

**Ente
Bilaterale
Regionale
Turismo
Siciliano**

**CARTA SERVIZI
PROGRAMMA DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE
CONTINUA E PERMANENTE**

ANNO 2007/2008

**Valido sino a
DICEMBRE 2007**

VIA DELLA LIBERTA' 37/I - 90139 PALERMO

tel. 091.332766 fax. 091.581549

E-mail info@ebrts.it

www.ebrts.it



INDICE GENERALE

SOMMARIO

Servizi alle Imprese e ai Lavoratori	pag.	4
Banche	pag.	5
BNL	pag.	6
Banca Antonveneta	pag.	7
Assicurazioni	pag.	8
Generali Assicurazioni spa	pag.	9
SASA – Eugenia D’Angelo Assicurazioni sas	pag.	11
Telefonia	pag.	11
Welcome Italia	pag.	12
Altri	pag.	13
Europcar Fleet Services	pag.	14
Maurizio Berruti RISK MANAGERS	pag.	17
Mingoia Davide IQS – Progetto informativo sulla RSI	pag.	19
Neo Studio srl Responsabilità amministrativa delle società	pag.	21
Elenco Convenzionati EBRTS	pag.	23
Tirocini Formativi per i figli dei lavoratori destinati a giovani inoccupati, disoccupato e studenti corsi post diploma/laurea – universitari	pag.	32
I profili professionali del settore turistico per i quali sono attivabili	pag.	33
Area Formazione alle Imprese e ai Lavoratori	pag.	34
Modalità di Iscrizione ai corsi e ai seminari	pag.	35
Formazione Gratuita	pag.	37
Formazione a Richiesta	pag.	40
Formazione a Distanza (FAD)	pag.	42
Seminari	pag.	52
Formazione a Voucher	pag.	54



Servizi alle imprese
e ai lavoratori



BANCHE

Agg.to ottobre '06

MUTUI FONDIARI

A tasso fisso, variabile o misto, finanziabili da 5 a 30 anni, riservandovi condizioni agevolate sui tassi¹ e sulle spese di istruttoria².

Esempio per un mutuo "1^a casa" di **100.000 euro**, a tasso variabile, durata **25 anni** (riferito ad un finanziamento non superiore all'80% del valore dell'immobile)

**RATA MENSILE:
565 EURO³**

1. Riduzione di 0,25 p.a. rispetto ai tassi pro tempore vigenti - valido per finanziamenti non superiori all'80% del valore dell'immobile. 2. Riduzione del 50% sulle spese di istruttoria. Le spese di perizia, oneri fiscali e notariali sono interamente a carico del cliente. 3. Esempio di prima rata mensile, per mutuo fondiario "1^a casa" con tasso variabile, stimata sulla base della rilevazione dell'Euribor per valuta 01/10/2006 più spread

1,35%. Spread fisso per tutta la durata del mutuo. Euribor aggiornato mensilmente. Riferito all'esempio: TAN 4,59%, ISC 4,77%. Condizioni applicabili ai titolari di Conto Corrente BNL. **Inoltre per l'acquisto della prima casa, con un mutuo "Formula 100%" potrete finanziare fino al 100% del valore dell'immobile (massimo 300.000 euro).**

PRESTITI PERSONALI

Da 500,00 a 30.900 euro, rimborsabili da 12 a 60 mesi. T.A.N. 5,45%⁴.

Esempio per un prestito personale di **10.000 euro**, durata **60 mesi**

RATA MENSILE: 191 EURO

4. TAEG max 8,55%; Esempio di rata e condizioni applicabili ai titolari di un conto corrente BNL.

CONTI CORRENTI (Convenzione 187)

Tasso creditore In base alle giacenze medie creditrici trimestrali	Fino a 50.000,00 euro: 2,00% (t.e. 2,015%) [Tasso BCE - 1,250] Oltre 50000,01 euro: 2,50% (t.e. 2,523%) [Tasso BCE - 0,750]
Scoperto di c/c (Previa istruttoria)	Tasso 7,250% (t.e. 7,449%)+ 0,125% c.m.s., se pre autorizzato [Tasso BCE + 4,000]
Spese forfettarie trimestrali di tenuta conto	Euro 3,00 [con operazioni illimitate] -
Spese di Liquidazione Periodica	Euro 2,00 [a trimestre] -
Assegni	Fino a 1000 assegni gratuiti
Utenze domestiche convenzionate	Gratuite previo addebito pre autorizzato in c/c
Carte di Credito	TopCredit BNL gratuita TopCard BNL Quota annua €31. Al primo utilizzo verrà riaccreditata la quota annuale del 1° anno sull'estratto conto Carta.
Carte di debito (Bancomat)	TopCash BNL quota annua gratuita

Principali condizioni aggiornate al 01/10/2006

Richiedete il **Pass BNL** per effettuare, in assoluta sicurezza, le principali operazioni informative e dispositive sul Vostro conto, utilizzando un telefono o un Computer.

e-Family BNL - TelebancaBNL

Attivazione e Canone GRATUITO

Per ulteriori informazioni o fissare un appuntamento:

Agenzia BNL di Palermo
Tel. 091/6024319-310

334/6626248 Sannasardo Pietro -334/6626249 Muscarella Claudio



BANCA ANTONVENETA

Previa esibizione alle Filiali Banca Antonveneta di attestazione di iscrizione a questo EBRTS, le Filiali applicheranno ai rapporti di nuova acquisizione, intestati alle Imprese ed ai loro dipendenti **nostri associati** che canalizzeranno gli emolumenti su casse filiali, le seguenti particolari condizioni:

IMPRESE GRAZ X 6151

Tasso debitore (entro il termine del fido)	6,00%
CMS (entro il limite del fido)	0,125%
Tasso Creditore	0,75%
Spese forf. Tenuta conto	Euro 25
Spese int. Deb. Penale	Euro 20
Comm. Bonifici stessa Banca	Euro 0,60
Comm. Bonifici altri Istituti	Euro 1,50
Valuta vers. Ass. su piazza	gg. 1
Valuta vers. Ass. fuori piazza	gg. 3
Carnet assegni omaggio	n. 5
POS comm. Pagobancomat	Euro 0,60
POS comm. VISA	Euro 1,10

DIPENDENTI CON CANALIZZAZIONE EMOLUMENTI GRAZ X 6152

Tasso debitore (entro il limite del fido)	6,75%
CMS (entro il limite del fido)	0,125%
Tasso Creditore	0,50%
Spese forf. Di scrittura compresa tenuta conto	Euro 3
Spese int.deb. penale	Euro 15
Valuta vers. Ass. su piazza	gg. 1
Valuta vers. Ass. fuori piazza	gg. 3
Carnets assegni omaggio	n. 3
Mutui acquisto o ristruttur. 1^casa	Euribor 3 mesi + 1
Comm. Erog.	0,50%
Spese incasso rata	Euro 1,50
Domiciliazione utenze	Gratuita
Tasso prestiti personali	6,50%
Spese incasso rata	Euro 1,50

ASSICURAZIONI

Agenzia di Palermo Sud
Via Siracusa, 10 – 90141 Palermo
Tel. 091 587316 – fax. 091 584810 –
palermosud@agenzie.generalitaly.it

Le proposte di convenzioni assicurative, applicate da Generali Assicurazione a favore di tutte le Imprese ed ai loro dipendenti **nostre associate** sono di seguito elencate:

Polizza Valore Commercio Plus a favore di ristoranti, bar ed esercizi commerciali in genere.

Attivazione di almeno tre sezioni assicurative (incendio – furto – responsabilità civile – spese legali e peritali – assistenza) tra cui incendio e furto.

Numero minimo di polizze sottoscritte: 50

Sconto concordato: 45%

Polizza Valore Ufficio per Agenzie di Viaggi

Attivazione di almeno due sezioni tra cui incendio e/o furto

Numero minimo di polizze sottoscritte: 40

Sconto concordato: 40%

Polizza al completo per piccoli esercizi alberghieri max 3 stelle

Attivazione di almeno due sezioni tra cui incendio e/o responsabilità civile terzi.

Numero minimo di polizze sottoscritte: 20

Sconto concordato 40%.

Le agevolazioni tariffarie saranno applicate a tutti gli iscritti che avranno aderito alla presente offerta secondo le modalità successivamente concordate a condizione che per le singole categorie interessate si raggiunga il numero minimo di adesioni previste.

Polizza RCA/ARD (inc. furto veicoli) con possibilità di pagamento rateizzato in 10 rate previa attivazione della Carta di Credito **GENERA di Assicurazioni Generali** (circuito **MASTERCARD**) senza spese di attivazione e senza canone annuale con attivazione immediata e senza canone annuale con attivazione immediata in agenzia.

GENERA è una carta di credito revolving assicurativa che permette di pagare prodotti assicurativi di Assicurazioni Generali in 10 comode rate mensili; in più ha un plafond di spesa utilizzabile presso qualsiasi esercizio convenzionato con il circuito Mastercard.

In pratica con **GENERA** si potranno fare acquisti entro il limite di fido* accordato e grazie ai rimborsi mensili si potrà ricaricare il credito della carta.

*Servizio in collaborazione con **SANTANDER CONSUMER FICONSUMO BANCA SPA** soggetto ad approvazione da parte della stessa ma senza presentazione di documentazione di reddito e ad attivazione immediata.



Eugenia D'Angelo Assicurazioni sas
Via Mario Rapisardi, 1 – 90144 Palermo
Tel/fax. 091 307716 – e-mail info@edangeloassicurazioni.it

*Le proposte di convenzioni assicurative, applicate da Eugenia D'Angelo Assicurazioni sas a favore di tutte le Imprese ed ai loro dipendenti **associati EBRTS** di seguito elencate:*

Coperture assicurative e relative condizioni

RAMI ELEMENTARI

Polizza All Inclusive sconto fino al 10%



TELEFONIA

Ai Titolari, dipendenti e collaboratori delle aziende che hanno un servizio attivo con Welcome Italia, sono offerte sui servizi Voce e Internet di casa le stesse condizioni di Welcome Italia ai propri dipendenti e collaboratori.

Servizi Voce e dial-up

Con l'adesione ai Servizi Voce e dial-up, è possibile controllare il traffico telefonico e internet di casa grazie ad un cruscotto web aggiornato in tempo reale con le singole chiamate e con la possibilità di effettuare ordinamenti dei dati e scaricare il dettaglio in formato Excel.

- Attivazione gratuita
- Nessun canone aggiuntivo
- Costo al minuto conteggiato sugli effettivi secondi di conversazione

	Addebito alla risposta	Fascia Intera	Fascia Ridotta
Urbane	6,56 + iva (7,87)	0,57 + iva (0,68)	0,32 + iva (0,38)
Interurbane	6,56 + iva (7,87)	4,41 + iva (5,29)	1,24 + iva (1,49)
Cellulari	6,56 + iva (7,87)	17,57 + iva (21,08)	11,79 + iva (14,15)
Internet dial-up	6,56 + iva (7,87)	0,99 + iva (1,19)	0,57 + iva (0,68)
Internazionali (verso numero fisso: Canada, USA, Francia Germania, Spagna)	12,92 + iva (15,50)	9,95 + iva (11,94)	9,95 + iva (11,94)

Tariffe al minuto in eurocent (tra parentesi iva inclusa). Fascia intera dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 18,30

Fascia ridotta nelle altre ore, il sabato, la domenica e i festivi. Il listino completo delle chiamate verso le altre destinazioni internazionali è disponibile sul sito www.welcomeitalia.it

Servizi ADSL

Il Servizio ADSL CLUB consente di navigare ad una velocità fino a 1,2 Mb in ricezione e fino a 256 Kb in invio, ad un canone fisso indipendente dal volume dei dati scambiati e dalla durata dei collegamenti. Sono incluse 3 caselle di posta elettronica da 10 Mb nome.cognome@wmail.it con Antispam e antivirus ed il servizio Web Mail per leggere la posta da ogni parte del mondo dal sito welcomeitalia.it. In più 10 Mb di spazio web per pubblicare il sito personale e 2 microfiltri per telefonare e navigare allo stesso momento.

	Contributo di attivazione	Canone Mensile
ADSL CLUB	130 euro + iva (156,00)	24 euro + iva (28,80)
Apparato di collegamento (le condizioni sono quelle indicate nell'offerta 4play) 4P		

Gli importi tra parentesi sono iva inclusa. (Qualora la ADSL sia richiesta senza linea d'appoggio, è previsto un contributo pari a 156 €. (iva inclusa)

altri.

