



E.B.T.S.

*ENTE BILATERALE
TURISMO SARDEGNA*

CATALOGO FORMATIVO

2019 - 2020

INDICE CORSI

area SICUREZZA SUL LAVORO

- ANTINCENDIO RISCHIO BASSO 4 ore
- Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO BASSO 2 ore
- ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO 8 ore
- Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO 5 ore
- ANTINCENDIO RISCHIO ALTO 16 ore
- Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO ALTO 8 ore
- FORMAZIONE LAVORATORI 8 ore
- Aggiornamento FORMAZIONE LAVORATORI 6 ore
- PRIMO SOCCORSO 12 ore
- Aggiornamento PRIMO SOCCORSO 4 ore
- RSPP 16 ore
- BLS-D 4 ore

area IGIENE

- HACCP ADDETTI base 4 ore
- HACCP RESPONSABILI avanzato 8 ore
- LEGIONELLA prevenzione rischi avanzato 8 ore

area PROFESSIONALIZZANTE

- AVVICINAMENTO AL VINO 12 ore
- BARMAN I e II livello 60 ore
- HOUSEKEEPING 16 ore
- LA CUCINA PER TUTTE LE STAGIONI: AUTUNNO 8 ore
- LA CUCINA PER TUTTE LE STAGIONI: INVERNO 8 ore
- LA CUCINA PER TUTTE LE STAGIONI: PRIMAVERA 8 ore
- LA CUCINA PER TUTTE LE STAGIONI: ESTATE 8 ore

area LINGUE STRANIERE

** Modalità di partecipazione **

La stagione formativa dell'EBTS inizia in autunno e termina in primavera, con l'avvio della stagione turistica.

I corsi sono gratuiti, possono partecipare i titolari, gestori e i lavoratori dipendenti, fissi e stagionali, di **AZIENDE TURISTICHE IN REGOLA COL VERSAMENTO DELLE QUOTE ASSOCIATIVE DISCIPLINATE DAL CCNL TURISMO.**

Per partecipare occorre compilare la **SCHEDA DI ISCRIZIONE ON LINE** dal sito www.ebtsardegna.org sezione **FORMAZIONE**, allegando:

- per l'iscrizione del *lavoratore* copia dell'ultima busta paga;
- per l'iscrizione del *titolare/amministratore* copia dell'ultimo F24 aziendale.

Non saranno accolte Schede incomplete dei dati richiesti.

I corsi vengono proposti a Cagliari – Oristano – Sassari – Olbia – Nuoro, ma i lavori si svolgeranno solo nelle sedi dove sarà raggiunto un numero minimo di adesioni, pertanto il programma potrà subire modifiche.

I corsi sono a numero chiuso, in caso di elevato numero di adesioni l'Ente si riserva la facoltà di chiudere anticipatamente le iscrizioni e selezionare le richieste.

Le CONFERME DI PARTECIPAZIONE, con l'indicazione delle sedi di svolgimento ed eventuali altre informazioni, SARANNO COMUNICATE DALL'ENTE DIRETTAMENTE AI PARTECIPANTI TRAMITE E-MAIL. *Si ricorda pertanto di controllare periodicamente l'e-mail indicata nella scheda di iscrizione.*

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria dell'Ente Bilaterale Turismo Sardegna al numero 0783/300024, dal lunedì al venerdì h 9 – 19, o inviare una email a info@ebtsardegna.org.

Regolamento corsi di Lingue Straniere

Per la stagione formativa 2019-2020 l'Ente Bilaterale Turismo Sardegna riconosce un **BUONO** del valore massimo di euro 350,00 a persona, a titolo di rimborso per aver frequentato un corso di lingue straniere.

La **spesa del corso sarà inizialmente a carico del corsista** che, a conclusione del corso, potrà richiedere all'Ente il *buono*, presentando la seguente documentazione rilasciata dalla scuola/ente di formazione:

- *certificato o attestato di frequenza;*
- *ricevuta di pagamento.*

Saranno rimborsati *esclusivamente* i corsi conclusi e certificati.

Per accedere al *buono* il lavoratore (*socio ebts*) può farne richiesta all'Ente iscrivendosi attraverso l'apposita *scheda on line* (sito EBTS - sezione Formazione).

