

NEWSLETTER

MARZO 2026

NUOVO PALINSESTO FORMATIVO SECONDO TRIMESTRALE:

I corsi in programma nel palinsesto di aprile:

Ai primi di aprile sarà pubblicato il nuovo calendario dei corsi del secondo trimestre, con tutte le prossime date disponibili presso la nostra sede di Via del Marzocco, 80 a Livorno oppure in modalità a distanza tramite Google Meet.

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.

PROTEGGI LE TUE OPERAZIONI MARITTIME: NUOVE LINEE GUIDA SULLA SICUREZZA DIGITALE

Il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti ha aggiornato le norme sulla sicurezza della navigazione, introducendo nuove raccomandazioni per gestire il **rischio cyber** nelle navi, nelle società di gestione e negli impianti portuali.

La digitalizzazione del settore marittimo porta grandi opportunità, ma anche **nuove sfide**: sistemi connessi e piattaforme digitali possono essere vulnerabili a minacce informatiche che mettono a rischio sicurezza e continuità operativa.

Scopri come queste linee guida possono aiutare a proteggere i tuoi asset e garantire operazioni sicure e affidabili.



ADEGUAMENTO ALL'ACCORDO STATO REGIONI 2025: FINE PERIODO TRANSITORIO

 Nuovo Accordo Stato-Regioni sulla Formazione in Sicurezza: cosa cambia da maggio 2026

Dopo un periodo transitorio della durata di 12 mesi, il 24 maggio 2026 segna una data chiave per il sistema della formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

1. Addio al periodo transitorio

Dal 24 maggio 2026:

- saranno considerati validi esclusivamente i corsi conformi al Nuovo Accordo 2025;
- non sarà più possibile svolgere formazione secondo le vecchie regole;
- eventuali percorsi non adeguati dovranno essere aggiornati o ripetuti per risultare validi.

Per le aziende questo significa verificare tempestivamente la conformità della formazione già erogata e programmare eventuali adeguamenti, evitando il rischio di non conformità in caso di controlli.

2. Novità principali per la formazione

Le modifiche introdotte non riguardano solo aspetti formali, ma incidono direttamente su durata, periodicità e modalità di erogazione dei corsi.

◆ Preposti

Una delle novità più rilevanti riguarda la figura del preposto.

- L'aggiornamento passa da quinquennale a biennale, aumentando quindi la frequenza dell'obbligo formativo.
- I corsi, sia base sia di aggiornamento, devono essere svolti in presenza oppure in videoconferenza sincrona.

◆ Abilitazioni per attrezzature di lavoro

Per quanto riguarda l'utilizzo di attrezzature specifiche, come ad esempio carroponte, il nuovo Accordo introduce criteri più stringenti sui contenuti e sulla struttura dei corsi.

Dal 24 maggio 2026:

- tutti i corsi dovranno rispettare integralmente i requisiti previsti dal Nuovo Accordo 2025;
- i percorsi svolti prima del 2025 restano validi solo se conformi ai nuovi contenuti;
- in caso contrario, dovranno essere ripetuti entro la scadenza del 24 maggio 2026.

Per le imprese che utilizzano tali attrezzature è quindi fondamentale effettuare un controllo puntuale delle abilitazioni in essere, verificando che programmi, durata e modalità di erogazione risultino coerenti con le nuove disposizioni.

◆ Ambienti confinati

I corsi sugli spazi confinati devono essere progettati e realizzati secondo le nuove regole: quelli pregressi sono validi solo se conformi ai nuovi standard.

I percorsi formativi pregressi mantengono validità solo se pienamente allineati ai nuovi standard.

In caso contrario, sarà necessario procedere con un aggiornamento o una nuova formazione entro il termine previsto.

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 ai nostri chef!

Sopravvivenza in cucina - ultima data

20 marzo

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

Un vero e proprio viaggio culinario tra sapori 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

 20 MARZO - Sopravvivenza in cucina – 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 costo è di 160€.

 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