Europcar Fleet Services

Partner **RENT s.r.l.**
800.3545454

Offerta dedicata a tutti gli associati

Ente Bilaterale Regionale Turismo Siciliano

Via Libertà 37/I – 90139 Palermo tel. 091.332766 fax 091.581549 e-mail info@ebrts.it
Presidente pro-tempore Dr. Vincenzo Sole

Proposta Commerciale

Tra Rent s.r.l. Partner per la Sicilia di Europcar Flett Service e l'Ente Bilaterale Regionale Turismo Siciliano è stato definito un accordo commerciale finalizzato a concedere a tutti gli associati dell'ente particolari agevolazioni sul servizio Noleggio Lungo Termine di auto e veicoli commerciali

Punti essenziali della proposta

Zona

Tutta la regione Sicilia

Modalità

Per poter godere dei vantaggi sotto elencati, bisogna essere associati all'Ente Bilaterale Regionale Turismo Siciliano. Attraverso una telefonata al numero verde si potrà prenotare la visita di un funzionario commerciale.

Descrizione del servizio

Il noleggio a lungo termine è una formula che si rivolge alle aziende, ai liberi professionisti e alle Pubbliche Amministrazioni e che prevede il noleggio della flotta auto necessaria, da un minimo di 12 mesi a un massimo di 60. Con il versamento di un canone mensile fisso, determinato sulla base del modello auto scelto, del chilometraggio annuale e del periodo di durata del contratto, si possono guidare automobili completamente accessoriate e personalizzate. Le auto ed i veicoli commerciali, che sono acquistate direttamente per l'utilizzatore, possono essere di qualsiasi casa automobilistica.

Il canone mensile è comprensivo di:

1. Immatricolazione e messa su strada.
2. Consegna degli autoveicoli sull'intero territorio Italiano, presso un certo convenzionato.
3. Gestione delle pratiche sinistri.
4. Manutenzione ordinaria (tagliandi) e straordinaria (compreso danni causati dal conducente)
5. Cambio dei pneumatici quando il battistrada scende al di sotto dei tre millimetri (per legge la soglia è 1.6mm)
6. Assistenza legale in caso di necessità.
7. Tassa di proprietà.
8. Assicurazione R.C.A. con massimale di 25.000.000,00 euro
9. Assicurazione infortuni conducente e trasportati, con massimale di 155.000,00euro divisibile per il numero dei posti omologati dell'autoveicolo
10. Limitazione di responsabilità **totale** per furto/incendio.
11. Limitazione di responsabilità **totale** per danni causati dal cliente al veicolo noleggiato. Franchigia zero.
12. Contributo spese mediche sino all'importo massimo di 2.582,28 euro
13. Carta Verde.
14. Soccorso stradale EUROPCAR LEASE ASSISTENCE 24 ore su 24 sull'intero territorio nazionale.
15. Soccorso sulla rete autostradale.

Vantaggi dedicati agli associati EBTRS

Per tutti gli associati all'Ente Bilaterale Regionale Turismo Siciliano che sottoscriveranno il servizio Noleggio Lungo Termine di Europcar Flett Service sono previsti i seguenti vantaggi:

Sconto sul canone di locazione

Di seguito alcuni esempi:

(I prezzi possono variare al momento della quotazione)

Minibus

CITROEN JUMPY 2.0 HDI COMBI 8/9 POSTI			
Mesi locazione 36	Km totali 50.000	Canone € 685,00	Canone per gli associati € 595
ACCESSORI (SERIE) SERVOSTERZO VM IMMOBILIZZATORE SEDILE GUIDA REGOLABILE ALTEZZA		ACCESSORI RICHIESTI AL COSTRUTTORE VERNICE METALLIZZATA CLIMATIZZATORE+VETRI ATERMICI	

FORD TRANSIT 202 COMBI 9POSTI 300S 2.2TD 130CV PC			
Mesi locazione 36	Km totali 50.000	Canone € 690,00	Canone per gli associati € 598
ACCESSORI (SERIE) ABS+EBD+AIRBAG CONDUCENTE STERZO SERVOSTERZO+LIVELLAMENTO ARABREZZA LAMINATO RIVESTIMENTO DEI SEDILI IN TESSUTO SEDILE PASEGGE.DOPPIO FISSO+2 PRESE 12V		ACCESSORI RICHIESTI AL COSTRUTTORE VERNICE METALLIZZATA FARI CLIMATIZZATORE ANTERIORE RADIO 6000 CD	

City-car

FIAT SEICENTO 1.1 MOD 2004			
Mesi locazione 36	Km totali 30.000	Canone € 238,00	Canone per gli associati € 199,00
ACCESSORI (SERIE)	ABS	CRISTALLI ATERMICI	AIRBAG LATO GUIDA FIAT CODE

OPEL AGILA 1.0 12V 5P CLUB			
Mesi locazione 24	Km totali 20.000	Canone € 257,00	Canone per gli associati € 230,00
ACCESSORI (SERIE) ABS+EBD+AIRBAG FULL-SIZE FRONTALI IMMOBILIZER+SERVOSTERZO ASSIST.VARIABILE RETR. ESTERNI ELETTRICI+REGOLAZIONE FARI DISPLAY TRIPLA FUNZIONE+PRED.RADIO+4 ALT		ACCESSORI RICHIESTI AL COSTRUTTORE VERNICE METALLIZZATA	

Berline

MERCEDES CLASSE B 180 CDI			
Mesi locazione 36	Km totali 45.000	Canone € 709,00	Canone per gli associati € 595,00
ACCESSORI (SERIE) ABS+ASR+ESP+DOPPIO AIRBAG+SIDE BAG CLIMATIZZATORE AUT+FENDINEBBIA BRACCIOLO ANTERIORE+COMPUTER DI BORDO VOLANTE MULTIFUNZIONE+VETRI ELE.ANTER		ACCESSORI RICHIESTI AL COSTRUTTORE VERNICE METALLIZZATA AUDIO 20 CD LETTORE CD	

AUDI A4 AVANT 2.0 TDI 140CV S.W. MOD.2005 (G)			
Mesi locazione 24	Km totali 60.000	Canone € 800,00	Canone per gli associati € 690,00
ACCESSORI (SERIE) ABS+ASR+ESP+DOPPIO AIRBAG+LATERALI CLIMATIZZ AUTOMATICO+BRACCIOLO ANT/POST RADIO CONCERT MONO-CD+COMPUTER DI BORDO		ACCESSORI RICHIESTI AL COSTRUTTORE VERNICE METALLIZZATA/PERLATA	

GRATIS

5000 Km/annui di percorrenza

Validità : entro il 30/11/2006

Per ordini contestuali di almeno 4 veicoli, per singolo associato, sarà applicata una franchigia di 5.000 Km/annui. Oltre allo sconto sopraelencato i veicoli saranno quotati con una tariffa legata ad un numero di Km/annui inferiore di 5.000 rispetto a quelli richiesti.

Esempio:

Quotazione standard: Durata 24 mesi Km/annui 20.000 canone = € 500

Quotazione scontata: Durata 24 mesi Km/annui 20.000 canone = € 445

Quotazione scontata +

5.000 Km/annui GRATIS: Durata 24 mesi Km/annui 20.000 canone = € 420

Napoli 16 ottobre 2006

Responsabile Marketing
Marcello Vetrano

**PROGETTO
SEMINARIO AVANZATO**

per i
“RISK MANAGERS” CONSORZI FIDI e BANCHE, RESPONSABILI FINANZIARI IMPRESE

Come noto, dalla fine del 2002, ben 200 gruppi bancari mondiali (di cui 14 Italiani) sono state coinvolte nel “Nuovo Accordo di Basilea sul capitale” (altrimenti noto come Basilea 2) che imporrà, a partire dal corrente anno, un nuovo modo di fare credito, basando la concessione degli affidamenti sul “**rating**” che stabilisce un voto per ciascuna azienda.

Nell’eventualità di insufficienza nel punteggio, come primo impatto, si determinerà un aumento del costo del denaro e, successivamente una situazione di **‘capital rationing**” (restrizione creditizia) che potrebbe assumere effetti di portata più ampia di quelli verificatisi al tempo dell’uscita dell’Italia dello SME.

L’incontro proposto è rivolto ad illustrare l’iniziativa della Camera che intende offrire l’opportunità di enfatizzare l’attività dei **“ConSORZI di Garanzia Fidi”**, quale strumento per affrontare la sfida di Basilea 2, proponendo un seminario dei **“risk managers”** (congiunto a quelli delle banche e delle imprese) per realizzare la nuova frontiera della **“consulenza specializzata”** diretta a far crescere la cultura finanziaria delle PMI, insegnando loro a parlare nello stesso linguaggio delle banche.

Nel **“work-shop”** che si terrà il giornopresso la
secondo il palinsesto allegato, verranno illustrati ed esaminati gli argomenti innovativi che formeremo materia del seminario; nella fattispecie:

- un modello di **‘fast financial check-up’** per una corretta valutazione dei punti di forza e di debolezza del business aziendale;
- le analisi specifiche richieste da Basilea 2;
- la formulazione di un modello di **“rating alfa-numerico”** e sua adattabilità anche al settore delle imprese ricettive, ad integrazione di quello bancario;
- le modalità di costruzione di un sistema di analisi dei **“cash flows”** aziendali per conoscere l’esatto fabbisogno monetario necessario a supportare il ciclo produttivo;
- le analisi proprie della Dinamica Finanziaria; i criteri di valutazione economica degli investimenti e dei finanziamenti, la valutazione del **“payback period”** di un investimento
- tecniche di abbattimento del costo del denaro ed applicazione di strumenti di finanza innovativa con particolare riguardo al **“mezzanine financing”** ed al **“venture capital”**
- la costruzione di un modello di **“valutazione del piano di impresa”** (utilizzando la c.d. metodologia “Montecarlo”) tarato sulle esigenze delle PMI;
- elementi di analisi dei costi e di contabilità industriale; analisi dei delta di scostamento

Nell’incontro si esamineranno anche le modalità e tempistiche di realizzazione del programma

TRASFORMAZIONI DEL SISTEMA CREDITIZIO: Nuovo Accordo di Basilea sul Capitale

Risulta indispensabile, in questa sede, un succinto richiamo alle trasformazioni che stanno interessando il sistema bancario e che possono, a ragione, definirsi epocali; nella fattispecie si fa riferimento alle:

1. nuove disposizioni di Basilea 2 che hanno accelerato l'introduzione del sistema di "rating" (valutazione del merito creditizio) imponendo un salto di qualità sia nella gestione del credito che nello svolgimento della funzione finanziaria di impresa, la quale diverrà tanto importante da superare tutte le altre (commerciale, organizzativa, tecnologica), in quanto decisiva per il sostegno dei processi di crescita e di affermazione competitiva;
2. le recenti fusioni, incorporazioni, aggregazioni, acquisizioni etc. che hanno accentuato il problema della duplicazione del rischio; è cosa nota che la maggior parte delle PMI sia sottocapitalizzata e non presenti i necessari parametri per l'affidabilità. A suo tempo il problema è stato risolto con l'escamotage del frazionamento del rischio (pluriaffidamento); in altri termini le linee di fido necessarie a sostenere il processo produttivo sono state ripartite fra più banche. Le conseguenze sono facilmente immaginabili al verificarsi di una fusione fra due istituti che affidavano lo stesso soggetto.

POSSIBILI SOLUZIONI : la nuova frontiera dei Consorzi fidi

In questo scenario, che rischia di ledere gli interessi sia delle banche che delle imprese, a ragion veduta si innesta la nuova operatività dei "Consorzi Fidi" che sono destinati ad ampliare la loro gamma di intervento da semplici "garanti" a "consulenti" nell'ottica di raggiungere un duplice obiettivo:

1. utilizzare formule avanzate di analisi non solo limitandosi a stimare l'esatta "probability of default" (possibilità che il rapporto degeneri in insolvenza) ma intervenendo attivamente con una azione di consulenza specializzata con la formula del "co-sourcing" con i propri consorziati mediante la valutazione del business aziendale e dei suoi punti di forza e di debolezza;
2. formulare un modello per migliorare la bancabilità dei progetti, adattandolo alle esigenze bancarie in modo da ridurre i tempi di istruttoria e facilitare l'accesso al credito

Nel corso di formazione si potranno formulare diverse "case histories" che illustrino le corrette modalità di analisi ed i relativi interventi secondo le diverse tipologie di aziende osservate, al fine di realizzare una duplice linea di intervento:

- di prevenzione, consigliando alle PMI l'uso degli strumenti basilari per una corretta programmazione finanziaria che, ahimè, è ancora del tutto sconosciuta;

di monitoraggio dell'attività aziendale lungo tutto l'arco delle iniziative intraprese, in modo da rilevare la rispondenza tra gli obiettivi raggiunti e quelli prefissati, intervenendo con i necessari correttivi e riducendo al minimo il rischio di crisi; quest'ultimo intervento non potrà che migliorare le relazioni con gli istituti finanziatori ed instaurare un rapporto di fiducia che migliorerà l'accesso al credito.