Verificata la regolarità della richiesta l'Ente rilascerà il nullaosta. La scelta della lingua straniera, della scuola e sede di svolgimento è libera, a discrezione del corsista.

I buoni messi a disposizione dall'Ente sono in numero limitato, pertanto l'EBTS si riserva la facoltà di sospendere le richieste al completamento dei *buoni* disponibili.

** Contenuti Aree Tematiche **

Area SICUREZZA SUL LAVORO

ANTINCENDIO RISCHIO BASSO 4 ore

Si rivolge agli addetti della squadra antincendio per aziende a rischio basso, per fornire una formazione di base sulla prevenzione, protezione e sulle procedure da adottare per prevenire gli incendi e la presa visione e istruzioni sull'uso degli estintori portatili.

Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO BASSO 4 ore

Fornisce agli addetti alla prevenzione incendi un aggiornamento delle competenze acquisite, nel rispetto degli obblighi normativi previsti.

ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO 8 ore

Destinato a datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, di attività a rischio medio, che svolgono il ruolo di addetto all'emergenza nei luoghi di lavoro e sono pertanto incaricati della prevenzione e lotta antincendio, dell'evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato e, comunque, della gestione dell'emergenza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 – art. 37 comma 9 e successive modifiche ed integrazioni.

Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO 5 ore

Fornisce un'adeguata e specifica formazione mirata a consentire l'aggiornamento delle competenze in relazione a tutti gli elementi conoscitivi e normativi, nonché a garantire il mantenimento e l'adeguamento delle abilità pratiche necessarie per lo svolgimento del ruolo, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente. Inoltre mira a riallineare le abilità pratiche per l'utilizzo degli strumenti operativi antincendio maggiormente in uso, anche alla luce delle innovazioni di carattere tecnico e tecnologico.

ANTINCENDIO RISCHIO ALTO 16 ore

Destinato a datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, di attività a rischio elevato, che svolgono il ruolo di addetto all'emergenza nei luoghi di lavoro e sono pertanto incaricati della prevenzione incendi e lotta antincendio, dell'evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato e, comunque, della gestione dell'emergenza, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 – art. 37 comma 9 e successive modifiche ed integrazioni.

Aggiornamento ANTINCENDIO RISCHIO ALTO 8 ore

Si propone di fornire un'adeguata e specifica formazione mirata a consentire l'aggiornamento delle competenze in relazione a tutti gli elementi conoscitivi e normativi, nonché a garantire il mantenimento e l'adeguamento delle abilità pratiche necessarie per lo svolgimento del ruolo, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente. Mira inoltre a riallineare le abilità pratiche per l'utilizzo degli strumenti operativi antincendio maggiormente in uso, anche alla luce delle innovazioni tecniche.

FORMAZIONE LAVORATORI 8 ore

(4 ore di formazione generale e 4 ore di formazione specifica)

Fornire ai lavoratori, che rientrano nella definizione riportata all'art. 2 comma 1 lettera a del D. Lgs. 81/08 operanti presso imprese appartenenti ai settori con livello di rischio basso, una formazione di tipo generale in materia di sicurezza e salute nel luogo di lavoro in applicazione alla normativa in vigore, e una formazione specifica connessa al livello di rischio di riferimento dell'azienda di appartenenza (basso).

Aggiornamento FORMAZIONE LAVORATORI 6 ore

È rivolto ai lavoratori che, avendo già frequentato il corso base, sono tenuti all'aggiornamento periodico, per apprendere le eventuali novità che dovessero intervenire in ambito legislativo e garantire il mantenimento della formazione specifica di riferimento dell'azienda di appartenenza.

PRIMO SOCCORSO 12 ore

Rivolto a datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, che svolgono il ruolo di addetto al pronto soccorso aziendale, ai sensi del D.M. 388/2003, presso aziende dei gruppi B e C, per far acquisire le nozioni teoriche e le abilità pratiche necessarie per allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuare gli interventi di primo soccorso, conoscere i rischi specifici dell'attività svolta, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, e le capacità di intervento pratico.

