finale di verifica dell'apprendimento*
- ✚ *Questionario di gradimento del corso*

## Corso per “**SOMMELIER** 1° livello”

**docenza AIS - Associazione Italiana Sommeliers – Regione Sardegna**

Durata: 30 ore - 15 lezioni della durata di 2 ore circa.

Contenuti:

- La figura del sommelier;
- Viticoltura;
- Enologia I, componenti del vino, la produzione del vino;
- Tecnica della degustazione, esame visivo, olfattivo, gustativo;
- Spumanti;
- Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati;
- Legislazione;
- Birra e distillati da cereali;
- Altri distillati e liquori;
- Sardegna;
- Le funzioni del Sommelier;
- Visita ad un'azienda vitivinicola;
- Prova di servizio;
- Approfondimento sulla degustazione e Autoverifica.

## Corso per “**SOMMELIER 2° livello**”

**docenza AIS - Associazione Italiana Sommeliers – Regione Sardegna**

Durata: 30 ore - 15 lezioni della durata di 2 ore circa.

Contenuti:

- Tecnica della degustazione
- Valle D’Aosta, Piemonte
- Lombardia, Trentino Alto Adige
- Veneto, Friuli Venezia Giulia
- Emilia Romagna, Marche
- Umbria, Lazio
- Viticoltura paesi del mondo
- Francia I
- Francia II
- Viticoltura principali paesi europei
- Toscana, Liguria
- Abruzzo, Molise, Campania
- Sicilia, Sardegna
- Approfondimento sulla degustazione e Autoverifica

Per ogni lezione si terranno degustazioni guidate delle tipologie di vini più significativi dell’*enologia* sarda e non solo.

I supporti didattici permettono ai corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente.

Il materiale didattico comprende libri di testo, una valigetta con i bicchieri da degustazione e gli attrezzi.

I docenti sono abilitati e qualificati per le varie materie trattate.

## Corso per “**BARMAN**”

**docenza AIBES – Associazione Italiana Barmen e Sostenitori – Delegazione Sardegna**

Durata: 39 ore - 13 lezioni.

Il corso sarà condotto da esperti formatori barmen riconosciuti e autorizzati dall’AIBES, con interventi di tecnici ed esperti del settore.

Gli incontri prevedono lezioni teoriche e pratiche, alle quali seguiranno esercitazioni di miscelazione e composizione di cocktail e long drink, preparazioni di guarnizioni di frutta, ecc.

Contenuti:

- la figura del barman;
- tipologie di bar;
- le attrezzature;
- nozioni di merceologia e igiene del bar;
- aperitivi, vini liquorosi e aromatizzati;
- vino, spumante e champagne;
- birra e fermentazione;
- distillati di vino e cereali;
- liquori dolci e amari;
- analcolici;
- caffè e tutti i prodotti della caffetteria;
- comportamento professionale;
- controllo e stoccaggio delle merci.

I corsi partiranno a Ottobre 2011 per concludersi a Maggio 2012.

Le sedi di svolgimento saranno comunicate successivamente direttamente ai partecipanti.

I corsi sono gratuiti, per partecipare alle attività dell'Ente occorre compilare e spedire la **Scheda di Partecipazione** allegata e versare una **CAUZIONE** di € 50,00, inviando la ricevuta del pagamento alla Segreteria.

La cauzione verrà restituita al termine della stagione formativa.

Il versamento della **CAUZIONE** si può effettuare con bollettino postale o bonifico bancario sul c/c Banco Posta 762096 intestato a Ente Bilaterale Turismo Sardegna - Via Enrico De Nicola 27, 09170 Oristano - codice IBAN IT86A0760117400000000762096 specificando la Causale del Versamento: Cauzione Corsi EBTS 2011/2012.

I corsi di 8 ore iniziano la mattina alle ore 9 e terminano alle ore 18, con pausa pranzo alle ore 13 offerta dall'Ente.

I partecipanti ricevono per ogni corso il materiale didattico e l'Attestato di Partecipazione.

Possono partecipare sia i titolari/gestori di attività turistiche che i lavoratori dipendenti, fissi o stagionali, in regola col versamento delle quote associative disciplinate dal CCNL TURISMO.

Anche se programmati nelle varie province, i corsi si svolgeranno solo nelle sedi dove si sarà raggiunto un numero sufficiente di adesioni, pertanto il calendario proposto potrà subire modifiche.

Per ogni altra informazione o chiarimento contattare la Segreteria dell'Ente Bilaterale Turismo Sardegna al numero 0783/300024.