IQS – Progetto informativo sulla RSI
(Responsabilità Sociale d’Impresa)

Premessa

L'impresa, nel perseguire il proprio fine economico, crea ricchezza ed instaura con l'ambiente che la circonda un insieme di relazioni complesse. Oggi, l'importanza di queste relazioni è tenuta in forte considerazione dal management aziendale, che non si limita ad interessarsi della quantità e qualità dei prodotti offerti, ma anche dell'impatto sociale che l'attività aziendale determina, in quanto la coesistenza di obiettivi economici e sociali permette di raggiungere risultati più favorevoli. La dottrina economico-aziendale ha accolto, già da lungo tempo, la funzione sociale dell'impresa; negli ultimi anni anche l'opinione pubblica e le classi dirigenti hanno iniziato a valutare l'impresa non solo sotto il profilo economico, ma anche sociale ed ambientale. Negli ultimi decenni si è affermato il pensiero secondo cui l'impresa ha precisi obblighi verso la società nei confronti della quale risponde per il suo modo di operare; si è cominciato a parlare di "social accountability" e della necessità che l'impresa renda conto delle sue responsabilità tramite nuovi strumenti. Una risposta a questa richiesta di trasparenza da parte della comunità è sicuramente la redazione di un bilancio sociale, che è essenzialmente un rendiconto dei riflessi complessivi, e quindi non solo economici, che la presenza e l'operato dell'impresa determinano nel contesto in cui opera.

Assindustria e Confservizi

L'Assindustria, attraverso il nuovo Presidente di Confindustria, Luca Cordero di Montezemolo, nel suo discorso di insediamento, ha voluto sottolineare che la trasparenza gestionale è necessaria non solo come responsabilità verso gli altri, ma soprattutto come fattore di competizione e di etica.

Analogamente, Confservizi, realtà che promuove e tutela le aziende e gli enti che gestiscono Servizi Pubblici Locali qualunque ne sia la proprietà, vuole essere vicino ai reali bisogni dei cittadini valorizzando i percorsi di Qualità e Responsabilità d'Impresa per le proprie associate, tutelando gli utenti/consumatori, assicurando l'economicità dell'energia offerta, perseguendo il miglioramento della sostenibilità ambientale, accrescendo l'efficienza negli usi finali dell'energia, valorizzando l'uso delle risorse con modalità compatibili con l'ambiente. Confservizi è, pertanto, particolarmente interessata ad approfondire le possibili relazioni fra Qualità e Responsabilità Sociale d'Impresa: ha, quindi, deciso di avviare un lavoro di mappatura e archiviazione dei documenti che descrivono come le imprese associate realizzano la RSI e per conoscere quanto sia diffusa.

UNI: Ente nazionale italiano di unificazione

Anche l'UNI, attraverso un suo Gruppo di lavoro costituito ad hoc, sta lavorando al fine di elaborare un documento sulla Responsabilità Sociale e sulle sue implicazioni sul mercato, che riprendendo le proposte contenute nella SA8000 si integri meglio nel contesto normativo nazionale.

Il Gruppo di lavoro seguirà anche le linee contenute nella bozza del documento ISO (International Organization for Standardization) a livello internazionale sull'argomento.

Per garantire che i lavori dell'UNI siano l'espressione del corretto bilanciamento tra tutte le parti interessate, la composizione del Gruppo di lavoro è costituita da rappresentanti di tre Ministeri (Ambiente, Attività produttive, Lavoro) del mondo industriale e dell'artigianato, dell'INAIL, delle Camere di Commercio, delle Regioni, delle Associazioni bancarie e delle Compagnie assicurative, dei rappresentanti dei consumatori, dei sindacati, del mondo della ricerca e degli esponenti delle Università italiane.

L'etica nel lavoro si rappresenta anche con la pubblicazione del "Bilancio sociale", ma si intensificano soprattutto le file delle imprese che ricorrono alla certificazione di qualità (ISO 9000) e

socio-ambientale (ISO 14000), nonché lo standard SA8000 che riguarda l'impegno etico dell'impresa per quanto concerne il lavoro. Quest'ultima certificazione si sta affermando come uno dei principali biglietti da visita che un'Azienda può esibire per attestare la propria buona reputazione, vista la molteplicità dei requisiti sociali connessi ai fondamentali diritti umani e dei lavoratori che devono essere soddisfatti.

Scopo del presente progetto, proposto da IQS, è quello di organizzare un convegno al fine di informare e formare le Aziende sulle tematiche ascritte alla RSI.

In particolare i contenuti del convegno verteranno sulla:

- Accoglienza;
- Premessa introduttiva;
- Definizione di “Responsabilità Sociale d’Impresa” e delle parole che richiamano ad essa;
- Strumenti di gestione della stessa (con approfondimento sul “bilancio sociale”);
- Confronto-integrazione degli strumenti etico-sociale nell’ambito dei sistemi di gestione per la qualità ISO9001:2000 e SA8000;
- Quadro attuale ed evoluzione in atto in Italia sulla recezione dell’RSI;
- [Spazio di discussione](#);
- Conclusioni.

Tale percorso sarà attuato attraverso l’ausilio di dispense (da distribuire ai partecipanti) e da strumenti informatici (computer e proiettore) utilizzati dall’esperto incaricato della conduzione del convegno.

Proposta di Convenzione relativa a servizi di consulenza e formazione sui modelli organizzativi di cui al D.lgs. 231/2001 (Responsabilità amministrativa delle società)

Come noto il D.lgs.231/2001 ha introdotto nel nostro sistema la responsabilità da reato degli enti collettivi, prevedendo la possibilità di configurare ipotesi di responsabilità diretta delle società per i reati commessi nell'interesse o a vantaggio della stessa da:

- persone che rivestono funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'ente o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia finanziaria e funzionale nonché da persone che esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo dello stesso;
- da persone sottoposte alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti sopra elencati.

L'Articolo 9 del decreto in oggetto ha introdotto a carico delle società sanzioni amministrative di tipo pecuniario e di tipo interdittivo che possono avere conseguenze assai pesanti sull'operatività della struttura colpita.

I reati ai quali si collega tale ipotesi di responsabilità sono tassativamente elencati nel decreto e continuamente aggiornati. Al momento quelli di maggiore rilevanza riguardano la gestione societaria ed i rapporti con la pubblica amministrazione (percezione di erogazioni o agevolazioni, partecipazione ad aste o bandi, gestione di servizi pubblici, utilizzo dei fondi comunitari, presenza di partecipazioni di enti pubblici).

Sono inoltre in via di approvazione disegni di legge per l'inserimento tra i reati presupposto la turbativa d'asta, il favoreggiamento, i reati contro la sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro ed i reati ambientali.

Tuttavia l'Articolo 6 prevede che, nel caso di reati commessi da funzionari, l'ente non risponde se prova che:

- l'organo dirigente ha adottato ed efficacemente attuato, prima della commissione del fatto, **modelli di organizzazione e di gestione** idonei a prevenire reati della specie di quello verificatosi;
- il compito di vigilare sul funzionamento e l'osservanza dei modelli di curare il loro aggiornamento e' stato affidato a un organismo dell'ente dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo (negli enti di piccole dimensioni i compiti possono essere svolti direttamente dall'organo dirigente);
- le persone hanno commesso il reato eludendo fraudolentemente i modelli di organizzazione e di gestione;
- non vi e' stata omessa o insufficiente vigilanza da parte dell'organismo di controllo.

Tali modelli devono rispondere alle seguenti esigenze:

- individuare le attività nel cui ambito possono essere commessi reati;
- prevedere specifici protocolli diretti a programmare la formazione e l'attuazione delle decisioni dell'ente in relazione ai reati da prevenire;
- individuare modalità di gestione delle risorse finanziarie idonee ad impedire la commissione dei reati;
- prevedere obblighi di informazione nei confronti dell'organismo deputato a vigilare sul funzionamento e l'osservanza dei modelli;
- introdurre un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello.

Neostudio s.r.l., avvalendosi di personale con esperienza pluriennale nella gestione e revisione di organizzazione e procedure aziendali ed in ambito tecno-giuridico, con laureati in Economia e Commercio, Giurisprudenza e con esperienza pluriennale in organizzazione aziendale, è in grado di procedere alla definizione dei rischi di commissione di reato e dei modelli di organizzazione necessari per minimizzare tali rischi e potersi difendere in sede giudiziale, oltre ad erogare la necessaria formazione del personale e dei componenti dell'organismo di vigilanza e controllo.

L'adozione di tali modelli, oltre a consentire di avvalersi dell'“esimente” in caso di contestazione dei reati presupposto, è in grado di apportare notevoli vantaggi in termini di ulteriore efficienza e di immagine, anche grazie all'adozione di un Codice Etico e dei regolamenti aziendali riservati al personale interno e alle eventuali reti esterne.

Pertanto si propone la stipula di una convenzione per offrire ai soggetti iscritti all'Ente i nostri servizi di consulenza e formazione.

Sulla quotazione indicativa a seguito di preventivo personalizzato verrà applicato uno sconto del 25% riservato ai soggetti iscritti all'Ente. Naturalmente sarà possibile accedere a servizi di aggiornamento e assistenza continua per un canone annuale pari al 40% del costo dell'adempimento iniziale. Sarà inoltre possibile affidare a Neostudio s.r.l. le attività esecutive di verifica ed ispezione spettanti all'Organo di Vigilanza e Controllo; il costo di tale servizio sarà oggetto di successiva valutazione.

ELENCO
CONVENZIONATI
EBRTS

ELENCO CONVENZIONATI CON RECAPITO E DESCRIZIONE SINTETICA

Nome ditta	tel.	fax	Attività	email
500 g Soc. Coop. srl Dr. Francesco Teriaca	329 2182620			
A Piece Of English World	091 6140973	091 6140973	Formazione linguistica	vilellamaria@libero.it
A.N.A.P.I.A.	091 7303096	091 6110935	Orientamento, analisi dei bisogni e progettazione, integrazione delle fasce deboli	
Academy of English			Corsi di Inglese	
AESNA ONLUS			Obbligo formativo - formazione post obbligo formativo	-
Agenzia Generale Studi e Gestioni			Formazione e Lavoro	
ALIMENTA			Corsi di F.P. - Bollino Blu - HACCP - ISO 9000 - VISION 2000	
ARCADATANET			Formazione Informatica - Org. Spettacoli artistici e culturali	
ARCES	091 346629	091 346377	Alta Formazione	info@arces.it
ASS.FOR.SEO	0651435086	065123716	Formazione - Sviluppo - Occupazione	ass.for.seo@tin.it
Assicurazioni Generali Agenzia di Palermo Sud	091 587316	091 584810	-	palermosud@agenzie.generali.it
Associazione Centro ELIS	091 6822350	091 6822350	Formazione Professionale	assoc.elis@virgilio.it
Associazione It. Alberghi per la Gioventù			Formazione nel settore turistico	aigcatania@iol.it
Associazione It.Governanti	055/571232 cell. 348/3239926	055/571232	Corsi per personale ai piani	c.magi1@virgilio.it
Associazione Mediterranea Formatori Dr. Sergio Gualtieri 333.2691078	095-916178	06.23311500	Formazione Professionale	asformat@tiscali.it
Associazione Professionale Comparto Immobiliare (APCI)	091 346724	091 7561234	Addetti Antincendio, HACCP, sviluppo gestione della qualità, consulenza, progettazione, installazione impianti antincendio, rilevazione antintrusione, dlgs 46/90; corso di formazione RSPP D.M. 195/03; RLS, Formazione 626/94; corsi di evacuazione, messa in sicurezza degli elevatori in caso di emergenza, primo soccorso, Analisi redazione del documento di valutazione ed evacuazione; incarichi RSPP.	guido.messina@libero.it
Asterisco	091 6314659	091 6376164	esperta nel settore della formazione e progettazione su bandi pubblici	info@asterisco.sicilia.it