Aggiornamento PRIMO SOCCORSO 4 ore

È rivolto a datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, che svolgono il ruolo di addetto al pronto soccorso aziendale e che, avendo già frequentato il corso base, sono tenuti all'aggiornamento periodico. Il corso si propone di trasmettere, con cadenza triennale come previsto dalla normativa in vigore, le eventuali novità che dovessero intervenire in ambito legislativo e di garantire il mantenimento delle abilità pratiche necessarie per attuare le misure di primo intervento interno.

BLS-D 4 ore

È una formazione sull'emergenza, rianimazione e tecniche BLSD – Basic Life Support and Defibrillation – per apprendere le tecniche di rianimazione cardiopolmonare ed imparare ad utilizzare correttamente i dispositivi di defibrillazione portatili, per fornire una risposta celere nei casi di emergenza dovuti ad arresto cardiocircolatorio.

RSPP 16 ore

Ha l'obiettivo di far conoscere i principali rischi trattati dal D.Lgs. 81/2008 e individuare le misure di prevenzione e protezione nonché le modalità per la gestione delle emergenze; illustrando i concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione, i compiti e le responsabilità dei soggetti del sistema di prevenzione, per arrivare agli elementi metodologici per la valutazione del rischio. Col risultato finale di effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e la verifica delle misure di prevenzione e protezione.

Area IGIENE

HACCP ADDETTI base 4 ore

Fornire agli addetti di strutture a bassa manipolazione le competenze basilari per favorire l'adozione di comportamenti corretti e sicuri e la tenuta sotto controllo dei principali fattori di rischio derivanti da trattamenti non conformi di sostanze alimentari.

HACCP RESPONSABILI avanzato 8 ore

Fornire agli addetti e ai responsabili di strutture a bassa o elevata manipolazione competenze avanzate e complete, anche in materia di allergeni, per favorire l'adozione di comportamenti corretti e sicuri e la tenuta sotto controllo dei principali fattori di rischio derivanti da trattamenti non conformi di sostanze alimentari.

LEGIONELLA prevenzione rischi avanzato 8 ore

Fornisce gli elementi necessari per una corretta gestione del rischio legionella: dalla microbiologia del batterio alla progettazione degli impianti e alla scelta dei materiali per la costruzione delle reti di adduzione dell'acqua potabile, elementi spesso sottovalutati, per una corretta gestione dell'emergenza in caso di cluster di legionellosi.

Area PROFESSIONALIZZANTE

AVVICINAMENTO AL VINO 12 ore

Il corso permette di avvicinarsi al vasto mondo del vino compiendo un primo passo nello sviluppo delle conoscenze in materia, prendere contatto con le produzioni vinicole, l'approccio alla degustazione e gli abbinamenti col cibo; acquisire conoscenze sulle tecnologie produttive in funzione della tipologia di prodotto, nonché le corrette modalità di servizio in tavola.

BARMAN 60 ore

Il corso è articolato in aspetti teorici e pratici ed intende fornire le conoscenze per sfruttare al meglio i prodotti, distinguere i vini, riconoscere i distillati ed i liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti e le dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktails e long drinks internazionali e di tendenza. Viene dedicato ampio spazio alle esercitazioni pratiche.

HOUSEKEEPING 16 ore

Il corso fornisce competenze manageriali per la gestione del reparto piani di una struttura ricettiva, pianificando e organizzando il lavoro. Migliorando la performance della figura professionale con un corso dedicato, attraverso l'apprendimento delle procedure ed il miglioramento delle doti comunicative per fronteggiare situazioni di stress ed eventuale emergenza.

LA CUCINA PER TUTTE LE STAGIONI:

- **AUTUNNO 8 ore**
- **INVERNO 8 ore**
- **PRIMAVERA 8 ore**
- **ESTATE 8 ore**

Fornisce idee e tecniche di preparazione per servire in tavola i piatti con gli ingredienti locali e le tendenze di stagione; per migliorare la conoscenza dei prodotti tipici e stagionali per un'offerta sempre aggiornata e soluzioni efficienti a soddisfare i bisogni della clientela.

Area LINGUE STRANIERE

Vedere Regolamento a pag. 3.