

## ENTE BILATERALE TURISMO SARDEGNA

## PROGRAMMA FORMATIVO 2022-2023

corso	area d'intervento	contenuti	destinatari	sedi previste	classe	durata ore	rinnovo attestazione
ANTROPOLOGIA DEL TURISMO. Stereotipi identitarie, codici tradizionali e linguaggi moderni nell'immaginario della Sardegna turistica.	Area neuro-scientifica	Il corso si prefigge l'obiettivo di integrare in forma specialistica alcuni aspetti presenti nel neuromarketing turistico tramite l'approfondimento selettivo dei codici dell'immaginario turistico degli ultimi tre secoli. In particolare saranno approfonditi i seguenti contenuti: lo stereotipo nella costruzione dell'immaginario turistico della Sardegna; la letteratura di viaggio e l'antropologia criminale (passando per Grazia Deledda); identità etnografica e identità moderna; la specialità isolana: il passaggio dal concetto di barbarie e di primitivo, al concetto di diversità eco-compatibile; le immagini della diversità: repertori fotografici comparati (i nativi sardi e i nativi pellerossa. un caso esemplare). Tra i risultati attesi si evidenzia la capacità di interpretare i codici pubblicitari delle varie campagne di promozione turistica; l'acquisizione di strumenti culturali e letterari per interpretare le stereotipi; e l'implementazione della capacità di coniugare tradizione e modernità.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
ARCHETIPAL BRANDING. Codici persuasivi e strategie sensoriali per ottimizzare l'orientamento al cliente	Area neuro-scientifica	Il corso affronta i seguenti contenuti: I significati di Archetipo, Simbolo, Mito; Regole neuroscientifiche fondamentali del Neurobranding; 12 Tipologie Archetipali; 15 Leggi del Diamante; 6 Regole della Neuropersuasione; Analisi di file musicali e indicazione di compilation ad hoc per ogni singola esigenza aziendale; Esercizi di analisi del Neurobranding: video e foto; Storytelling neuropersuasivo: andare oltre gli stereotipi. Tra i risultati attesi si evidenzia la capacità di implementare l'orientamento strategico del cliente; la capacità di applicare i principi e le tecniche della neuropersuasione; la capacità di utilizzare gli archetipi nella costruzione di un brand. Il corso si rivolge a chiunque: gli archetipi sono trasversali rispetto a qualsiasi competenza e ruolo aziendale, e coinvolge le emozioni di tutti senza distinzioni. In tal modo, oltre alla formazione professionale dei partecipanti, il corso è anche strumento per aumentare l'auto-consapevolezza e implementare un percorso di sviluppo personale.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	CA OR SS/OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula e/o webinar.	8	
PAROLE MISTERIOSE. Comunicazione nei social e nella vendita persuasiva, e pensiero strategico per svelare le manipolazioni e le menzogne	Area neuro-scientifica	Il Corso si prefigge l'obiettivo di scandagliare vari settori della comunicazione pubblica e di svelare alcune strategie occulte per la persuasione e, nei casi estremi, per sventare i pericoli della manipolazione del linguaggio nei mass media. Tra i contenuti riportiamo: il linguaggio dei social e le sue peculiarità; Vendita persuasiva: i codici della persuasione secondo la neurobiopsicologia; Manipolazioni e menzogne: da Orwell al Decalogo di Chomski, passando attraverso la comunicazione giornalistica; Le trappole del politically correct.	Titolari, dirigenti e lavoratori.	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 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	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 mista.	16	
ASSISTENTE BAGNANTI PISCINA (AB-P)	Area tecnico-professionale	Della durata di ore 55.40 è suddiviso in: 12 ore di prova tecnico pratica svolte in piscine abilitate, 10 ore di tirocinio in strutture e/o stabilimenti, 3 ore webinar, 19.40 ore fad asincrona, 11 ore in presenza. Lo svolgimento del corso è complesso e riservato a discenti realmente motivati e con capacità ad intraprendere il percorso formativo. Il brevetto qualificante sarà rilasciato dalla Federazione Italiana Nuoto. Ci saranno diverse verifiche di apprendimento sui moduli componenti il corso, con esame finale innanzi ad una commissione composta da personale tecnico ed esperti della FIT. Il corso è abilitante per il primo soccorso e il BLS-D.	Responsabili ed addetti delle piscine.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione mista.	55,6	
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	

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 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	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	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 caratteristiche 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	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	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 durata di 4 ore, è obbligatorio ogni 3 anni.
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 durata di 4 ore, è obbligatorio ogni 3 anni.
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 validità 2 anni.