Audit consulting sas			consulenza finanziaria,	sadeluc@tin.it
Banca Antonveneta Area Sicilia	0931 23367	0931 23311		
Berruti Maurizio	075.5179981	333/3973569	CONSULENZA ECONOMIA E FINANZA AZIENDALE	maurizio43@katamail.com
BNL Sede Palermp	091.6024319	091.6024319		
C & B s.r.l.	0931-67377	0931-69909	Formazione , Studi e Ricerche	cebsrl@cebsrl.org
C.F.A.	095 333327	095 333327	Consulenza e formazione aziendale	info@cieffea.com
C.I.P.A.C. Centro di Istruzione Professionale e Aggiornamento culturale	091 518958	091 518958	Formazione settore turismo	cipac@libero.it
Camporlecchio Educational	06 54220500	06 54210437	formazione e cultura d'impresa	info@ilborgodellaconoscenza.it
CE.FO.PA.				
CEDIBI	Tel. Fax. 0965/26660		155 IGIENE E AUTOCONTROLLO HACCP	ce.di.bi@tin.it
CENSEA Srl		3476002479	Formazione turistica	
Centro di Lingue e cultura tedesca	091 6528660	091 6524121		info@goethezentrum.it
Centro Studi Aurora ONLUS	Tel/Fax 091901956- 091932255		Formazione , Studi e Ricerche finalizzata alla conservazione recupero e valorizzazione dei prodotti della cultura territoriale	
Centro Studi e Ricerche	091 6570387	091 6571469	Formazione professionale rivolta a giovani in obbligo formativo, disoccupati e lavoratori dipendenti- settore informatico e turismo.	csrcfp@tin.it
Cescot Sicilia	091/326202	091/326202	ANTINCENDIO LGS. 626/94, Informatica, CONSULENZA FISCALE, COMUNICAZIONE, USO NUOVE TECNOLOGIE, HACCP	cescotsi@libero.it
Communication Training System srl			Formazione settore turismo	
CONFORM	0825 655367	0825 655367	Formazione Manageriale	conform@conform.it
Consulenza & Innovazione			Formazione. Nuove Tecnologie, Informatica	consulin@imd.it
CTC (Dr. Gattai)			SEMINARI E CONGRESSI	btc@btc.it
Curro' Francesco	090-774449-334026	3386798300	HACCP - SICUREZZA	
De Luca Pietro	333 3126689		Consulenza corsi di formazione	deluca@tin.it
DES S.r.l.	091 546010	091 543695	Esperta nel settore della Formazione Professionale e Consulenza	dessrl@tin.it
DHARMA /Piera Adamo			Housekeeping, Food and beverage, gestione di risorse umane	p.adamo@tin.it
Di Gangi Francesca	0952501840 328 9179153		Formazione	f.digangi@tiscali.it

Dr. Prof. Luca Andriola	06 8416211	06 8416211	Formazione su corretta gestione ambientale ed energetica nei servizi turistici; formazione sulla verifica degli adempimenti ambientali per le imprese turistiche; corsi sugli acquisti verdi nelle strutture ricettive; corsi sul risparmio energetico; corsi su ISO 14001-EMAS-ECOLABEL. Realizzazione di manuali e libri sulla corretta gestione energetica e ambientale	andriola@tiscali.it - www.studioandriola.it
Dragonetti Mariacristina	347 5818283		FORMAZIONE E PROGETTAZIONE	
ECAP Caltanissetta	0934 554188	0934 554379	Formazione Professionale e Ricerca	mailbox@ecapcl.it
ECAP Catania	095 7335065	095 338794	La prestazione gratuita di servizi di Orientamento al lavoro, selezione, valutazione ed inserimento professionale di giovani e adulti in cerca di prima occupazione, inoccupati, disoccupati e lavoratori occupati	ecapct@tin.it
ECOLMEDI srl	0924 28222	0924 507105	Esperto nel settore chimico ambientale	info@ecolmedi.com
Elabora Sicilia (Avv. Giuseppe Russo)	091 6113586	091 6629085	settore cooperazione	elabora.sicilia@confcooperative.it
ERGON	091 340837	091 6262197	LEGGE 626/94	ergon@ergon.palermo.it
ETABETA Multimedia S.p.A.	091 6813683	091 6818487	esperta nel settore della formazione e progettazione su bandi pubblici	info@etabetaspa.it
ETABETA Società Cooperativa a.r.l.	091 6818487	091 6818487	esperta nel settore della formazione e progettazione su bandi pubblici	info@etabetascarl.it
EUROCONSULTANTS	091307436	0916853685	CONSULENZA DIREZIONALE ED AZIENDALE/ISO 9000 E ISO 14000	euroconsultants@tin.it
Europcar Fleet Services Partner Rent srl	8003545454			
EUROSERVICES sas di Papa M.&C.	091 6261551	091 6261551	Corsi di formazione e seminari di riqualificazione e aggiornamento aziendale	info@consulentionline.eu
Extra s.r.l.	091 6766814		esperta nel settore della formazione e progettazione su bandi pubblici	adb.apol@libero.it
FISAR c/o Hotel Villa Diodoro			Food and Beverage	charlie.scinardo@tiscalinet.it
Fondazione Centro Assistenza Sociale (CAS ONLUS)	091 928025	091 928394	Centro Assistenza Sociale	fondazionec.a.s.@tin.it sportelloc.a.s.aspra@virgilio.it
FOR.MED.	095 7796377	095 7796377	Attività di ricerca culturali, sportive, ricreative, turistiche, assistenziali di formazione professionale	formed.onlus@libero.it

G.A. Consulting srl (Aiello Consulting srl)	06/76902509	06/6906834	Marketing e Budgeting, Piani di Sviluppo Aziendale e di Area, Formazione	info@helloitaly.it
G.E.N.I. S.r.l Ing. Giambarresi	091 516443	091 516443	Consulenza e formazione su sistemi qualità, ambiente, sicurezza, privacy, haccp. Etica e consulenza amministrativa e organizzativa garantendo una significativa riduzione dei costi preventivati per ogni servizio per le organizzazioni che richiedono più di uno dei nostri servizi	genisrl@tin.it
Galileo Servizi srl	091 201838	91201838	qualità ambiente sicurezza formazione	galileoservizi@galileoservizi.srl
GESES			Corsi di Inglese	
Grand Thornton Spa	0276011227	0276024590	CONTROLLO DI GESTIONE, MARKETING, SORMATIVE, QUALITA', FORMAZIONE, RISORSE UMANE, FORMAZIONE FORMATORI, CONTABILITA'	gt-pa@grant-thornton.it
Gruppo Strazzeri (Ing. Ciro Strazzeri)	095 374298 - 338 8395177	095 374298	Certificazione ISO 9001:2000, Certificazione ISO 14001, Certificazione OHSAS 18001, Certificazione SA8000, Consulenza AA 1000, Consulenza Global Reportin Initiative, Consulenza Quality Function Deployment, Consulenza Benchmarking, Safety Management, Consulenza per i Modelli di Organizzazione Gestione e Controllo ex Dlgs 231/01, Consulenza per il Marchio Ecolabel per le strutture ricettive turistiche	info@gruppostrazzeri.com
I.CO.TE.A. C.A.T. srl	0932 793820	0932 793820	Esperta nel settore della sicurezza del lavoro, igiene degli alimenti (HACCP), rumore, privacy	t.barone@tin.it
I.R.F.O.R	0931-67377	0931-69099	Formazione Professionale e Ricerca	
I.T.C.G. Duca degli Abruzzi	091 547003 091 545444	091 6371604	Formazione continua	itcgduca-abruzzo@libero.it
Inforjob	049 663528	049 8780308	Formazione e Orientamento	inforjob@archimedia.it
Ing. Leonardo Sortino Treesse Studio	091.8888754 - 091.8888753 3384705373	091.8888754	Progettazione. Direzione Conatabilità lavori e collaudi nell'edilizia turistico-ricettiva; Antincendio, Sicurezza D.lgs. 626/94, HACCP - Finanziamenti L. 32 e L. 488 - Certificazioni ISO 9000:2000 e ISO 14000:2004	sorileo@tiscali.it - www.treessestudio.it
Ing. Rocco Martello	091/303243- 03358352501	091303243	SICUREZZA/QUALITA'	martello@neomedia.it
INPUT srl (D.ssa Gabriella Parisi)	091 7290365		corsi di informatica sviluppo risorse umane, soluzioni informatiche e servizi web	formazione@scuolainput.it

IREC	091/584934	091/584815	Qualità e Ambiente nel settore turistico (ISO 9000 ISO 14000), adeguamento alle norme sulla sicurezza, HACCP	irecpa@libero.it
ISEA R&F				
ISSTREF(Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione	Tel/fax 0923/593667			isstref@hotmail.com
Istituto per la Promozione e Formazione Professionale e per lo Sviluppo Siciliano	091 3819070	091 3819070	Corsi di formazione e seminari di riqualificazione e aggiornamento aziendale	
Laboratorio delle Idee	0732-21287	0732-627143		labidee@labidee.com
Linea Service di M. Zenaboni	339 8704911		Safety and security	info@lineaservice.net
Madri Internet Marketing	049 975349	049 8985570	internet adv	info@madri.com
MAINSTREAMING AGENDA	0916315785	091364524	Progettare, sviluppare, gestire progetti di mainstreaming a livello locale, nazionale, europeo e transnazionale Sviluppare progetti di formazione, progetti integrati, mix di azioni tese allo sviluppo delle risorse umane; offrire servizi di consulenza nel campo del turismo	info@mainstreaming.org
Marketing Adviser di A. Flajani	06 30360710	336 613465	Professionalità al servizio dell'impresa	aflaia@tiscalinet.it
Massaro Antonino	091441617	091 407735	Area settore Food & Beverage	massaroantonino@libero.it
Mazzamuto Concetta	338 3445794	095 7122784	Esperto Marketing turistico e comunicazione	c.mazzamuto@tiscali.it
Mediathinking	tel/fax 0934558113		Corsi di formazione nel settore turistico	info@mediathinking.it
Medielettra di Badalamenti Angelo & C. S.a.s.	091 941804	091 942059	Esperta settore progettazione, installazione e manutenzione di impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili (fotovoltaico ed eolico); progettazione, installazione e manutenzione di impianti elettrici e tecnologici in genere e nella verifica e pianificazione di interventi mirati al risparmio energetico.	info@medielettra.it

MGMD	091349929	0916265934	Addetti Antincendio, HACCP, sviluppo gestione della qualità, consulenza, progettazione, installazione impianti antincendio, rilevazione antintrusione, dlgs 46/90; corso di formazione RSPP D.M. 195/03; RLS, Formazione 626/94; corsi di evacuazione, messa in sicurezza degli elevatori in caso di emergenza, primo soccorso, Analisi redazione del documento di valutazione ed evacuazione; incarichi RSPP.	guido.messina@libero.it
Mikazul sas	091 528229	091 527130	Esperto settore turismo	info@mikazul.com
Mingoia Davide				mingodav@hotmail.com
Neo Studio 2000	091 364924	091 6315052	Consulenza per l'informatica giuridica e l'organizzazione aziendale	neostudio@neostudio.it
Neostudio srl	091 364924		Consulenza e formazione in materia di modelli di organizzazione previsti dal Dlgs 231/2001	neostudio@neostudio.it
NOE - Nuove Opportunità Euromediterranee			Formazione , Studi e Ricerche	
Oliveti di Sicilia s.c.a.	091 6118931	091 6116249	esperta nel settore della formazione e progettazione su bandi pubblici	olivetidiscilia@hotmail.com
OmniaSicurezza	091 3819030		sicurezza	bellavia@omniaingegneria.com cannizzaro@omniaingegneria.com
Orbitello Maurizio	090-5731384	090-5730225	l. 626/94, Qualità ISO, Ambiente, HACCP, Marcatura CE	orbitello@studiorbitello.it
OUTSOURCING Group srl	085 4710112	085 4710112	Consulenza qualità ambiente alimentare etica	info@outsourcinggroup.org
Pepe s.r.c.l.	0916256471	0916260454	Gestione immagini, Organizzaz. Eventi	pepe@compuservice.it
Planethotel	0522 554392	0522 330445		info@planethotel.net
Privitera Camillo	095 7634215	095 601364	Formazione sommelier	
Project	0916891197	0916890932	software solution, web service, office solution, assistenza tecnica, corsi di formazione	info@projectvar.net
Qualità Engineering s.r.l.	091 6090621	091 6090569	Consulenza per l'implementazione dei Sistemi di gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001:2000), sistemi di gestione ambientale (UNI EN ISO 14001:2004), Sicurezza sui luoghi di lavoro (D.lgs. 626/94 e succ. m.i.), Privacy (D.lgs. 196/2003) e energie alternative, nello specifico impianti fotovoltaici.	qualitaengineering@tin.it
Quartarone Valeria			Progettazione Formativa	

