

## ONWARD AND UPWARD: MOVING FORWARD TOGETHER WITH LTA



### FONDI INTERPROFESSIONALI PER CHI ANCORA NON LI CONOSCESSE...

LTA, ricorda che c'è un interessante strumento che finanzia la formazione continua in azienda, il **Fondo Interprofessionale**.

I Fondo Interprofessionali favoriscono l'accesso alla formazione, attraverso la riduzione o l'azzeramento dei costi aziendali; sostengono la qualificazione delle competenze dei lavoratori, con maggiori garanzie di occupabilità; promuovono la crescita e la competitività delle imprese e del sistema Paese.

I Fondi Paritetici Interprofessionali Nazionali per la formazione continua sono organismi di natura associativa, promossi da organizzazioni datoriali e sindacali, istituiti allo scopo di finanziare gli interventi di formazione continua delle imprese che scelgono di aderirvi.

Per aderire al fondo è sufficiente che l'azienda abbia almeno un dipendente e che versi ogni mese all'INPS, attraverso l'UNIEMENS o il DMAG, la quota dello 0,30% per tutti i dipendenti (contributo obbligatorio DS per la disoccupazione involontaria).

LTA lavora con i maggiori Fondo Interprofessionali come **Fondimpresa**, **Forte** e **Foncoop**, realizzando interessanti e qualificanti Piani formativi e molti dei nostri clienti trovano la copertura finanziaria per almeno l'80% delle proprie necessità formative annuali.

Condizioni necessarie sono l'iscrizione al Fondo Interprofessionali ed il mantenimento della stessa iscrizione fino alla conclusione del Piano formativo e del suo rendiconto economico.

## PIANO D'INTERVENTO FORMATIVO PORTUALE

E' stato pubblicato il **Piano d'intervento formativo portuale**, a cura del *Servizio Formazione della Direzione Controllo Interno, Anticorruzione, Trasparenza e Formazione*, che è finalizzato ad individuare e programmare interventi operativi in diversi ambiti tra cui:



- formazione in ingresso;
- formazione continua (aggiornamento);
- qualificazione, riqualificazione;
- riconversione;
- ricollocamento.

Il Piano interessa il personale delle imprese artt. 16, 17 e 18 autorizzate a svolgere operazioni e servizi portuali nei porti di competenza dell'AdSP, con possibile estensione, qualora l'ente sia autorizzato dal Ministero Infrastrutture e Trasporti, ai lavoratori della Società Porto di Livorno 2000 che fornisce assistenza alle navi da crociera e traghetti (ro-pax).



Le imprese interessate ad approfondire l'opportunità possono contattare la Dott.ssa Sara Becuzzi: [sara@logistictrainingacademy.it](mailto:sara@logistictrainingacademy.it).

## CORSI DI FORMAZIONE PER UN NUOVO INIZIO

È il momento di crescere! Non perdere l'occasione di partecipare ai nostri corsi di **Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)** e all'**Aggiornamento Formazione Formatori** a settembre e ottobre.



### CORSO RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)

**Date:**

- 16 settembre, 08:30 - 12:30
- 19 settembre, 08:30 - 14:30
- 23 settembre, 08:30 - 12:30
- 30 settembre, 08:30 - 14:30
- 7 ottobre, 08:30 - 12:30
- 15 ottobre, 14:00 - 18:00
- 21 ottobre, 09:00 - 13:00

**Luogo:** preso LTA

**Costo:** 500 € (IVA esclusa)

**Partecipanti minimi:** 4

**Durata:** 32 ore



**Contenuti del corso:**

Principi giuridici comunitari e nazionali, Legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, Principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi, Definizione e individuazione dei fattori di rischio, Valutazione dei rischi, Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori, Nozioni di tecnica della comunicazione.

**CORSO AGGIORNAMENTO FORMAZIONE FORMATORI**



**Date:**

- 19 settembre dalle 09:00 alle 13:00
- 26 settembre dalle 09:00 alle 13:00
- 3 ottobre dalle 09:00 alle 13:00
- 10 ottobre dalle 09:00 alle 13:00
- 17 ottobre dalle 09:00 alle 13:00
- 24 ottobre dalle 09:00 alle 13:00

**Luogo:** presso LTA

**Costo:** 380 € (IVA esclusa)

**Partecipanti minimi:** 4

**Durata:** 24 ore

**Contenuti del corso:**

• Definizione dei concetti di rischio e danno, Tipologie e principali fattori di rischio  
Infortuni mancati - near miss, Panoramica dei rischi, Nozioni e tecniche della comunicazione, Comunicazione efficace, Lezione frontale: vantaggi e svantaggi, Ruolo e requisiti dei formatori, Ruolo della formazione, Gestione del conflitto, Come guidare un gruppo, Saper interagire con gruppi eterogenei, Gestione del conflitto, Comunicare attraverso metodologie didattiche differenti, La creazione di materiale da condividere in aula, La creazione di casi studio.

Non perdere l'opportunità di migliorare le tue competenze e contribuire a creare un ambiente di lavoro sicuro e salutare.

Per ulteriori informazioni e per iscrivervi ai corsi, non esitate a contattarci:  
**[formazione@logistictrainingacademy.it](mailto:formazione@logistictrainingacademy.it)**

# LTA COOKING SCHOOL

Scoprite la nostra scuola di cucina, un luogo dove potrete imparare a preparare ricette tradizionali toscane e livornesi, divertendovi in un'atmosfera accogliente. Imparate a cucinare piatti autentici, gustate un bicchiere di vino locale e portate a casa un assaggio della Toscana.

## Corsi offerti:

- Cucina Toscana: Crostino toscano, gnudi burro e salvia, piccole sorprese.
- Sapori Livornesi: Aperitivo livornese, baccalà e triglie alla livornese, piccole sorprese.
- Gastronomia Livornese: Aperitivo livornese, cozze al tramonto, piccole sorprese.
- Delizie di Livorno: Aperitivo livornese, triglie alla livornese, piccole sorprese.

- Serata di Cucina Livornese: Aperitivo livornese, il re Cacciucco, piccole sorprese.
- Sapori Toscani: Panzanella e pappa al pomodoro, acciughe fritte, piccole sorprese.
- Capolavori Livornesi: Aperitivo livornese, seppie ripiene, piccole sorprese.
- Esplorazione Culinaria: Aperitivo livornese, baccalà e triglie, piccole sorprese.
- Sapori di Mare: Aperitivo livornese, seppie in zimino, piccole sorprese.



## Dettagli del corso:

- Durata: 2-3 ore per evento.
- Orario: Flessibile.
- Costo: €160 per postazione (2 persone).
- Partecipanti: Minimo 6, massimo 12.

## Incluso nel corso:

- Chef-docente e prodotti freschi.
- Aperitivo di benvenuto.
- Attestato di frequenza e grembiule in omaggio.

Celebrate i vostri eventi speciali come compleanni, addii al nubilato/celibato, anniversari e altro ancora. Unite il vostro team con un'esperienza culinaria unica! Personalizziamo l'evento per soddisfare le vostre esigenze. Che si tratti di rafforzare il team, celebrare un successo o semplicemente passare del tempo insieme, il nostro team building culinario è la scelta ideale.

Prenotate ora e vivete un'esperienza culinaria indimenticabile!

VENITE A SCOPRIRE LA NOSTRA CUCINA!

