

ULTIME OPPORTUNITÀ E AGGIORNAMENTI DEL 2025



FORMAZIONE SU RISCHIO METEO-IDROGEOLOGICO E TUTELA ASSICURATIVA PER LE IMPRESE

Siamo lieti di annunciare l'ultima sessione di aggiornamento del 2025, un seminario dedicato alla diffusione di conoscenze, informazioni e buone prassi sul rischio meteo-idrogeologico. Un appuntamento essenziale per rafforzare la prevenzione e la protezione all'interno delle imprese.

Durante l'incontro interverranno anche i rappresentanti di Generali Assicurazioni, che approfondiranno come tutelare la propria azienda attraverso gli strumenti offerti dal mercato assicurativo, illustrando obblighi normativi e soluzioni disponibili.

Dettagli del corso

Data: 11 dicembre 2025

Orario: 9:00 – 13:00

Sede: LTA – Via del Marzocco 80, Livorno

Programma del corso

Per RSPP – ASPP

- Misura delle grandezze meteorologiche, rischi idrogeologici e idraulici che impattano sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e normativa regionale sul sistema di allertamento
- Eventi catastrofali: obblighi normativi e risposte del mercato assicurativo
- Verifica dell'efficacia della formazione durante la prestazione lavorativa

Per RLS

- Eventi catastrofali: obblighi normativi e risposte del mercato assicurativo
- Ruolo e funzione del RLS
- Misura delle grandezze meteorologiche, rischi idrogeologici e idraulici e normativa regionale sul sistema di allertamento

Come partecipare

Per iscrizioni o richieste di informazioni:

 formazione@logistictrainingacademy.it

 0586 828957

Non perdete questa opportunità per aggiornare le vostre competenze e contribuire a creare ambienti di lavoro sempre più sicuri ed efficienti.

Vi aspettiamo!



I NOSTRI PROSSIMI CORSI



Se siete amanti della cucina tradizionale toscana, questa scuola è perfetta per voi! Prenotate ora per partecipare alle lezioni uniche e immergervi nei sapori autentici di Livorno.

Alla fine del corso, potrete godervi il piatto che avete preparato con le vostre mani! Condividete una postazione con un amico o familiare al prezzo di un singolo partecipante.

Non vediamo l'ora di farvi scoprire i sapori della tradizione insieme a Il Bocca!



Sopravvivenza in cucina - edizione natalizia

4 dicembre | 11 dicembre

Sta andando alla grande la quarta edizione del corso che ha conquistato aspiranti chef e appassionati!

Un vero e proprio viaggio culinario tra sapori di mare e creatività ai fornelli, dove ogni incontro è un'occasione per imparare, divertirsi e gustare insieme.

In ogni appuntamento prepareremo piatti gourmet alla portata di tutti, scoprendo trucchi e tecniche per sorprendere anche i palati più esigenti.

Il menù delle prossime serate

4 DICEMBRE - Menù per le Feste Natalizie...in salsa livornese con Il Bocca

Prepareremo insieme un menù dedicato alle feste natalizie: involtini di maiale con cavolo nero e pecorino, fusilli al ragù di cinta e stracotto alla Sonnino.

11 DICEMBRE - Dolcezza in festa con Simone Pagani

Prepareremo insieme due dolci speciali: il profiterole, un grande classico sempre amato, e la cream tart, un dessert moderno e perfetto per le feste.

Offerta speciale!

Solo per queste festività, il prezzo, acquistando entrambe le serate è di 260€.

Se ami la cucina ma non sai da dove iniziare, questo percorso pratico e divertente è perfetto per te!
Scoprirai come creare piatti unici, usando ingredienti semplici e tanta passione.

Per maggiori informazioni e iscrizioni, visita

www.ltacockingschool.it

