

ENTE BILATERALE TURISMO SARDEGNA

CATALOGO FORMATIVO 2026

corso	area d'intervento	contenuti	destinatari	sedi	classe	durata ore
ANTINCENDIO LIVELLO 3 (rischio Alto)	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio incendio elevato i luoghi di lavoro o parte di essi in cui, per la presenza di sostanze altamente infiammabili e/o per le condizioni locali e/o di esercizio, sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendi e nella fase iniziale sussistono forti probabilità di propagazione delle fiamme, oppure non è possibile la classificazione come luogo a rischio di incendio basso o medio. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività: le aree con notevoli quantità di materiali combustibili che sono facilmente incendiabili; gli edifici interamente realizzati con strutture in legno; quei locali ove, indipendentemente dalla presenza di sostanze infiammabili e dalla facilità di propagazione delle fiamme, l'affollamento degli ambienti, lo stato dei luoghi o le limitazioni motorie delle persone presenti, rendono difficoltosa l'evacuazione in caso di incendio; alberghi, pensioni, motel, dormitori e simili oltre i 200 posti letto, campeggi, villaggi. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 16 ore di formazione teorico-pratica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16
ANTINCENDIO LIVELLO 3 (rischio alto) - Aggiornamento	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione e aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	8
ANTINCENDIO LIVELLO 2 (rischio Medio)	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio di incendio medio i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze infiammabili e/o condizioni locali e/o di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendi, ma nei quali, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività: alberghi, pensioni, motel, dormitori con oltre 25 posti letto e fino a 200 posti letto. Le strutture turistico alberghiere che superano i 100 posti letto, oltre a frequentare il presente corso dovranno sostenere anche l'esame d'idoneità antincendio presso i VV.FF. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 8 ore di formazione teorico-pratica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	8
ANTINCENDIO LIVELLO 2 (rischio Medio) - Aggiornamento	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione e aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	5
ANTINCENDIO LIVELLO 1 (rischio Basso)	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, nonché di evacuazione nei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato. Adempiendo all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti si migliora la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Si intendono a rischio incendio basso i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze a basso tasso di infiammabilità e le condizioni locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio ed in cui, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata. A titolo esemplificativo rientrano in tale categoria di attività gli alberghi con meno di 25 posti letto, bar, uffici, negozi e locali in genere con metratura fino ai 400 mq. Il personale impiegato nelle attività di pronto intervento e facente parte della squadra interna antincendio deve obbligatoriamente frequentare un corso della durata complessiva di 4 ore di formazione teorica.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4
FORMAZIONE LAVORATORI	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo, disciplinato dal D.Lgs 81/08, consente ai lavoratori di conoscere nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute, e quella dei propri colleghi. Adempiendo pertanto all'obbligo di legge di formazione ed aggiornamento degli addetti migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Il percorso formativo <u>obbligatorio</u> per tutti i lavoratori si suddivide in due parti: <u>formazione base</u> - concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, della durata di 4 ore; <u>formazione specifica</u> - in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda, della durata di 4 ore, da ripetere ogni qual volta il lavoratore è destinato ad altra mansione.	Tutto il personale	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8
R.S.P.P. RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Far conoscere i principali rischi trattati dal D.Lgs. 81/08, 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 di effettuare la valutazione dei rischi, l'individuazione, la programmazione, la realizzazione e la verifica delle misure di prevenzione e protezione. Il corso è obbligatorio per tutti i tipi di aziende, anche con un solo dipendente, per garantire la massima sicurezza del personale interno. Colui che frequenta il corso può essere un responsabile interno, ossia obbligatoriamente il datore di lavoro o un suo delegato.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	16
R.S.P.P. Aggiornamento	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Aggiornare la conoscenza dei rischi trattati dal D. Lgs. 81/08 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.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

PRIMO SOCCORSO AZIENDALE	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati all'attività di primo soccorso, formando e aggiornando gli addetti per migliorare la cultura della sicurezza nell'ambiente di lavoro. Il corso ha lo scopo di fornire ai lavoratori le conoscenze teorico/pratiche per gestire le emergenze, gli interventi di primo soccorso che permettano sia la corretta gestione di un'emergenza sanitaria in azienda, sia di evitare azioni di soccorso errate in attesa dell'intervento di personale specializzato.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	12
PRIMO SOCCORSO AZIENDALE - Aggiornamento	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Il percorso formativo assolve l'obbligo di avere in azienda un numero congruo di incaricati aggiornati all'attività di primo soccorso, migliorando la cultura della sicurezza sull'ambiente di lavoro. Il corso di aggiornamento per addetti al primo soccorso è obbligatorio ogni 3 anni, se questo limite di tempo viene superato bisogna ripetere il corso base.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	4
BLS-D Basic Life Support and Defibrillation	Area salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	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 dovuta ad arresto cardiocircolatorio.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	5