Ragonese Giuseppe	Tel/fax 0916831339		Formaz: Prevenz. incendi, valutaz. rischio l. 626	giusepperaq@libero.it
RISAL di Sabatino Ing. Calogero & C. sas	0916761122	0916763980	Servizi per la sicurezza sui luoghi di lavoro, certificazione qualità. Progettazione, Dlgs. 494/96 e consulenze	info@risal.it - ingsabatino@risal.it - www.risal.it
Riticella Giuseppe	091/446319	335/5680744	Tecnico esperto di Turismo - Hotels Resort Manager - MKT turistico alberghiero - Selezione, gestione sviluppo delle risorse umane - Esperto formazione tecnico specialistica e manageriale area turismo in collaborazione con la UET (Istituto Europeo per il Turismo) di Milano	bepperiticella@tiscali.it
SASA Assicurazioni Riassicurazioni s.p.a	091 307716	091 307716		info@edangeloassicurazioni.it
S.I.M. Servizi Integrati di Medicina Dr. Luigi Zumbo	335 6566533	091 8815671	Sicurezza sul lavoro	sim626@tiscalinet.it
S@nify				
SAPCO srl	095 372507		qualità ambiente sicurezza formazione	
Saporito Salvatrice c/o Punto Servizi	349 5014534		Risorse Umane	silvana.saporito@tin.it
SEND Associazione	091 580305- 217	091 6124646	Placement, formazione e orientamento professionale	info@sendsicilia.it
Serint Group			Erogazione di servizi innovativi (certificazione in ambito Qualità, Ambiente, Etica e Sicurezza secondo norme ISO e Regolamenti Europei - ISO 9001, 14001, EMAS, SA8000, OHSAS18001), Organizzazione e Consulenza Direzionale, Controllo Gestione, Marketing,	enzomataloni@serintgroup.com
Servizi Italia	Tel/fax 091340922		Comunicazione, formazione, servizi, customer satisfaction	
Simec (Prof. Piergiovanni)	Tel./fax 051/6153633		SEMINARI E CONGRESSI	simec.bologna@libero.it
Sinergia srl	091 6622134	091 328674	Finanza agevolata, consulenza aziendale, marketing territoriale	info@sinergiaconsulting.net
SINET	0916124526	0916091282	Realizzazione siti Web e produzione CD	
Sistemi di gestione e direzione	Tel. Fax 091 306932		Finanza agevolata, finanza ordinaria, banche dati	roi@roinet.it
Sole Pietro Dr. (Ambiente e Qualità)	339 478 0149	091 221058	Gestione Revisione ambientale - ISO 14001 (Ambiente) - ISO 9001 (Qualità) - Tracciabilità alimentare 10939 - Autocontrollo HACCP	solepiero@libero.it
Soresi Leonardo	091/6255858		Valorizzazione turistica dei beni culturali	
Studio Commerciale Euroconsulenza srl			Finanziamenti aziendali	

Studio di Consulenza Aziendale (Dr. Roberto Contardi)	091/6118381	091/6126060	Finanziamenti agevolati ai sensi delle leggi nazionali, regionali e comunitarie, Marketing turistico, Certificaz. Qualità ambientale, l. 626. HACCP	consulenza_contardi@e-stranet.it
TAG comunicazioni spa	0875 714274	0875 720079	Telecomunicazioni ed energia	dario116@supereva.it
Techsystem	091 6622144	091 3815297	ICT e formazione	info@techsystemspa.it
Tecnologica service srl	0922 594589	0922 404490	Sicurezza sui luoghi di lavoro	mail@tecnologicaservice.it
Tecnoservice	0918430375	091 8430378 3386565767	Formazione turistica	
TERRA NOSTRA (Incontrera)			Corsi di lingue straniere	salvok@libero.it
TESEA s.r.l.	091/340248		Tecnologie e servizi per l'ambiente e la sicurezza sul lavoro, HACCP, Certif. Qualità	info@tesea.it
The Shenker Institutes of english srl	095 372127	095 32127	Formazione	info.catania@shenker.com
TRE A			HACCP	
VS Promozione e pubblicità	091 400512	091 6763720	Comunicazione pubblicitaria	solevalentina@libero.it
W.S. Engineering	Tel./Fax 0918669182	3335693187	Analisi Cliniche	wsengineering@tiscalinet.it
Welcome Italia spa	0584 42441	058 44244201	TLC - ICT	info@welcomeitalia.it
SAGRIM srl	091 226676	091 6830700	Impianti e arredi per la ristorazione	info@sagrim.it
Punzo Impianti srl	091 522131	091 512974	Forniture alberghiere di grandi Impianti – cucine – lavanderie etc e piccole e grandi comunità	Punzo.impianti@punzoiimpianti.it
Calì Roberto Avv.	091 7308459	091 7308459	Infortunistica del lavoro e della strada – Igiene e Ambiente	Calir1969@libero.it
KREA s.r.l.	095 7132699	095 7133482	Contract Alberghiero	info@krea.mobi
QUASED srl	095 3528824	095 327009	DPR 462/01 Verifica Impianti messa a terra	quasedsicilia@quased.it
D.ssa Gargano Maria Rita	091 6680196 347 6806731		Formazione per alimentaristi (HACCP)	Mariarita.gargano@virgilio.it
D.ssa Gargano Loredana	091 6824615 338 1773749		Formazione per alimentaristi (HACCP)	Lory.gargano@virgilio.it

**TIROCINI FORMATIVI PER I FIGLI DEI
LAVORATORI, DESTINATI A GIOVANI
INOCCUPATI, DISOCCUPATI E STUDENTI CORSI
POST DIPLOMA/LAUREA - UNIVERSITARI - ETC.
I PROFILI PROFESSIONALI DEL settore TURISTICO
PER I QUALI SONO ATTIVABILI**

I PROFILI PROFESSIONALI DEL SETTORE TURISTICO

1	ADDETTO AI PIANI
2	ADDETTO ALLA DIREZIONE RISORSE UMANE
3	ADDETTO ALLA RECEPTION
4	ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA CLIENTI E SERVIZIO AI TAVOLI
5	ADDETTO ALL'UFFICIO COMMERCIALE
6	ADDETTO AREA BOOKING
7	ADDETTO CON MANSIONI DI VENDITA (Reception - Congressi - Banchetti)
8	COMMIS DI CUCINA
9	COMMIS DI SALA/BAR
10	CUOCO
11	ECONOMO
12	ESPERTA IN AMBIENTE WEB
13	ESPERTO DI MAKETING TURISTICO
14	ESPERTO NEI PROCESSI DI CONTROLLO DI GESTIONE
15	OPERATORE ALBERGHIERO
16	OPERATORE AMMINISTRATIVO FRONT - OFFICE
17	OPERATORE D'AGENZIA DI VIAGGIO
18	SEGRETARIO - ASSISTENTE DI DIREZIONE

**Area formazione alle
imprese e ai
lavoratori**

Modalità di
iscrizione ai corsi e
seminari

Possono iscriversi ai corsi dell'Ente Bilaterale Regionale Turismo Siciliano tutti i dipendenti fissi e stagionali che hanno in busta paga la trattenuta a favore EBRTS e tutti i datori di lavoro che sono in regola con il versamento delle quote contrattuali dovute all'EBRTS per i propri dipendenti. All'atto dell'iscrizione, ciascun corsista dovrà esibire la busta paga.



Formazione
gratuita

CORSO**CORSO ADDETTO ANTINCENDIO BASSO RISCHIO****Destinatari**

Il corso è rivolto agli addetti alle squadre antincendio

Obiettivi

Fornire gli strumenti per espletare il compito di addetto antincendio

Durata

4 ore (09.00 - 13.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO**CORSO ADDETTO ANTINCENDIO MEDIO RISCHIO****Destinatari**

Il corso è rivolto agli addetti alle squadre antincendio

Obiettivi

Fornire gli strumenti per espletare il compito di addetto antincendio

Durata

8 ore (09.00 - 18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO**CORSO ADDETTO ANTINCENDIO ALTO RISCHIO****Destinatari**

Il corso è rivolto agli addetti alle squadre antincendio

Obiettivi

Fornire gli strumenti per espletare il compito di addetto antincendio

Durata

16 ore

Attestato

rilasciato dal Ministero degli Interni con esami con Commissione dei vigili del fuoco

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE .
RSPP D.L. 626/94****Destinatari**

Operatori del comparto turismo e pubblici esercizi che svolgono il ruolo di responsabile e/o addetto al servizio di prevenzione e protezione

Obiettivi

Fornire gli strumenti formativi di base ed espletare il compito di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Durata

5 giornate (14.00 - 18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO**IL RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA - RLS D.L.
626/94****Destinatari**

Operatori del comparto turismo e pubblici esercizi che svolgono il ruolo di responsabile e/o addetto al servizio di prevenzione e protezione

Obiettivi

Fornire gli strumenti formativi di base per espletare il compito di Responsabile dei lavoratori per la sicurezza

Durata

4 giornate

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO**HACCP - IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE****Destinatari**

Operatori del settore Sala, Cucine, Mense

Obiettivi

L'applicazione pratica delle istruzioni operative previste dal Piano di Autocontrollo nella propria realtà aziendale e nella propria mansione.

Durata

4 giornate (14.00 - 18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi



**Formazione a
richiesta**

CORSO CORSO BASE PER LA MESSA IN SICUREZZA DEGLI ASCENSORI IN CASO DI AVARIA

Destinatari	Il corso è rivolto al personale dei piani e generici
Obiettivi	
Durata	2 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO CORSO APPROFONDITO PER LA MANOVRA A MANO DEGLI ASCENSORI IN CASO DI EMERGENZA

Destinatari	Il corso è rivolto al personale notturno, portieri e manutentori
Obiettivi	
Durata	4 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO CORSO DI EVACUAZIONE

Destinatari	Il corso è rivolto a tutto il personale
Obiettivi	
Durata	4 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO IL PRIMO SOCCORSO - D.M. 388/2003

Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori che nel loro ambito professionale possono trovarsi ad affrontare situazioni di emergenza
Obiettivi	La gestione delle urgenze e delle emergenze - Il primo soccorso
Durata	4 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO TECNICHE DI HOUSEKEEPING

Destinatari	Personale addetto ai piani di strutture ricettive
Obiettivi	Aggiornare sulle tecniche che consentono di ottimizzare il lavoro in termini di tempo, qualità e soddisfazione della clientela.
Durata	25 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

Formazione a distanza (FAD)

LA BOTTEGA DELL'APPRENDIMENTO - FAD – FORMAZIONE A DISTANZA

AREA	DI CARATTERE GENERICO - FRONT OFFICE
CORSO	COMUNICARE NELLE IMPRESE TURISTICHE
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LAVORARE IN GRUPPO NELLE IMPRESE TURISTICHE
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	PROBLEM SOLVING (affrontare e risolvere problemi nelle imprese turistiche)
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
AREA	MANAGEMENT
CORSO	SVOLGERE ATTIVITA' DI COACHING (curare l'aggiornamento professionale dei dipendenti)
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	SOSTENERE L'EFFICACIA DELLE ATTIVITA' DI FORMAZIONE IN AUTO APPRENDIMENTO
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **RICONOSCERE IL RUOLO CENTRALE DELL'AUTO VALUTAZIONE PER IL MIGLIORAMENTO DELLE COMPETENZE POSSEDUTE**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **STABILIRE RELAZIONI EFFICACI CON CLIENTI E CON I COLLEGHI**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **GARANTIRE UN'ACCOGLIENZA ADEGUATA E UN'ASSISTENZA IDONEA AGLI OSPITI DIVERSAMENTE ABILI**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **SERVIZIO ALLOGGIO**

