

ENTE BILATERALE TURISMO SARDEGNA

PROGRAMMA FORMATIVO 2021-2022

corso	area d'intervento	contenuti	destinatari	sedi previste	classe	durata ore	rinnovo attestazione
COME RICONOSCERE LE EMOZIONI NASCOSTE. BIOERMENEUTICA DEL COMPORTAMENTO AZIENDALE	Area neuro-comportamentale	Applicata nelle aziende turistiche, connotate da una esigenza di spiccata familiarità, orientamento e accoglienza nei rapporti coi clienti, la Bioermeneutica consente di acquisire strumenti analitici e interpretativi del comportamento umano di estrema efficacia. Inoltre permette di conoscere e di processare numerosi stati emozionali nascosti e quindi di prevedere adeguate misure contenitive o gestionali. Si tratta di conoscenze pratiche molto utili anche in sede di sviluppo personale delle risorse umane, a partire dall'auto analisi di comportamenti e atteggiamenti soggettivi dei lavoratori e dei manager coinvolti: riconoscere la natura bioermeneutica di molte discrasie comportamentali e comunicative consente anche di disinnescare molti conflitti generati da incomprensioni e pregiudizi.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
SCEGLIERE I PIU' IDONEI. ANALISI DEL CV E SELEZIONE DEL PERSONALE PER LE AZIENDE TURISTICHE	Area benessere e sviluppo personale	Il corso è orientato all'analisi delle parti invarianti del colloquio di selezione relative alla valutazione delle competenze comunicativo-comportamentali dei candidati, ferma restando l'illustrazione dei differenti stress-test e delle differenti tecniche valutative e strategiche relative a figure esecutive rispetto a figure manageriali e front-office. A tal fine sarà presentata una tecnica che offre la possibilità di condurre una valutazione parametrica del 70% degli item utilizzati durante un colloquio di selezione con relativa opportunità di trarre specifiche macro-aree valutative (ed eventuale possibilità di predisporre azioni correttive da proporre al candidato che superi il colloquio, quali ad esempio specifiche misure formative) utili per confrontare gli esiti del colloquio alla Job Description. Il corso in sintesi porta all'acquisizione di immediata capacità interpretativa del comportamento comunicativo del candidato e di valutarne il potenziale anche tramite item invarianti; con implementazione della capacità nella costruzione e interpretazione anche non verbale dello schema valutativo e delle principali tecniche utilizzabili nel colloquio.	Titolari, dirigenti.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
LA PERSONA AL CENTRO DELL'ORGANIZZAZIONE. IL TEAM BUILDING PER DIVENTARE RESILIENTI E GESTIRE AL MEGLIO LO STRESS	Area benessere e sviluppo personale	Costruire un team integrato, affiatato e orientato ai valori della persona significa dover affrontare tre fondamentali fonti di blocco: la gestione dello stress, la comunicazione motivazionale assertiva, l'implementazione del benessere psicofisico. Il corso base affronta trasversalmente le tre aree tematiche tramite una modalità formativa divertente, interattiva e orientata all'applicazione pratica. Col risultato di acquisire la capacità di riconoscere i talenti (propri e altrui) e di rimodulare i comportamenti organizzativi stressogeni tramite la comunicazione motivazionale assertiva e terapeutica; la capacità di riconoscere i blocchi comportamentali tramite l'applicazione delle principali regole neuroscientifiche; infine la capacità di implementare il grado di resilienza.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
WELLNESS ORIENTED. COME MIGLIORARE IL CLIMA ORGANIZZATIVO CON IL BENESSERE AZIENDALE INTEGRATO (B.A.I.)	Area benessere e sviluppo personale	Il benessere aziendale è formula spesso utopistica con cui datori e attori manageriali sintetizzano l'esigenza di offrire e promuovere il "clima aziendale", cioè quell'insieme delle condizioni (misurabili e immateriali) che creano un ambiente lavorativo proattivo, cooperativo e in linea con una visione estensiva di ergonomia. Il metodo B.A.I. integra competenze e modelli aziendali e ha il fine di creare un unico codice organizzativo orientato a gestire lo stress, promuovere il benessere psicofisico, e introdurre forme proattive di comunicazione persuasiva secondo i più avanzati modelli di neuromarketing, economia comportamentale e biopsicologia.	Titolari, dirigenti, collaboratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
COME CAMBIA IL MODO DI VIAGGIARE E LA SCELTA DELLE STRUTTURE RICETTIVE NEL PERIODO post Covid-19	Area manageriale e gestionale	Presentare una serie di dati e ricerche per evidenziare come la pandemia ancora in corso stia cambiando le aspettative, i bisogni e i comportamenti di viaggio dei turisti, e come le strategie di marketing (a livello di destinazione e di impresa) debbano essere ripensate per operare sul mercato.	Titolari, responsabili di aziende operanti principalmente nel settore della ricettività alberghiera.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	6	
INSTAGRAM MARKETING	Area manageriale e 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 delle strutture ricettive, delle agenzie di viaggio e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	24	
HOUSEKEEPING MANAGEMENT post Covid	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.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	
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 aggiornati con nuove tecniche propositive.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	60	
NEXT LEVEL CIBO VINO	Area tecnico-professionale	Consentire ai lavoratori di avere competenze per affiancare ai piatti il giusto vino, con nozioni sufficienti per rendere un buon servizio al cliente.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	12	