HACCP Addetti - ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Bassa manipolazione	Area igiene e prevenzione	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. E' rivolto ai titolari, responsabili, al personale di cucina e di sala.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4
HACCP Responsabili - ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Alta manipolazione	Area igiene e prevenzione	Fornire agli addetti ed ai responsabili delle strutture turistiche competenze avanzate tese a 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. E' rivolto ai titolari, responsabili, al personale di cucina e di sala.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

INSTAGRAM MARKETING	Area manageriale-gestionale	Fornire un'adeguata formazione finalizzata ad un uso professionale di Instagram, consentendo ai partecipanti di acquisire le competenze tecniche e strategiche per sfruttare al meglio le potenzialità offerte dal social network, con lo scopo di migliorare la presenza e la visibilità della propria azienda sul web.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	24
INFLUENCER MARKETING	Area manageriale-gestionale	Comprendere come investire nell'influencer marketing e costruire un canale pubblicitario specifico con un tasso di share elevato ed un pubblico interessato: la community di un influencer.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

WELFARE AZIENDALE	Area manageriale-gestionale	Accanto al sistema di welfare tradizionale sono in costante aumento le iniziative di welfare aziendale volte ad incrementare il benessere personale e familiare dei lavoratori. Dall'assistenza sanitaria integrativa, ai servizi socioassistenziali, dall'education & childcare al tempo libero, per venire incontro alle esigenze personali di natura extra-lavorativa e di rilevanza sociale dei propri dipendenti e delle loro famiglie. Il welfare aziendale può favorire un tangibile ritorno per l'azienda in termini di produttività, motivazione ed interesse alla partecipazione dei collaboratori verso la mission aziendale.	Titolari, responsabili, direttori.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	16
MARKETING TURISTICO E DESTINATION MANAGEMENT	Area manageriale-gestionale	Si affrontano i concetti base dell'attività di gestione e marketing di una destinazione turistica, con l'obiettivo di sensibilizzare i partecipanti sul "perché" e sul "come" l'attività tradizionale di marketing delle imprese turistiche debba essere coniugata con quella di destination management dando vita al fenomeno di "augmented hospitality". Si discuteranno alcuni casi concreti di applicazine di tale filosofia al settore dell'accoglienza.	Titolari, responsabili, direttori.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6
INNOVAZIONE DI PRODOTTO TURISTICO: LA SFIDA GREEN & BLUE	Area manageriale-gestionale	Conoscere la trasformazione della domanda di viaggio e vacanza e innovare in modo coerente le offerte di prodotti e servizi nelle strutture turistiche e nelle destinazioni operando su sostenibilità e digitale.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	16
COMUNICARE CON L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE	Area manageriale-gestionale	Capire il funzionamento di base di un'Intelligenza Artificiale, esplorando i meccanismi che permettono alle macchine di elaborare informazioni e "pensare" in modo simile rispetto a noi. Capire come le AI elaborano dati, identificano schemi e prendono decisioni basate su algoritmi avanzati. Utilizzare l'AI non significa diventare dipendente dalla tecnologia, anzi, significa diventare più indipendente. Comunicare con un'AI è fondamentale per ottenere risultati concreti, trasformandola in un collaboratore indispensabile nel lavoro quotidiano. Dalla semplice chat ai modelli avanzati come GPTs; esplorando le differenze tra AI gratuiti e a pagamento, coi vantaggi e limiti di ciascuno in base alle specifiche esigenze per massimizzare la produttività lavorativa.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula	8

BON TON E ARTE DEL RICEVERE	Area tecnico-professionale	Contenuti - I pilastri della ristorazione: accoglienza, ospitalità, disponibilità e cortesia; Le regole fondamentali del galateo; Le buone maniere come leva di business; Dal dress code all'atteggiamento; Tecniche di comunicazione e linguaggio del corpo; Le problematiche relative all'accoglienza; Gli stili del servizio; Analisi di casi concreti ed esercitazioni. Obiettivi: acquisire le conoscenze teoriche e le capacità pratiche dell'accoglienza nel contesto lavorativo ed utilizzarle come leva per la valorizzazione del ristorante, l'acquisizione di nuovi clienti e la fidelizzazione di quelli abituali.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula	8
HOUSEKEEPING MANAGEMENT	Area tecnico-professionale	Coinvolgere tutte le figure professionali che si interfacciano all'interno dell'area - governanti, cameriere ai piani, facchini, guardarobiere, ecc - in un percorso formativo volto a migliorare l'approccio collaborativo e sinergico al lavoro, nel rispetto degli standard e della logica alberghiera. Approfondendo nel contempo le procedure da seguire all'unisono per garantire i massimi livelli di pulizia, igiene, sanificazione e disinfezione, anche attraverso una comunicazione efficace tra gli addetti, la compilazione di report esaustivi e l'adozione di forme di controllo incrociato. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	16
TECNICHE AVANZATE DEL SERVIZIO DI SALA	Area tecnico-professionale	Acquisire le conoscenze tecniche e merceologiche, nonché le abilità pratiche, per offrire un servizio professionale, attento e impeccabile, all'interno della sala ristorante, con un approccio effettivamente orientato a garantire la miglior accoglienza e soddisfazione del cliente/ospite.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	24

