

NEWSLETTER

AGOSTO 2026

ORARIO MESE DI AGOSTO

LTA informa che fino al 4 settembre osserverà un orario ridotto: dalle 09:00 alle 13:00, dal lunedì al venerdì.

Rimaniamo a disposizione per necessità o emergenze nel resto dell'orario di lavoro, contattando direttamente il referente interessato.

Auguriamo a tutti buone vacanze!

NUOVO CATALOGO FONDIMPRESA

SICUREZZA E COMPETENZE TRASVERSALI: PRENOTA SUBITO I TUOI CORSI

Con l'avvio del nuovo anno formativo siamo lieti di presentarti il nuovo Catalogo Fondimpresa, disponibile a partire da fine anno, dedicato a due aree strategiche per la crescita e la sicurezza della tua organizzazione:

🛡 Sicurezza sul lavoro 🧠 Competenze trasversali (soft skills)

Perché aderire ora

Il Catalogo Competenze Avanzate è lo strumento che Fondimpresa mette a disposizione delle aziende aderenti per accedere in modo semplice e rapido a percorsi formativi già progettati e pronti all'erogazione. Basta scegliere i moduli più adatti alle tue esigenze: niente progettazione da zero, niente attese lunghe, solo formazione concreta per il tuo personale, senza costi diretti a carico dell'azienda.

Cosa trovi nel catalogo

Area Sicurezza Obbligatoria (conformi al D.Lgs. 81/2008 e all'Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025)

- Formazione generale
- Formazione specifica - Rischio basso/Rischio medio/Rischio alto
- Formazione preposti
- Spazi confinati o sospetti di inquinamento
- Abilitazione operatori attrezzature di lavoro
- Aggiornamenti periodici
- Responsabile e addetto al servizio di prevenzione e protezione (RSPP/ASPP)
- Coordinatore per la sicurezza nei cantieri

Area Competenze Trasversali

- Amministrazione, finanza e controllo
- Intelligenza artificiale e realtà virtuale
- Gestione risorse umane, sicurezza organizzativa e welfare
- Marketing, vendite, comunicazione e statistica
- Operations, qualità, R&D e supply chain
- Servizi linguistici per l'internazionalizzazione
- Compliance, ESG e reporting

Come funziona

1. Scegli i corsi dal catalogo, tra le proposte su sicurezza e competenze trasversali
2. Verifichiamo insieme l'adesione a Fondimpresa della tua azienda e i requisiti di partecipazione
3. Gestiamo per te tutta la parte amministrativa e l'iscrizione al catalogo
4. Eroghiamo la formazione in aula, online o in modalità mista, secondo le tue preferenze

✉️ Vuoi saperne di più?

Contattaci per scoprire tutti i corsi disponibili nel nuovo Catalogo Competenze Avanzate e ricevere una proposta personalizzata per la tua azienda.

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 cuochi!

In Toscana la cucina è una cosa seria, ma si fa ridendo

Non sarà la solita lezione accademica e rigida. Sarà un'esperienza immersiva di condivisione, mani infarinate e, naturalmente... un buon bicchiere di vino toscano sempre a portata di mano!

- 13 ottobre – L'Arte delle Mani in Pasta: Dalla sfoglia perfetta ai veri picci senesi tirati a mano, fino ai tordelli e agli strapponi. Imparerai la consistenza giusta che solo le nonne toscane sanno riconoscere al tatto.
- 24 novembre – Il Comfort Food Toscano (Le Zuppe): I segreti della ribollita perfetta, la vellutata armonia della pappa al pomodoro e l'uso saggio del pane sciocco (sciapo) e dei fagioli cannellini.
- 15 dicembre – I Sughi della Tradizione: Il vero ragù di cinghiale o di cinghiale, la finta pomarola profumata e i sughi "scappati" che esaltano ogni tipo di pasta.
- 19 gennaio – I Secondi di Carne e i Contorni: Dalla cottura perfetta dell'arista alla cacciatora, fino ai segreti per trattare le carni della nostra regione mantenendole succulente e ricche di sapore.
- 16 febbraio – Il Dolce Finale: La Pasticceria Toscana: I segreti dei grandi classici da forno, dalla friabilità dei cantucci alla pasta di mandorle dei ricciarelli senesi, fino alla morbidezza della torta della nonna.

Posti limitati! Prenotate ora per partecipare a queste lezioni uniche e immergervi nei sapori autentici toscani. Alla fine del corso, potrete godervi il piatto che avete preparato con le vostre mani!

E' possibile prenotare tutte e 5 le serate, salvo disponibilità, ad un costo di 680,00€ con possibilità di pagare in 5 quote da 136,00€.

Per informazioni e prenotazioni:

cookingschool@logistictrainingacademy.it oppure telefonicamente ai seguenti numeri

3476781430 - 0586 828957



LT COM È ARRIVATA SUI SOCIAL!

Grandi novità in casa LT COM: da settembre saremo ufficialmente sui social media!

Seguici per scoprire i nostri progetti, dietro le quinte creativi, consigli su grafica, branding, web ed eventi, e tutte le novità dal mondo LT COM.

Per non perderti nessun aggiornamento: seguici sul nostro sito e resta connesso con noi!

Visita il link qui sotto per esplorare i nostri servizi e trovare maggiori informazioni: 👉 <https://www.ltcom.it/>

Scopri le soluzioni LT COM, dalla grafica alla comunicazione, dal web agli eventi,
LT COM è il partner creativo che ti accompagna passo dopo passo,
trasformando ogni progetto in un'esperienza unica e memorabile.

👉 Contattaci per scoprire come possiamo aiutarti!