CORSO **PIANIFICARE, COORDINARE E CONTROLLARE L'EFFICIENZA DEL SERVIZIO ALLOGGIO**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **CONTROLLARE LA QUALITA' DEL SERVIZIO ALLOGGIO, PER CARATTERIZZARE IL PRODOTTO E SODDISFARE LE ASPETTATIVE DEL CLIENTE**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **PIANIFICARE, COORDINARE E CONTROLLARE L'IMMAGINE DELLE AREE COMUNI E DEL PERSONALE DI CONTATTO**

Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **EFFETTUARE UNA CORRETTA PULIZIA DELLE CAMERE**

Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **FRONT OFFICE**

CORSO **GESTIRE LA COMUNICAZIONE TELEFONICA**

Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **BACK OFFICE**

CORSO **CURARE LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI IN ALBERGO DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI**

Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **PROMUOVERE I SERVIZI ATTRAVERSO IL MERCATO DIGITALE E GESTIRE I RAPPORTI CON IL CLIENTE ON-LINE**

Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PROGETTARE L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELLE MANIFESTAZIONI RICHIESTE DALL'ESTERO O PROMOSSE DALL'AZIENDA
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	SALA
------	------

CORSO	PROGETTARE E GESTIRE LOCALI PREVALENTEMENTE ORIENTATI AL SERVIZIO DELLE BIRRE
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	COMUNICARE L'AZIENDA ATTRAVERSO L'ARREDAMENTO DEGLI SPAZI DEDICATI AL CONSUMO DEI PASTI
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	ORGANIZZARE E GESTIRE IL SERVIZIO DELLE PICCOLE COLAZIONI
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PROGETTARE MENU' PER CARATTERIZZARE L'OFFERTA RISTORATIVA
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	ELABORARE LA CARTA E PROMUOVERE LA VENDITA DEI VINI AL RISTORANTE
Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	SELEZIONARE I VINI SICILIANI PER UN CORRETTO ABBINAMENTO CON I PIATTI DI CUCINA LOCALE
Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PREPARARE E SERVIRE GLI APERITIVI PER RISPONDERE ALLE ATTUALI TENDENZE (Happy Hour)
Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	EFFETTUARE IL SERVIZIO IN SALA, IN ACCORDO CON LE ASPETTATIVE DEL CLIENTE E CON LE ESIGENZE DELL'AZIENDA
Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PROGETTARE E GESTIRE IL SERVIZIO DI BRUNCH
Destinatari	_____
Obiettivi	_____
Durata	_____
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PROMUOVERE LA VENDITA DI PIATTI PREPARATI IN SALA CON LA TECNICA DEL FLAMBAGE
Destinatari	_____
Obiettivi	_____

Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO PRESENTARE E PROMUOVERE LA VENDITA DEGLI OLII DI OLIVA NEL RISTORANTE

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA CUCINA

CORSO PREPARARE I PIATTI DI GASTRONOMIA DA STRADA TRATTI DALLE CUCINE LOCALI SICILIANE

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO PREPARARE I PIATTI A BASE DI ORTAGGI E VERDURE TRATTI DALLE CUCINE LOCALI SICILIANE

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO ELABORARE MENU' RISPONDENTI ALLE ESIGENZE NUTRIZIONALI DELLA CLIENTELA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A BAMBINI ED ANZIANI

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO UTILIZZARE PRODOTTI E TECNOLOGIE INNOVATIVE NELLA RISTORAZIONE

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	

Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **PRODURRE E UTILIZZARE LE PASTE FRESCHE E LE PASTE RIPIENE NELLA RISTORAZIONE**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **IDEARE E PREPARARE UNA OFFERTA RISTORATIVA BASATA SUL PIATTO UNICO E LE INSALATE COMPOSTE**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **UTILIZZARE LE ERBE AROMATICHE MEDITERRANEE PER CONFERIRE SAPORI AUTENTICI AI PIATTI**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **EVENTI**

CORSO **PROGETTARE L'ORGANIZZAZIONE DI UN CENTRO BENESSERE, FITNESS E BELLEZZA IN ALBERGO**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **ECDL PATENTE EUROPEA**

CORSO **CONCETTI DI BASE DELLA TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	USO DEL PC E GESTIONE DEI FILE WINDOWS
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	ELABORAZIONE TESTI: WORD
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	WORD AVANZATO
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	24 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	FOGLIO ELETTRONICO: EXCEL
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	EXCEL AVANZATO
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	24 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	DATABASE: ACCESS
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	STRUMENTI DI PRESENTAZIONE:POWER POINT
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	RETI INFORMATICHE: INTERNET EXPLORER E OUTLOOK EXPRESS
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	CORSI DI INGLESE
CORSO	INGLESE BASE
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	INGLESE INTERMEDIO
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	AVANZATO/TRAVELERS
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	45 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	BUSINESS/INTERNET
Destinatari	
Obiettivi	
Durata	45 ore
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi



seminari

SEMINARIO**NUOVE NORMATIVE CIVILI E PENALI SULLA GESTIONE DELLE PISCINE****Destinatari****Obiettivi****Durata**

4 ore (09.00 - 13.00)

Attestato

Frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

SEMINARIO**HACCP - IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE****Destinatari**

Operatori del settore Sala, Cucine, Mense

Obiettivi

L'applicazione pratica delle istruzioni operative previste dal Piano di Autocontrollo nella propria realtà aziendale e nella propria mansione.

Durata

4 ore (09.00 - 13.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

SEMINARIO**NUOVE NORMATIVE CIVILI E PENALI SULLA PRIVACY****Destinatari****Obiettivi****Durata**

4 ore

Attestato

Frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

SEMINARIO**LA TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI - NUOVA NORMATIVA****Destinatari****Obiettivi****Durata**

4 ore

Attestato

Tesserina sanitaria e nostra certificazione

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi



Formazione a voucher

CORSO

IL BAGNINO DI SALVATAGGIO

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli operatori che nel loro ambito professionale possono trovarsi ad affrontare situazioni di emergenza

Obiettivi

Conoscenza dei regolamenti che disciplinano i comportamenti nelle aree demaniali marittime. Acquisizione delle tecniche di salvataggio.

Durata

15 giornate (07.00 - 11.00)

Attestato

Brevetto - Abilitazione professionale

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA

INGLESE CORSO 1 LIVELLO ELEMENTARE/ PRE-INTERMEDIATE (A PIECE OF ENGLISH WORLD)

Destinatari

Questo corso è concepito per persone di tutte le età il cui lavoro richiede loro di comunicare in Inglese sia con madrelingua che con altri paesi che usano l'inglese come mezzo di comunicazione nazionale. E' inoltre raccomandato agli studenti il cui scopo è di sviluppare una carriera nel campo degli affari internazionali.

Questo corso insegna l'inglese Americano ma presume che gli studenti abbiano precedentemente imparato l'inglese Britannico. Gli studenti si renderanno conto delle differenze tra l'uso dell'Inglese Britannico e quello Americano.

La grammatica verrà impartita maggiormente dal punto di vista funzionale più che sintattico, interamente all'interno del contesto dell'ambiente del business

Contenuti

Durata

40

Attestato

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA

INGLESE CORSO 2 LIVELLO AVANZATO (A PIECE OF ENGLISH WORLD)

Questo livello del corso richiede che gli studenti abbiano una ragionevole conoscenza lavorativa dell'Inglese e la consapevolezza delle forme più comunemente usate sugli indirizzi commerciali, formalità commerciali e vocabolario. E' implicito che gli studenti comprendano un madrelingua Americano o Inglese ad una moderata velocità.

Destinatari

Questo corso insegna l'American English ma presuppone che gli studenti abbiano precedentemente imparato l'Inglese Britannico. Gli studenti si renderanno conto delle differenze chiave nell'uso dei due tipi d'Inglese.

La grammatica verrà insegnata principalmente dal punto di vista funzionale più che sintattico, interamente all'interno del contesto del business.

Contenuti

Durata
Attestato
Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **ITALIANO PER STRANIERI A PIECE OF ENGLISH WORLD)**

Destinatari

tutti coloro i quali, necessitano di imparare, approfondire o migliorare la loro conoscenza della lingua italiana

Obiettivi

consentire, ai partecipanti, un apprendimento ed un miglioramento, progressivi, della conoscenza e dell'abilità di comunicare in lingua italiana, tramite test periodici per verificare l'evoluzione dell'apprendimento.

Durata
Attestato
Sedi

Frequenza

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **INGLESE - SPAGNOLO (A PIECE OF ENGLISH WORLD)**

Destinatari

tutti coloro i quali, per motivi professionali o scolastici, necessitano di imparare, approfondire o migliorare la loro conoscenza della lingua inglese e spagnola

Obiettivi

consentire, ai partecipanti, un apprendimento ed un miglioramento, progressivi, della conoscenza e dell'abilità di comunicare in lingua inglese, tramite programmi formativi collaudati e tenuti da docenti madrelingua con provate capacità didattiche

Durata
Attestato
Sedi

Frequenza

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **INGLESE - SPAGNOLO PER PROFESSIONISTI DEL SETTORE TURISTICO (A PIECE OF ENGLISH WORLD)**

Destinatari

a tutti i professionisti del turismo, quindi che lavorano in alberghi, ristoranti, villaggi e perciò che accolgono stranieri per consuetudine, per i quali la conoscenza di almeno una lingua straniera rappresenta il requisito principale per svolgere il loro lavoro, da impiegati o anche da proprietari di strutture turistiche.

Obiettivi

consentire, ai partecipanti, un apprendimento ed un miglioramento, progressivi, della conoscenza e dell'abilità di comunicare in lingua straniera, tramite programmi formativi collaudati e tenuti da docenti madrelingua con provate capacità didattiche

Durata
Attestato
Sedi

Frequenza

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	COMUNICAZIONE E CULTURA DEL SERVIZIO
CORSO	CULTURA E QUALITA' DEI SERVIZI TURISTICI
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori di front-line dei servizi turistico-alberghieri, che nell'operato quotidiano si interfacciano con il cliente e necessitano di trasferire una immagine positiva e di qualità.
Obiettivi	Conoscere i principi della cultura e della qualità del servizio nel settore turistico-alberghiero; conoscere e sapere gestire le fasi di erogazione del servizio alla clientela del settore turistico; accrescere le capacità relazionali: saper ascoltare e attivare il feed-back; saper analizzare e comprendere i bisogni del cliente della struttura turistico-alberghiera; saper personalizzare l'offerta e fidelizzare il cliente; saper gestire le obiezioni e superare il disservizio; saper misurare la soddisfazione del cliente; i principi e le regole della customer satisfaction
Durata	3 giornate (09.00/13.00 - 14.00/18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	TECNICHE E PSICOLOGIA DI VENDITA PER VENDERE MEGLIO E FIDELIZZARE IL CLIENTE
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori di front-line dei servizi turistico-alberghieri, che nell'operato quotidiano hanno un contatto diretto con il cliente.
Obiettivi	Acquisire e/o migliorare metodi e tecniche di vendita e di comunicazione per un approccio corretto ed efficace con il cliente al fine di ottenere la fidelizzazione. Acquisire strumenti e tecniche per organizzare le azioni di vendita.
Durata	5 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	QUALITA' NELL'ACCOGLIENZA DI CLIENTI CON BISOGNI SPECIALI
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori di front-line dei servizi turistico-alberghieri, che nell'operato quotidiano si interfacciano con il cliente e necessitano di trasferire un'immagine positiva e di qualità.
Obiettivi	Sono tanti i motivi che possono impedire a una persona di viaggiare, si tratti di disabilità permanenti o di temporanei impedimenti nell'attività fisica. Una persona con queste difficoltà deve trovare le risposte adeguate ai propri bisogni.
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO RELAZIONI PUBBLICHE: FARLO BENE E FARLO SAPERE

Destinatari

Il corso è rivolto a direttori, vicedirettori, assistenti di direzione, responsabili e addetti alle relazioni esterne, responsabili e addetti al marketing, responsabili e addetti alla congressistica, capi-ricevimento di strutture turistico-ricettive, che quotidianamente hanno un contatto diretto con il cliente.