BARMAN 1° e 2° livello	Area tecnico-professionale	Acquisire le conoscenze di base ed avanzate per sfruttare al meglio i prodotti, distinguere i vini, i distillati e 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, rivisitati ed attualizzati con nuove tecniche propositive.	Titolari, responsabili ed addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	30+30
-------------------------------	----------------------------	--	------------------------------------	-------------------	---	-------

WELLNESS E BIOHACKING AZIENDALE. Come utilizzare le più innovative scoperte mediche per implementare il benessere psico-fisico e sociale. Nuovo	Area neuro-scientifica	Il corso si propone di illustrare le maggiori scoperte sul benessere aziendale su scala internazionale. Nell'ambito del percorso formativo saranno illustrate tecniche nutrizionali, utilizzo della vitamina C e del glutannato, ottimale bilanciamento aminoacidico, nonché consigli pratici su come ottimizzare la salute al livello fisico, psichico e sociale, così come previsto dall'articolo 2 - comma 1 - Dlgs 81/2008 s.i.m. I risultati attesi mirano all'acquisizione di informazioni specifiche intorno all'innovazione medica su scala internazionale, la capacità di programmazione di nuovi stili di vita improntati al benessere, il miglioramento dei programmi di sviluppo personale.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8
NEUROSCIENZE COMPORTAMENTALI PER LA MOTIVAZIONE IN AZIENDA E NEI PROGETTI DI VITA Nuovo	Area neuro-scientifica	Tramite l'applicazione delle più avanzate conoscenze neuroscientifiche, il corso si propone di sviluppare nuove modalità per implementare la motivazione all'interno dei gruppi aziendali, e dei singoli individui nei rispettivi percorsi di sviluppo personale. Col risultato di migliorare la conoscenza operativa delle invariante neuroscientifiche in tema di motivazione, della consapevolezza intorno ai limiti del comportamento motivante e dello sviluppo della capacità di fare sviluppo personale.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6
RETORICHE DELLA MANIPOLAZIONE NEL NEUROMARKETING TURISTICO. Come difendersi da pubblicità ingannevoli, messaggi occulti e tecniche comunicative ipnotiche Nuovo	Area neuro-scientifica	Il Neuromarketing del Negoziante ha a che fare anche con la dimensione dei messaggi occulti, delle pubblicità ingannevoli e delle tecniche della comunicazione di massa orientate a ipnotizzare il consumatore e a renderlo incapace di discernere tra le varie proposte sul mercato. Il corso si propone di applicare alcuni principi neuropolitici e di biopsicologia della comunicazione per affinare lo spirito critico nel campo delle scelte di marketing. Col risultato atteso dell'acquisizione di strumenti neuroscientifici per l'individuazione delle forme di comunicazione ipnotiche, riconoscere e gestire le logiche pubblicitarie ingannevoli, sviluppare l'etica della responsabilità nella comunicazione intra-aziendale.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6
RETORICHE DEL PROCESSO. LE NEUROSCIENZE GIUDIZIARIE APPLICATE NELLE DECISIONI AZIENDALI E NELLE TECNICHE COMUNICATIVE Nuovo	Area neuro-scientifica	Le neuroscienze giudiziarie utilizzano numerosissime tecniche di formazione delle decisioni che sono usate occultamente persino nelle dinamiche aziendali. Il Corso, per la prima volta in Europa, si propone di evidenziare i numerosi item che stanno alla base di molte retoriche del potere aziendale. Tramite l'analisi di alcuni famosi processi inquisitori (da Giordano Bruno a Galileo, sino a Cagliostro), il corso analizza le tecniche di manipolazione della comunicazione, ed evidenzia alcune prassi di comunicazione che utilizzano gli schemi inquisitori per esercitare il potere. Col risultato di acquisire strumenti neuroscientifico-giudiziari per l'individuazione delle forme di comunicazione del potere, riconoscere e gestire le logiche inquisitorie, sviluppare l'etica della responsabilità nella comunicazione intra-aziendale.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6
IL VIAGGIO DELL'EROE. Come utilizzare i miti e gli archetipi dell'avventura nell'esperienza personale e organizzativa Nuovo	Area neuro-scientifica	Il Corso rielabora i miti e gli archetipi fondamentali dell'immaginario occidentale (dall'Odissea al Graal, sino al mito contemporaneo di Pinocchio), e tramite l'archetipologia dell'Avventura propone una visione dello sviluppo personale secondo tappe evolutive ineludibili. Applicato in tutto il mondo, il Viaggio dell'Eroe ha particolari applicazioni persino nell'ambito del neuromarketing e delle scienze strategiche. Coi risultati della conoscenza operativa dei miti e degli archetipi dell'Avventura, miglioramento della consapevolezza psicoarchetipologica applicata alle organizzazioni, la capacità di fare sviluppo personale.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Si parte da questi concetti chiave: Acquisire consapevolezza sugli stili di leadership inefficaci; Come relazionarsi positivamente con i collaboratori; Comportamenti da evitare; Acquisire le tecniche per stimolare i collaboratori. Per sviluppare le seguenti motivazioni: La motivazione dei collaboratori; Fattori che influenzano la motivazione; Strategie di motivazione; Suggerimenti per motivare le persone; Controllo e tenuta della motivazione; Redigere un piano di motivazione; Sviluppare le strategie di supporto della motivazione nei collaboratori; I collaboratori problematici. Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di conoscere gli stili di leadership efficaci; relazionarsi in modo positivo con colleghi e collaboratori; adottare strategie efficaci per stimolare la motivazione dei collaboratori.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8
TIME MANAGEMENT, LA GESTIONE DEL TEMPO	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Cosa desidero dalle mie giornate? Quanto realizzo di ciò che mi propongo? Quanto tempo disperdo? Partendo da questi quesiti si affrontano i seguenti aspetti: Comprendere che il tempo è la nostra più grande risorsa; Lavorare per priorità; Evitare le dispersioni; Riconoscere i nostri freni; Agire per priorità; La nuova pianificazione; R.O.I. (return on investment); Essere incisivi; Essere più intensi; Essere meno dispersivi; Consegnare lavori migliori in minor tempo; Le 4 modalità di utilizzo del tempo sul lavoro; Il ruolo; Le risorse; Le priorità; Gli obiettivi.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8
DALL'IDEA ALLA REALIZZAZIONE	Area Benessere Organizzativo Aziendale	Presentare il proprio lavoro, esprimere concetti e competenze in maniera efficace, può fare la differenza tra il successo e il fallimento. In che modo si possono creare presentazioni emozionali e alternative che parlino di noi, del nostro brand o dei prodotti della nostra azienda di fronte al proprio team, ai clienti o al pubblico? Si risponde affrontando i seguenti aspetti: Obiettivi e fasi; Selezione delle idee; Liste e mappe mentali; Dare forma alle idee; Definire la sceneggiatura; Dalle idee ai concetti.	Titolari, responsabili e addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

