

# IVG

## Savona, al via i corsi gratuiti per titolari e dipendenti di aziende del settore turismo

di **Redazione**

30 Novembre 2013 - 7:40



**Savona.** Sicurezza sul lavoro, igiene alimentare, caffetteria, pasticceria, focaccia, pesce, siti web, sono solo alcuni degli argomenti che verranno affrontati all'interno dei corsi gratuiti di aggiornamento professionale che l'Ente Bilaterale Territoriale Turismo della Provincia di Savona - Confcommercio, ha messo in calendario per questo 2013-14.

L'Ente Bilaterale nasce nell'ambito del Contratto Collettivo di Lavoro per il settore turismo e rappresenta un organismo creato per dare, alle aziende ed ai lavoratori dipendenti concrete prospettive di crescita attraverso lo sviluppo delle competenze professionali. Si definiscono bilaterali perché hanno una rappresentanza uguale fra lavoratori ed imprese, non perseguono finalità di lucro e sono sorti in un nuovo e positivo contesto di relazioni sindacali. I corsi sono riservati, gratuitamente a titolari e dipendenti delle aziende del settore del turismo che applicano il Contratto Collettivo di Lavoro sottoscritto Filcams Cgil, Fisascat Cisl, Uiltucs Uil, Federalberghi, Faita, Fiavet, Fipe e Confcommercio che hanno almeno un dipendente.

In particolare sono riservati a: Bar, Latterie, Ristoranti, Pizzerie, Self Service, Gelaterie, Birrerie, Discoteche, Sale da Ballo, Sale Biliardo, Bagni Marini, Servizi di Mensa, Catering, Autogrill, Alberghi, Residence, Case Vacanze, Campeggi, Villaggi Turistici, Soggiorni per anziani, Agenzie Viaggi, Porti Turistici, Centri Benessere.

Quest'anno sono previsti 24 corsi suddivisi in: Area somministrazione bevande - Speciale miscelazione: cocktails internazionali e cocktails di nuova generazione - corso di 9 ore; Master Caffetteria - corso di 9 ore; Happy Hours - Aperitivi - Stuzzichini - corso di 9 ore; Barman 2° Livello: Diventare Professionisti - corso di 9 ore. Area somministrazione alimenti: Pane Pizza Focaccia - corso di 9 ore; La Pasticceria di Base - corso di 12 ore; Semifreddi e dessert da ristorazione - corso di 9 ore; Il pesce le normative per come trattarlo, conservarlo, offrirlo per il consumo - corso di 6 ore.

E ancora: Igiene e Sicurezza Alimentare - modulo A - corso di 4 ore; Igiene e Sicurezza Alimentare - modulo A-B - corso di 10 ore; Sicurezza sul lavoro per lavoratori accordo Stato Regioni - corso di 8 ore; D.LGS 81/2008 RSPP - corso di 16 ore - 1° Modulo; Aggiornamento RSPP - corso di 6 ore; Corso Pronto Soccorso - corso di 12 ore - 2° Modulo; Aggiornamento Incaricati Pronto Soccorso - corso di 4 ore; Normativa Antincendio Rischio Basso - corso di 4 ore - 3° Modulo; Aggiornamento Addetti Antincendio Rischio Basso - corso di 2 ore; Normativa Antincendio Rischio Medio - corso di 8 ore; Corso Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza - corso di 32 ore. Area Informatica: farsi trovare da Google - SEO - corso di 8 ore; Creare un sito ed un blog gratis - corso di 12 ore; comunicare in inglese - sala bar - ristorante - corso di 20 ore; Comunicare in tedesco - corso di 20 ore; Comunicare in russo - corso di 20 ore.