IL CATALOGO FORMATIVO DELLA FENAILP

1. Area Formativa: SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Corso	Durata in ore
Formazione generale per lavoratori in materia di sicurezza	4
Formazione generale per lavoratori in materia di sicurezza – rischio basso	4
Aggiornamento lavoratori sulla sicurezza	6
Addetti antincendio – rischio medio	8
Addetti antincendio – rischio medio aggiornamento	5
Addetti antincendio - rischio alto	16
Addetti antincendio - rischio alto aggiornamento	8
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - RLS	32
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – RLS Aggiornamento < 50 dipendenti	4
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza – RLS Aggiornamento > 50 dipendenti	8
Formazione aggiuntiva preposti	8
Formazione aggiuntiva preposti - aggiornamento	6
Formazione dirigenti	16
Formazione dirigenti - aggiornamento	6
Formazione per RSPP datore di lavoro – rischio basso	16
Formazione per RSPP datore di lavoro – rischio basso aggiornamento	6
Formazione per RSPP e ASPP Modulo A	28
Formazione per RSPP e ASPP Modulo B (Macrosettori B4, B5, B8, B9)	48
Formazione per RSPP Modulo C	24
Aggiornamento RSPP	40
Aggiornamento ASPP	20
Procedure di emergenza ed evacuazione	4
Formazione lavoratori designati al pronto soccorso	12
Aggiornamento lavoratori designati al pronto soccorso	4

2. Area Formativa: LINGUE STRANIERE

Corso	Durata in ore
Inglese Base	30
Inglese Intermedio	30
Inglese Avanzato	40
Francese Base	30
Francese Intermedio	30
Francese Avanzato	40
Portoghese Base	40
Russo Base	40
Spagnolo Base	30
Spagnolo Intermedio	40
Spagnolo Avanzato	40
Tedesco Base	40
Tedesco Intermedio	40
Tedesco Avanzato	40

3. Area Formativa: VENDITA &MARKETING

Corso	Durata in ore
E-mail Marketing	16
Web Marketing – SEO, SEM E SMM	24
Social Food	16
E-commerce e vendita online	40
Telefono quale strumento di qualità	16
Customer e accoglienza	8
Destagionalizzare l'offerta turistica: modalità e strumenti	16
Hotel Management	24
Accoglienza: cordialità, ospitalità e sorrisi	8
Costumer satisfaction	20
Food & Beverage	20
Web Marketing	20

4. Area Formativa: TECNICO-PROFESSIONALE – COMPARTO RISTORAZIONE

Corso	Durata in ore
Carne – tagli e frollatura	16
Carne – tecniche di lavorazione e cotture innovative	8
Pesce – dall'acquisto alla marinatura	8
Pesce – abbattimento, crudi e creatività	16
Chef stellati: la cucina d'autore e i sapori autentici	12
Cucina per intolleranze	16
Cucina per celiaci	12
Cucina Vegana	16
Cucina vegetariana e vegana	8
Corso di verace pizza napoletana	8

Pizza senza glutine	8
Fornaio verace	8
Impasti alternativi: farine e l'evoluzione degli impasti	16
Lievito madre	8
Formazione alimentarista – Rischio 1	4 (agg. 3)
Formazione alimentarista – Rischio 2	8 (agg. 3)
Formazione Responsabile dell'industria alimentare	12 (agg. 6)
Food cost: come gestire una cucina	12
Food cost: come gestire un ristorante	16
Maitre: tra galateo e operatività	8
Servizio in sala: come accogliere il cliente	8
Mise en place: la tavola a regola d'arte	8
Professione sommelier	30
Tapas & Finger Food	16
Tecniche di trancio e flambè	12

5. Area Formativa: SVILUPPO ABILITA' PERSONALI

Corso	**Durata in ore**
Ascolto attivo e comunicazione efficace	8
Gestione dei conflitti	8
Gestione efficace del tempo	8
Leadership ed orientamento al ruolo di responsabile	8
Problem solving e decision making	8
Team Building	8

6. Area Formativa: TECNICO-PROFESSIONALE – COMPARTO RICETTIVITA'

Corso	**Durata in ore**
Sweet Breakfast	8
Front office operation e il ruolo chiave dell'ufficio prenotazioni	8
Housekeeping – Governante con sentimento	8
Professione cameriera ai piani	8
Tecniche di addobbi camere e piani	8
Organizzazione dei servizi e carichi di lavoro	20
Revenue Management	24

7. Area Formativa: TECNICO-PROFESSIONALE – COMPARTO BAR/PASTICCERIA/GELATERIA

Corso	**Durata in ore**
Bar e caffetteria	12
Latte art	4
Il mondo dei distillati	12
Wine-corner bar	12
Formazione Barman - Mixology	8

American Bakery	16
Fantasia mignon classica e moderna, con tecniche innovative	12
Pasticceria per celiaci	8
Cake design modelling	12
Corso per banconisti di gelaterie	8
Produzione gelato	8
Pasticceria fredda	16
Visual design – idee per vetrine	8

8. Area Formativa: TECNICO-PROFESSIONALE – COMPARTO STABILIMENTIBALNEARI

Corso	**Durata in ore**
Assistente bagnanti – brevetto P (Piscine)	40
Assistente bagnanti – brevetto MIP (mare, acque interne e piscine)	48

9. Area Formativa: TECNICO-PROFESSIONALE – COMPARTO INTERMEDIAZIONE TURISTICA

Corso	**Durata in ore**
Contratto di viaggio: la responsabilità dell'agenzia di viaggi	8
L'agente di viaggi tra legge e responsabilità. Profili normativi ed assicurativi della professione	4
Novità sugli aspetti fiscali dell'attività imprese di viaggi e turismo	16
Obblighi e disposizioni della legge n. 115/2015	8
Regime IVA ordinario e regime 74-ter: quando applicarli?	4
Direttive UE 2015/2302: novità sui pacchetti turistici	8
Amministrazione e organizzazione delle agenzie di viaggi e turismo	12

10. PRIVACY & CYBERSECURITY

Corso	**Durata in ore**
L'applicazione dei regolamenti UE in materia di privacy	8
Cybersecurity: come tutelare i dati aziendali	24