ANTINCENDIO RISCHIO ALTO	Area sicurezza e salute 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	Si consiglia lo svolgimento <b>ogni 3 anni</b> del corso di aggiornamento della <b>durata di 8 ore.</b>
ANTINCENDIO RISCHIO ALTO - <u>Aggiornamento</u>	Area sicurezza e salute 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	Si consiglia lo svolgimento <b>ogni 3 anni</b> del corso di aggiornamento della <b>durata di 8 ore.</b>
ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO	Area sicurezza e salute 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 di 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	Si consiglia lo svolgimento <b>ogni 3 anni</b> del corso di aggiornamento della <b>durata di 5 ore.</b>
ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO - <u>Aggiornamento</u>	Area sicurezza e salute 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	Si consiglia lo svolgimento <b>ogni 3 anni</b> del corso di aggiornamento della <b>durata di 5 ore.</b>
ANTINCENDIO RISCHIO BASSO	Area sicurezza e salute 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	Si consiglia lo svolgimento <b>ogni 3 anni</b> del corso di aggiornamento della <b>durata di 2 ore.</b>

FORMAZIONE LAVORATORI + rischio COVID	Area sicurezza e salute 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. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Tutto il personale	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	Il corso ha valenza <b>5 anni.</b>
R.S.P.P. RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE + rischio COVID	Area sicurezza e salute 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. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	16	Il corso ha <b>valenza 5 anni.</b>
R.S.P.P. Aggiornamento + rischio COVID	Area sicurezza e salute 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. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili incaricati.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	Il corso di aggiornamento per RSPP, della <b>durata di 6 ore</b> , ha <b>valenza 5 anni.</b>

PRIMO SOCCORSO AZIENDALE	Area sicurezza e salute 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	Il corso di aggiornamento, della <b>durata di 4 ore</b> , è obbligatorio <b>ogni 3 anni</b> .
PRIMO SOCCORSO AZIENDALE - <u>Aggiornamento</u>	Area sicurezza e salute 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	Il corso di aggiornamento, della <b>durata di 4 ore</b> , è obbligatorio <b>ogni 3 anni</b> .
BLS-D Basic Life Support and Defibrillation	Area sicurezza e salute 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.	4	La certificazione di Esecutore BLS ha <b>validità 2 anni</b> .

HACCP Responsabili - ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - <u>Alta manipolazione</u> + modulo COVID	Formazione in materia di 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. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
HACCP Addetti - ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - <u>Bassa manipolazione</u> + modulo COVID	Formazione in materia di 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. Il corso proposto prevede la trattazione del rischio Covid.	Titolari, responsabili, addetti.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	4	

PRIVACY - ADDETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI. L'UTILIZZO DEI DATI NEL SETTORE TURISMO E TRATTAZIONE DEI PROTOCOLLI COVID-19	Formazione specifica	Gli adempimenti nel settore del turismo; i diritti degli interessati; il decreto legislativo di adeguamenti al GDPR e i dettagli per il settore del turismo; il DPO; la cooperazione e la coerenza; la norma UNI 11697; le figure soggettive; coronavirus e dati personali, il green pass e la lavorazione del dato in questo contesto nel mondo del turismo; prenotazioni online e conservazione del dato; app e inserimento dato; principi generali.	Titolari, responsabili.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in webinar.	4	
--	----------------------	--	-------------------------	-------------------	--	---	--

VOUCHER LINGUE STRANIERE	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, collaboratori, lavoratori				
VOUCHER INFORMATICA	Area tecnico-professionale	<i>vedere sezione specifica nel sito EBTS</i>	Titolari, collaboratori, lavoratori				