

NEWSLETTER

GENNAIO 2026

NUOVO PALINSESTO FORMATIVO TRIMESTRALE: TUTTI I CORSI SEMPRE A PORTATA DI MANO

Con l'inizio del nuovo anno presentiamo il nuovo palinsesto dei corsi di formazione, organizzato con cadenza trimestrale, per aiutare le aziende a pianificare con semplicità e puntualità tutti gli aggiornamenti obbligatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Ogni tre mesi pubblicheremo il calendario dei corsi, garantendo programmazione chiara, contenuti aggiornati e conformità alle normative vigenti, inclusi i nuovi Accordi Stato-Regioni.

I corsi in programma nel palinsesto

- Aggiornamento Primo Soccorso – Gruppo B/C
- Aggiornamento Antincendio – Livello Medio
- Aggiornamento Carrelli Elevatori
- Aggiornamento Preposto secondo il nuovo Accordo Stato-Regioni
- Aggiornamento RLS

Tutto a portata di mano

Il palinsesto e i corsi disponibili sono consultabili direttamente tramite il portachiavi TAG consegnato alle aziende, per un accesso immediato a date, informazioni e iscrizioni.

Inquadra il TAG e scopri i corsi del trimestre

Un nuovo modo di vivere la formazione: più semplice, più organizzato, più vicino alle esigenze delle aziende



SICUREZZA SUL LAVORO: LE NUOVE DISPOSIZIONI IN VIGORE DAL 31 DICEMBRE 2025

È entrata in vigore il 31 dicembre 2025 la legge di conversione del Decreto-legge n. 159/2025, pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 30 dicembre 2025, che introduce importanti novità in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

La norma rafforza il sistema di prevenzione, formazione e vigilanza, intervenendo su aspetti chiave come tempi formativi, controlli ispettivi, qualificazione delle imprese, sorveglianza sanitaria e cultura della prevenzione. Di seguito, una sintesi degli articoli di maggiore interesse.

Art. 1-bis — Termine massimo per la formazione dei lavoratori

Introduce un termine definito (30 giorni) entro cui deve essere completata la formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro per le imprese turistico-ricettive e gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 3 — Vigilanza, badge di cantiere e patente a crediti

Riorganizza le attività di vigilanza in materia di sicurezza, con particolare riferimento a:

- controlli prioritari dell'Ispettorato nazionale del lavoro sui datori di lavoro in regime di subappalto;
- obblighi di dotare i lavoratori nei cantieri di una tessera di riconoscimento con codice univoco digitale;
- modifiche alla disciplina della patente a crediti.

Art. 5 — Interventi in materia di prevenzione e formazione

Rafforza l'azione di prevenzione, promuovendo misure più incisive di formazione e di promozione della cultura della sicurezza sul lavoro. Aggiornamento RLS obbligatorio per le aziende sotto i 15 dipendenti e tracciabilità digitale della formazione.

Art. 10 — Norme UNI

Introduce disposizioni in materia di norme tecniche UNI collegate alla sicurezza sul lavoro, integrando e coordinando standard tecnici operativi per specifici settori. OHSAS 18001 viene sostituita dalle UNI EN 45001:2023 + A1:2024.

Art. 15 — Cultura della prevenzione e tracciamento dei mancati infortuni

Promuove il rafforzamento della cultura della prevenzione includendo l'adozione di sistemi di tracciamento dei mancati infortuni (near-miss) e iniziative che stimolino l'analisi dei rischi e l'adozione di soluzioni tecniche e organizzative preventive.

Art. 17 — Sorveglianza sanitaria e promozione della salute

Rafforza la disciplina relativa alla sorveglianza sanitaria dei lavoratori e alle attività di promozione della salute nei luoghi di lavoro, con riferimento alle competenze dei servizi di prevenzione, medici competenti e strutture sanitarie pubbliche, ampliando l'attenzione alla prevenzione dei rischi psicosociali e alle strategie di promozione del benessere.

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 - Mare e Terra


5 febbraio | 19 febbraio

Il 2026 si apre con una grande novità: una nuova edizione di "Sopravvivenza in cucina", pensata per chi ama mettersi alla prova senza rinunciare al gusto. Due serate speciali, dedicate a due menù completi:


- una serata Menù Terra
- una serata Menù Mare

In ogni appuntamento prepareremo piatti gourmet alla portata di tutti, scoprendo trucchi, tecniche e idee pratiche per sorprendere anche i palati più esigenti... e cavarsela con stile in ogni situazione ai fornelli!

 Il menù delle prossime serate

 5 FEBBRAIO - Sopravvivenza in cucina - Menù Mare con Il Bocca


Menù della serata: Fior di Baccalà, Spaghetti con clorofilla di zucchine e code di gamberi e Calamari ripieni.

 19 FEBBRAIO - Sopravvivenza in cucina - Menù Terra con Il Bocca

menù della serata: Sformatino di zucca con cialda di parmigiano, Fusilli asparagi taleggio e speck croccante e Fagottini di maiale

 Offerta speciale!

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.ltacookingschool.it