Obiettivi

Far conoscere le attività di Relazioni Pubbliche applicabili nel settore turistico per il rafforzamento della notorietà aziendale, l'interazione con i gruppi di interesse e la creazione del consenso; sensibilizzare sull'importanza di una adeguata politica dell'immagine e sul valore strategico delle Relazioni interne per governare una organizzazione; presentare gli strumenti di gestione delle Relazioni sia interne che esterne, utili alla creazione di un dialogo permanente con i pubblici di riferimento.

Durata

3 giornate (09.00/13.00 - 14.00/18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO UFFICIO STAMPA: DARE VOCE ALL'IMPRESA

Destinatari

Il corso è rivolto a direttori, vicedirettori, assistenti di direzione, responsabili e addetti alle relazioni esterne, responsabili e addetti al marketing, responsabili e addetti alla congressistica, capi-ricevimento di strutture turistico-ricettive, che quotidianamente hanno un contatto diretto con il cliente.

Obiettivi

Far comprendere l'importanza dell'ufficio stampa per la creazione di valore e la promozione di strutture operanti nel comparto turistico. Presentare le tecniche di gestione dell'ufficio stampa, nella sua duplice funzione attiva e reattiva. Fornire strumenti concreti per creare una relazione efficace con i media, comunicare obiettivi, contenuti e risultati aziendali, promuovere attività ed eventi.

Durata

3 giornate (09.00/13.00 - 14.00/18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO OSPITARE E ORGANIZZARE: LA GESTIONE DEGLI EVENTI

Destinatari

Il corso è rivolto a direttori, vicedirettori, assistenti di direzione, responsabili e addetti alle relazioni esterne, responsabili e addetti al marketing, responsabili e addetti alla congressistica, capi-ricevimento di strutture turistico-ricettive, che quotidianamente hanno un contatto diretto con il cliente.

Obiettivi

Presentare le varie tipologie di attività aggregative che possono essere ospitate e organizzate in strutture turistiche; fornire strumenti e conoscenze utili a gestire con professionalità congressi, eventi, manifestazioni promozionali, convention, riunioni di lavoro, ecc.; far comprendere l'importanza di una corretta "regia" dell'evento, che ne faccia una occasione di comunicazione non solo per il cliente, ma anche per la struttura ospitante

Durata

3 giornate (09.00/13.00 - 14.00/18.00)

Attestato

frequenza

Sedi

Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **DIZIONE E PUBLIC SPEAKING**

Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori di front-line dei servizi turistico-alberghieri, che nell'operato quotidiano si interfacciano con il cliente e necessitano di trasferire una immagine positiva e di qualità.
Obiettivi	La voce ha un valore estetico, tanto quanto l'aspetto fisico. Una bella voce o, comunque, ben impostata e usata in modo appropriato, unita a una pronuncia chiara e corretta, può affascinare, convincere, persuadere chi ci ascolta che quanto diciamo è giusto e utile.
Durata	5 giornate 14.00 - 18.00
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **SICILIA: ARTE E STORIA**

Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori.
Obiettivi	Il Corso intende proporre ai partecipanti un viaggio ricco ed articolato nella storia e nell'arte delle nostre località; un viaggio che potrà valorizzare la professionalità dei corsisti arricchendola con la conoscenza delle tradizioni e della cultura di uno straordinario territorio che attrae per le sue caratteristiche.
Durata	8 giornate (09.00/13.00 - 14.00/18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **LINGUE STRANIERE**

LINGUA **INGLESE**

	Il corso è rivolto a tutti gli operatori che non nel loro ambito professionale necessitano della conoscenza della lingua inglese. Requisito indispensabile per l'ammissione al corso è lo svolgimento di un test di verifica del livello di conoscenza della lingua. Sono esentati dal test partecipanti ai corsi di lingue EBT della scorsa stagione che potranno accedere direttamente al corso.
Destinatari	
Obiettivi	Parlare, leggere, scrivere in inglese nella vita e sul lavoro, comunicando con livelli crescenti di complessità di linguaggio nel contesto professionale del turismo.
Durata	15 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA **TEDESCO PER PRINCIPIANTI**

Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori che nel loro ambito professionale necessitano della conoscenza del tedesco a livello base.
Obiettivi	Parlare tedesco in situazioni usuali di vita e di lavoro; presentarsi, salutare; contare; prenotare, fare acquisti, accogliere i clienti, servire al bar, presentare il conto.
Durata	15 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA **TEDESCO INTERMEDIO**

Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori che nel loro ambito professionale necessitano della conoscenza del tedesco a livello intermedio. Requisito indispensabile per l'ammissione al corso è lo svolgimento di un test di verifica del livello di conoscenza della lingua. Sono esentati dal test i partecipanti ai corsi di lingue EBT della scorsa stagione che potranno accedere direttamente al livello superiore a quello già frequentato.
Obiettivi	dare informazioni, descrivere; prenotare, spiegare un conto e una fattura, servire, conversare al telefono, gestire i reclami; tradurre depliant, leggere notiziari.
Durata	15 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA **TEDESCO AVANZATO**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

LINGUA **TEDESCO PROGREDITO**

Destinatari	
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **SICUREZZA ED IGIENE** CORSO **BLD - BASIC LIFE SUPPORT DEFIBRILLATION**

Destinatari	Il Corso è rivolto a tutti gli operatori che nel loro ambito professionale possono trovarsi ad affrontare situazioni di emergenza.
Obiettivi	Corso pratico-comportamentale per l'acquisizione delle "abilità" del BLS (Basic Life Support), al fine di prevenire danni cerebrali che potrebbero condizionare la vita di un individuo - Insegnamento all'uso del defibrillatore semi-automatico.
Durata	1 giornata (09.00 - 18.00)
Attestato	Esecutore BLSD - IRC (Italian Resuscitation Council)
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **GLI IMPIANTI - PICCOLE NORME PER FRONTEGGIARE LE SITUAZIONI DI EMERGENZA**

Destinatari	Personale occupato nelle aziende del settore turismo
--------------------	--

Obiettivi	Il corso è finalizzato all'acquisizione da parte dei partecipanti delle conoscenze minime degli impianti presenti all'interno dell'azienda, al fine di sopperire in casi urgenti alla mancanza del tecnico manutentore
Durata	5 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	SERVIZIO DI SALA
CORSO	IL CAMERIERE DI QUALITA'
Destinatari	Personale occupato nelle aziende del settore ristorazione
Obiettivi	Stimolare e motivare il personale di contatto con il pubblico nella ristorazione. Fornire le metodologie per svolgere un servizio efficiente e professionale.
Durata	5 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	SERVIZIO FOOD & BEVERAGE
CORSO	I DESSERT DI ALTA RISTORAZIONE
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione e pasticceria
Contenuti	Le preparazioni di una delle colonne portanti di un pasto: un ottimo dessert al piatto
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	I SEMIFREDDI E LE DECORAZIONI
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione e pasticceria
Contenuti	Fornire la conoscenze per la preparazione di prestigiosi prodotti che valorizzino le materie prime, i sistemi di lavorazione, le principali composizioni.
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	LE PICCOLE TORTE NUZIALI ALL'INGLESE
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione e pasticceria
Contenuti	fornire le conoscenze per la preparazione della torta nuziale nella versione tipicamente anglosassone, caratterizzata da una serie di cubi o cilindri disposti a piramide e decorata con festoni di nastri, fiori e foglie dall'effetto neoclassico o rinascimentale
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	I DESSERT E PRE-DESSERT DA BANCHETTI
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione e pasticceria
Obiettivi	Fornire le conoscenze per la preparazione di un elemento di effetto e di sostanza per i banchetti
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	BILANCIAMENTO DEL GELATO E PREPARAZIONI
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione e pasticceria
Obiettivi	Illustrare le regole fondamentali per la produzione di un gelato di qualità e soprattutto personalizzato
Durata	4 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	TECNICHE DI CUCINA DI BASE
Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	Corso pratico per far conoscere le tecniche gastronomiche di base e quelle più elaborate
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	CUCINA CREATIVA ESTIVA - TUTTO CON POCHI EURO
Destinatari	Personale occupato nelle aree della ristorazione dei villaggi turistici
Obiettivi	Fornire gli strumenti per la realizzazione di piatti freschi, prestando particolare attenzione al food-cost
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	CUCINA CREATIVA ANTIPASTI E "TAPAS"
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche di preparazione di antipasti caldi e freddi dalla tradizione italiana al lontano oriente, con una attenzione particolare alle famosissime e sempre più di moda "TAPAS"
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	FINGER FOOD
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione

Obiettivi	Far conoscere il Finger Food, letteralmente mangiare con le mani, è l'ultima moda in fatto di cibo, un nuovo stile e non un ulteriore strappo alle regole del galateo
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO LA CUCINA DEL TERRITORIO PRESENTATA CON INNOVAZIONE E CREATIVITA'

Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Presentare le tecniche di preparazione per la rivalutazione dei sapori del territorio che ci hanno fatto conoscere in tutto il mondo
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO LA CUCINA CREATIVA PER BANCHETTI

Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche di assemblaggio basate sui gusti.
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO IL BUFFET FREDDO E CALDO CON INGREDIENTI DEL TERRITORIO

Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche di preparazione di diverse pietanze calde e fredde per buffet "importanti" che esaltano gli ingredienti del territorio
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO IL BUFFET DI ANTIPASTI IN CHIAVE REGIONALE

Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche di preparazione di un buffet di antipasti esclusivo e diverso
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO LA CUCINA A VISTA

Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	La conoscenza di attrezzature, tecniche e menù - tutto a vista
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza

Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	IL DESSERT DEL CUOCO
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Fornire le conoscenze per la preparazione di un dessert interessante fatto con le mani di un cuoco e non di un pasticciere
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	IL SOTTOVUOTO IN CUCINA
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere i sistemi di cottura e conservazione in sottovuoto. Norme e consigli pratici. Realizzazione di Menù
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	CUCINA NATURALE ED INTEGRALE
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	CUCINA MEDITERRANEA
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LA PASTA FRESCA
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche per la preparazione di formati di pasta dai più semplici alle paste farcite con impasti e ripieni particolari
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LE VERDURE E LE ERBE SPONTANEE
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far riscoprire gli ingredienti ormai dimenticati che erano presenti quotidianamente sulle nostre tavole

Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	SOLO FUNGHI
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere i funghi prevenendo i rischi e i pericoli che questo ingrediente può riservare. Sistemi di cottura e conservazione.
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	FUNGHI E CASTAGNE
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Affidare, nel menù, un ruolo da protagonisti ai prodotti dell'autunno
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PESCI E CROSTACEI
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere la provenienza, le tecniche di conservazione, la reperibilità di tutti i prodotti ittici che vengono usati nelle nostre cucine. Preparazione e presentazione di piatti a base di pesci e crostacei, analizzando costi e metodologia più appropriata per l'inserimento nella carta di un ristorante.
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	CORSO PRATICO DI INTAGLIO DEI VEGETALI
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Far conoscere le tecniche necessarie per proporre decorazioni belle e veloci da realizzare con i vegetali
Durata	3 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	LA TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO (IL CAMERIERE ADDETTO AI VINI)
Destinatari	Personale occupato nell'area della ristorazione
Obiettivi	Conoscere tecniche di vinificazione e caratteristiche dei principali vini italiani ed esteri. Predisporre la carta dei vini e abbinamenti gastronomici.

Durata	4 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO CORSO BASE PER BARMAN

Destinatari	Personale occupato nell'area bar
Obiettivi	Fornire gli strumenti per migliorare la qualità del servizio, offrire ai propri clienti la possibilità di gustare cocktail, long drinks, aperitivi, acquisire la professionalità di un "barman" per migliorare il servizio, ampliare la clientela e creare qualcosa di nuovo e personalizzato

Durata	10 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO IL NUOVO TREND DEL BERE MISCELATO

Destinatari	Personale occupato nell'area bar
Obiettivi	Fornire risposte alla continua richiesta di aggiornamento di proposte, perfezionando le tecniche di servizio. Le nuove tendenze del bar di intrattenimento

Durata	10 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO HAPPY HOURS PER BAR

Destinatari	Personale occupato nell'area bar
Obiettivi	Far conoscere le tecniche di preparazione delle molteplici proposte per l'aperitivo e per un pre-dinner. Tutto potrà essere realizzato con prodotti facilmente reperibili e preparato anche in locali non propriamente attrezzati di vera cucina

Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO AIUTO PIZZAIOLO

Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	Fornire le conoscenze teorico-pratiche per impastare e sfornare gustose pizze fatte a regola d'arte.