HACCP Responsabili - <u>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Alta manipolazione</u>	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 - <u>ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - Bassa manipolazione</u>	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	

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.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	30+30	
SOMMELIER 1° 2° 3° livello	Area tecnico-professionale	Il programma di studio, sviluppato su tre livelli, permette di accedere al mondo del vino cogliendone il profilo tecnico, culturale e professionale. Un percorso didattico rivolto a chi ricerca una formazione completa per svolgere le mansioni previste dalla figura del sommelier, o semplicemente a chi intende approfondire i propri interessi: un'esperienza unica di grande valore, coinvolgente e appassionante. I supporti didattici forniti, di grande pregio, permettono a corsisti di partecipare alle lezioni e alle numerose prove di degustazione con attenzione e interesse, in modo efficace e divertente.	Responsabili ed addetti delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	30+30+30	

LA CUCINA STAGIONALE CREATIVA	Area tecnico-professionale	Valorizzare la stagionalità dei prodotti mediterranei, proponendo ricette territoriali con visione moderna degli ingredienti; la semplicità come punto di forza. Il corso avrà come tema antipasti, primi e secondi. Saper individuare le tecniche innovative per alleggerire senza stravolgere il gusto delle preparazioni; l'utilizzo delle erbe aromatiche fresche per aggiungere personalità e gusto alle ricette. Nozioni sulla stagionalità di frutta, verdura; schede con grammature e percentuali di scarto.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	
LA CUCINA D'ALBERGO GOURMET	Area tecnico-professionale	Partire dalle ricette per impostare un menù d'albergo più funzionale alle esigenze sia della clientela che degli operatori di cucina, in modo da razionalizzare i processi produttivi. Applicare la cucina delle regole per cercare una standardizzazione della produzione senza penalizzare l'artigianalità delle ricette. Schede tecniche di produzione per le varie partite della cucina.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	
LA CUCINA DEL MONDO VEGETALE	Area tecnico-professionale	Conoscere le nuove tendenze della cucina vegetale, con cotture che rispettano le caratteristiche del cibo, soddisfare con proposte moderne le crescenti richieste della clientela sempre più orientata al mondo veg. Saper creare dei menù degustazione vegetariani, con abbinamenti originali da proporre alla clientela sempre più alla ricerca di questa tipologia di piatti. Fondamentali conoscenze per la cottura dei vegetali con tecniche e approccio moderno alla materia prima.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	
LA CUCINA SOSTENIBILE DI MARE	Area tecnico-professionale	Valorizzare la stagionalità dei prodotti ittici con utilizzo di pesci azzurri con attenzione particolare a prodotti con alto margine di profitto; cercando un giusto punto di equilibrio con i pesci di allevamento. Saper individuare le tecniche innovative per alleggerire senza stravolgere il gusto delle preparazioni; scegliere in base alle stagioni i pesci che permettono una sostenibilità sia finanziaria che operativa nell'esecuzione delle ricette. Schema delle stagioni dei pesci con percentuali di scarto e perdita di peso in cottura.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	
LA CUCINA SOTTOVUOTO	Area tecnico-professionale	Applicazione delle nuove tecniche sottovuoto individuando le attrezzature di base necessarie per realizzare la tecnica corretta. Il sottovuoto come strumento per realizzare la tecnica dell'assemblaggio del piatto capendo la separazione tra preparazione e servizio; rispetto delle temperature al cuore del prodotto e rigenerazione, comprendere e saper applicare i principi della cottura a bassa temperatura. Conoscenza delle attrezzature di base e programmazione del lavoro sottovuoto.	Chef, cuochi e commis di cucina.	CA OR SS OT NU	Corso a numero chiuso - Formazione in aula.	16	

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