ARTICOLO DI ELEARNINGNEWS

Anno 9 - numero 352 di Mercoledì 15 ottobre 2025

Formazione sulla sicurezza nei settori turismo e ristorazione

La sicurezza nel turismo e nella ristorazione richiede formazione specifica, conforme alle normative e capace di adattarsi ai turni e ai ritmi del settore. Scopri come gestirla al meglio.

La **sicurezza nei servizi di ospitalità** non è un "di più" da ricordarsi tra un turno e l'altro. È un sistema che deve reggere a ritmi di lavoro intensi e alto turnover.

Una formazione efficace non può quindi limitarsi a soddisfare gli obblighi normativi, ma deve fornire conoscenze concrete e applicabili, capaci di prevenire gli infortuni e promuovere comportamenti sicuri. In questo contesto, investire in percorsi formativi mirati e aggiornati significa tutelare non solo i lavoratori, ma anche la qualità del servizio e la reputazione dell'intera impresa.

Le caratteristiche del settore

Il turismo e la ristorazione sono settori **dinamici e stagionali**, caratterizzati da ritmi intensi, forte interazione con il pubblico e una forza lavoro eterogenea, spesso giovane e soggetta a frequenti cambi di personale. Le attività si svolgono in ambienti dove la rapidità e la precisione sono fondamentali. Inoltre, la presenza di turni irregolari, lavoro notturno e picchi di attività nei periodi festivi rende complessa l'organizzazione delle attività formative e di prevenzione. Tutto ciò rende essenziale una cultura della sicurezza diffusa, basata su formazione continua, pratica e adattabile alle reali condizioni operative di questi contesti.

I vantaggi della formazione online per i settori turismo e ristorazione

In questi settori, la **formazione online sulla sicurezza** rappresenta una soluzione particolarmente vantaggiosa. Organizzare corsi in presenza per personale che cambia frequentemente comporta costi elevati e una complessa gestione logistica, mentre l'e-learning consente di ridurre tempi e spese, offrendo ai lavoratori la possibilità di seguire i moduli formativi in modo flessibile, senza interferire con i turni di servizio.

Inoltre, poiché la normativa prevede che la formazione sulla sicurezza **avvenga durante l'orario di lavoro**, le piattaforme digitali permettono di pianificare l'apprendimento in maniera più efficiente e personalizzata.

È tuttavia fondamentale scegliere corsi online conformi alla **normativa vigente** e affidarsi a fornitori e-learning qualificati, in grado di garantire contenuti aggiornati, validi ai fini di legge e certificati dagli enti competenti.

La formazione specifica dei lavoratori del settore turismo e ristorazione

La normativa in materia di sicurezza sul lavoro prevede che tutti i Lavoratori frequentino un corso di formazione specifica, aggiuntivo rispetto alla **formazione generale**, dedicato ai rischi specifici e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore in cui opera il lavoratori.

Per sostenere le aziende del settore e aiutare i lavoratori ad affrontare i rischi tipici delle diverse attività, **Mega Italia Media** propone un catalogo di **corsi online di Formazione Specifica per lavoratori** differenziati per mansione e attività. Ogni percorso è pensato per fornire competenze realmente spendibili nella quotidianità dei diversi contesti lavorativi.

Formazione specifica Basso rischio Ristorazione (4 ore)

Un corso dedicato a chi lavora nelle attività di ristorazione come **ristoranti, fast food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie, birrerie, pub, enoteche, mense** ed altri esercizi simili con o senza posti a sedere. Vengono affrontati i principali pericoli di questo ambito:

- Rischi infortunistici (attrezzature di lavoro, scale, rischio stradale, etc.)
- Rischi sanitari (disturbi muscolo-scheletrici, movimentazione dei carichi, rischio chimico e biologico, etc.)
- Rischi trasversali (stress lavoro-correlato, rischio aggressione, etc.)

Formazione specifica Basso rischio Turismo (4 ore)
Rivolto a chi opera nei servizi di alloggio, in **alberghi, campeggi, villaggi turistici,** il corso analizza i rischi più comuni del comparto: movimentazione carichi, cucina, pulizie, piscina, manutenzione, rischio chimico e biologico, gestione delle emergenze, etc.

Formazione specifica Turismo con piscina (4 ore)
Pensato per i servizi di alloggio con piscina, affronta i rischi legati all'utilizzo e alla manutenzione delle vasche: dall'esposizione a sostanze chimiche all'azione dei raggi solari, fino alle emergenze di tipo biologico. Sono incluse le procedure per la prevenzione degli incidenti e le misure da adottare in caso di emergenza.

Formazione specifica Turismo con servizio pasti (4 ore)
Questo percorso si focalizza sui rischi specifici dei servizi di alloggio con servizio pasti, quali alberghi, campeggi e villaggi turistici. Oltre ai rischi affrontati nei corsi precedenti, vi è un focus sulla sicurezza in cucina dedicato a: le cause degli incidenti, la prevenzione degli incidenti e i fattori nocivi.

Corsi di aggiornamento per Lavoratori del settore Ristorazione e Turismo

La normativa in materia di sicurezza sul lavoro prevede che la formazione dei lavoratori venga aggiornata con **cadenza quinquennale** con la partecipazione a corsi della **durata minima di 6 ore**.

Per rispondere a questo fabbisogno formativo, Mega Italia Media ha progettato due corsi online di aggiornamento differenziati per settore:

- **Aggiornamento quinquennale Ristorazione (6 ore)**
- **Aggiornamento quinquennale Turismo (6 ore)**

Grazie a questi percorsi formativi, le aziende del settore possono garantire ambienti di lavoro più sicuri, conformi alle normative e attenti al benessere dei lavoratori.