TURISMO SOSTENIBILE: DALLE BASI ALLA PRATICA OPERATIVA Nuovo	Area manageriale- gestionale	Introduzione ai principi ESG. Come integrare la sostenibilità in strutture turistiche. Gestione responsabile delle risorse: acqua, energia, rifiuti. Comunicazione autentica e lotta al greenwashing. Strumenti e certificazioni utili nel settore turistico.	Titolari, manager, staff operativo	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4
PRIVACY E GDPR PER LE STRUTTURE TURISTICHE Nuovo	Area manageriale- gestionale	Obblighi e responsabilità degli operatori. Trattamento dati di ospiti, clienti esteri, gruppi e minori. Videosorveglianza, marketing, gestione documentale. Procedure pratiche per ridurre i rischi e migliorare l'organizzazione interna.	Titolari, manager, staff operativo	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6
FORMAZIONE AVANZATA: GOVERNANCE, RISCHI E COMPLIANCE INTEGRATA Nuovo	Area manageriale- gestionale	Risk assessment in ambito privacy e sostenibilità. Policy interne e accountability. Come prepararsi a controlli e verifiche ispettive. Integrazione della sostenibilità nel modello di gestione aziendale.	Titolari, manager, staff operativo	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8

VOUCHER LINGUE STRANIERE	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, responsabili e addetti.
VOUCHER INFORMATICA	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, responsabili e addetti.
VOUCHER SOMMELIER	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, responsabili e addetti.
VOUCHER ASSISTENTE BAGNANTI	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, responsabili e addetti.

N.B. IL PRESENTE CATALOGO POTRA' SUBIRE AGGIORNAMENTI (INTEGRAZIONI E/O CANCELLAZIONI) NEL CORSO DEL PERIODO.