Durata	10 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO LAVORAZIONE DELLA CARNE

Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza

Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LAVORAZIONE DEL PESCE
Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	
Durata	40 ore
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LA CELIACHIA E L'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE
Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	Presentare le tecniche di preparazione per soddisfare una esigenza sempre più attuale a tutela della salute umana
Durata	2 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	L'ANALISI DEI COSTI NELLA RISTORAZIONE
Destinatari	Personale occupato nell'area ristorazione
Obiettivi	Saper calcolare e controllare i costi fissi e variabili per determinare e programmare l'incidenza sul costo del servizio e dei menù
Durata	1 giornata (09.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	SPECIALE SALE RICEVIMENTO: STRATEGIE E SCELTE ORGANIZZATIVE PER MIGLIORARE LA QUALITA' DEL SERVIZIO
	<ul style="list-style-type: none"> • l'organizzazione di servizi di alta qualità nelle sale ricevimento : i passi operativi per costruire il proprio sistema di gestione per la qualità (ISO 9001:2000); · la gestione del personale nelle sale di ricevimento: come pianificare e gestire il lavoro dei collaboratori, migliorando la comunicazione interna; · indagare e migliorare la soddisfazione dei clienti delle sale ricevimento; · strategie e strumenti di comunicazione integrata per le sale ricevimento: immagine, dialogo e qualità relazionale.
Destinatari	Personale occupato in strutture della ristrutturazione adibite a sale ricevimento.
Obiettivi	Il tema in oggetto verrà svolto in quattro interventi modulari indipendenti. L'obiettivo di ciascun modulo è di favorire la conoscenza di strumenti utili a migliorare la qualità del servizio.
Durata	1 giornata per singolo intervento (09.00 - 18.00)
Attestato	Frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	INFORMATICA
CORSO	STRUMENTI DI MS OFFICE - LIVELLO BASE
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori.
Obiettivi	Far conoscere i principali sistemi applicativi del pacchetto Microsoft Office.
Durata	5 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	STRUMENTI DI MS OFFICE - LIVELLO AVANZATO
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori che abbiano frequentato il livello base, anche nella scorsa stagione.
Obiettivi	Approfondire i principali sistemi applicativi del pacchetto Microsoft Office.
Durata	8 giornate (14.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
AREA	DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PERSONALE
CORSO	CORSO DI MARKETING TURISTICO
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori.
Obiettivi	Migliorare l'efficienza produttiva acquisendo consapevolezza delle mutevoli esigenze della domanda e sviluppando una adeguata offerta di servizi in grado di soddisfare la stessa.
Durata	2 giornate (09.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	IL WEB MARKETING PER LE IMPRESE TURISTICO-ALBERGHIERE
Destinatari	Il corso è rivolto a tutti gli operatori.
Obiettivi	Fare Marketing attraverso Internet
Durata	2 giornate (09.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LO SVILUPPO DELL'IDEA IMPRENDITORIALE: DALLA RICERCA DI MERCATO AL BUSINESS PLAN
Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori e direttori del comparto turismo che hanno la funzione di svolgere la politica dei nuovi progetti-investimenti

Obiettivi	Proporre un metodo di analisi e sviluppo di una idea imprenditoriale finalizzata alla realizzazione di una azienda ricettiva in grado di produrre profitto.
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **IL BUDGET COME STRUMENTO DI CONTROLLO NELL'AZIENDA TURISTICO RICETTIVA**

Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori, direttori e responsabili di strutture turistico-alberghiere
Obiettivi	Vedere il budget non come strumento contabile ma come processo di individuazione della politica di gestione ottimale da seguire in azienda.
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **L'ANALISI DI BILANCIO**

Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori e responsabili dell'area amministrativa presso strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Fornire conoscenze di analisi di bilancio finalizzate a verificare la corretta gestione aziendale, tramite strumenti basati su indici e flussi.
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **COME MIGLIORARE IL RENDIMENTO DI UNA STRUTTURA RICETTIVA**

Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori direttori e responsabili di strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Imparare a massimizzare la cifra d'affari attraverso la corretta gestione della richiesta di prenotazione e l'ottimizzazione dell'applicazione delle tariffe. Lo Yeld Management
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **COME METTERE IN PIEDI UN UFFICIO COMMERCIALE CHE CONTRIBUISCA ALLO SVILUPPO DEGLI AFFARI**

Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori direttori e responsabili del marketing di strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Fornire conoscenze per l'organizzazione di un reparto commerciale all'interno di una piccola struttura ricettiva
Durata	1 giornata (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza

Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	I PROCESSI DI MANAGEMENT E DIREZIONE NEL COMPARTO DEL TURISMO. (COME GESTIRE/CONTROLLARE/OTTENERE)
Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori direttori e responsabili di settore di strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Far conoscere come è cambiato il ruolo di un capo servizio e del direttore d'albergo negli ultimi anni. Come cambierà ancora in relazione allo sviluppo delle innovazioni tecnologiche e della ottimizzazione risorse umane/costi. Da condottiero a Manager. Da casa albergo ad azienda ricettiva
Durata	1 giornata (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE COME PREMESSA AL CONTROLLO DI GESTIONE
Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori direttori e responsabili amministrativi di strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Fornire le conoscenze per valutare la coerenza organizzativa della propria azienda, al fine di una efficace applicazione del controllo di gestione.
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LA QUALITA' DELL'EROGAZIONE NEI SERVIZI TURISTICI
Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori direttori e responsabili di strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Il servizio di qualità totale in tutte le funzioni dell'impresa. L'importanza delle certificazioni di qualità
Durata	2 giornate (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi
CORSO	LA QUALITA' LEGATA AI FINANZIAMENTI PUBBLICI - LE NOVITA' DELLE LEGGI 488 E 215
Destinatari	Il corso è rivolto a imprenditori e responsabili dell'area amministrativa presso strutture turistico-alberghiere.
Obiettivi	Far conoscere nel dettaglio le novità legislative della legge 488 turismo e della legge 215 sull'imprenditoria femminile. Le normative di qualità nel turismo legate ai finanziamenti pubblici.
Durata	1 giornata (10.00 - 19.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **IL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DATI - CODICE IN MATERIA PROTEZIONE DATI PERSONALI - D.L. 30/06/2006**

Destinatari Il corso è rivolto a tutti gli operatori e in particolar modo alla figura responsabile del trattamento dei dati personali

Obiettivi Formare gli addetti fornendo loro gli strumenti per meglio svolgere l'incarico ricoperto.

Durata 1 giornata (10.00 - 14.00)

Attestato frequenza

Sedi Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **DIRITTO DEL LAVORO, CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO E GESTIONE BUSTA PAGA**

Destinatari Il corso è rivolto a tutti i lavoratori.

Obiettivi Fornire elementi pratici di analisi per la compilazione e la lettura della busta paga. Analizzare i contratti e calcolare la retribuzione sia in condizioni ordinarie che in casi particolari

Durata 2 giornate (10.00 - 19.00)

Attestato frequenza

Sedi Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **COME MOTIVARE I PROPRI COLLABORATORI**

Destinatari Il corso è rivolto a coloro che gestiscono risorse umane.

Obiettivi Individuare e condividere le leve della motivazione dei collaboratori e gli strumenti per attivarle.

Durata 1 giornata (10.00 - 19.00)

Attestato frequenza

Sedi Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA **AGENZIE DI VIAGGIO**

CORSO **PRENOTAZIONI GALILEO CON SISTEMA GRAFICO (view point)**

Destinatari Addetti al banco o alla biglietteria di una agenzia di viaggio.

Obiettivi Acquisizione delle conoscenze del sistema GALILEO

Durata 5 giornate (10.00 - 18.00)

Attestato frequenza

Sedi Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO **PRENOTAZIONE SABRE - CORSO BASE**

Destinatari Addetti al banco o alla biglietteria di una agenzia di viaggio.

Obiettivi Acquisizione delle conoscenze del sistema SABRE

Durata 3 giornate (10.00 - 18.00)

Attestato frequenza

Sedi Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

CORSO	PRENOTAZIONE SABRE - CORSO AVANZATO
Destinatari	Addetti al banco o alla biglietteria di una agenzia di viaggio che abbiano frequentato il corso base, anche nella scorsa stagione.
Obiettivi	Approfondimento delle funzioni del sistema SABRE
Durata	2 giornate (10.00 - 18.00)
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	QUALITA'
CORSO	QUALITA' DEL TURISMO E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE (Serint Group)
Destinatari	
Obiettivi	Valorizzare per differenziarsi
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	AMBIENTE
CORSO	AMBIENTE E SOSTENIBILITA' (Serint Group)
Destinatari	
Obiettivi	come "vendere" un territorio accogliente
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

AREA	ETICA
CORSO	RESPONSABILITA' SOCIALE ED ETICA DI IMPRESA (Serint Group)
Destinatari	
Contenuti	modelli ed esperienze
Durata	
Attestato	frequenza
Sedi	Le sedi di svolgimento verranno indicate nella circolare di avvio corsi

The Shenker Institutes of English S.r.l. - Catania

Sig. Palmitessa Fabrizio

Sales Consultant

Cell. 3346742636

e-mail fabrizio.palmitessa@shenker.com

Proposta Formativa per **E.B.R.T.S.**

IL GRUPPO SHENKER

Punto di riferimento in Italia per la formazione linguistica e il training alla comunicazione.

Da più di mezzo secolo il Gruppo Shenker aiuta gli italiani a comunicare con successo in inglese: dal 1954 l'esclusivo e innovativo Metodo ideato da George Shenker ha formato generazioni di studenti.

Il Gruppo Shenker conta oggi 250 insegnanti in tutta Italia, più di 12.000 allievi l'anno e migliaia di aziende clienti ed è costituito da:

- The Shenker Method, depositario del marchio Shenker, del know-how didattico e sede del centro studi per la formazione.
- The Shenker Institutes of English, centri di formazione linguistica concessionari del Metodo, presenti su tutto il territorio nazionale.

IL VALORE AGGIUNTO DEL METODO SHENKER

Non siamo una scuola di lingue.

The Shenker Institutes of English sono gli unici a poter applicare il famoso Metodo Shenker.

A differenza dei classici metodi diretti, dove l'apprendimento è legato esclusivamente all'interazione studente-insegnante, il Metodo Shenker prevede un programma di studio individuale, personalizzato e guidato, che segue una metodologia unica e collaudata, ideata appositamente per gli italiani e applicata da insegnanti madre lingua formati e aggiornati continuamente.

Stabilito il livello iniziale, definito l'obiettivo e i ritmi di studio, lo studente ha la certezza di raggiungere il risultato prefissato nei tempi stabiliti. Ogni settimana, test di verifica e pratica con l'insegnante permettono di consolidare e incrementare le conoscenze scritte e orali oltre alla proprietà di linguaggio.

I VANTAGGI PER GLI OPERATORI

Risultati garantiti: il miglior ritorno sull'investimento possibile.

The Shenker Institutes of English sono un partner strategico per lo sviluppo globale dell'impresa: condividono i gli obiettivi e concorrono al raggiungimento dei risultati desiderati, in maniera concreta, rapida e garantita.

La nostra promessa: il massimo ritorno sull'investimento, grazie alla metodologia applicata e alla definizione congiunta di un piano di formazione su misura delle esigenze imprenditoriali.

I PLUS DELLA FORMAZIONE SHENKER

- ✓ Orientata alla comunicazione
- ✓ Particolare attenzione alla pronuncia
- ✓ Progressiva e verificata
- ✓ Veloce e affidabile
- ✓ Flessibile e individuale
- ✓ Su misura delle esigenze aziendali
- ✓ Personalizzata e guidata per lo studente
- ✓ Corsi speciali Business e Target
- ✓ Insegnanti madrelingua

L'inglese si pronuncia Shenker.

INSEGNANTI

Il nostro corpo docente costituisce uno degli assets fondamentali del continuo successo del gruppo Shenker: i teachers sono madrelingua e vengono qualificati all'insegnamento della lingua inglese a italiani dopo un rigoroso percorso formativo (TTC –Teachers' Training Course).

I VOSTRI STUDENTI

Gli operatori che ci affidate in formazione vengono continuamente e accuratamente seguiti e sostenuti nel loro percorso didattico. In accordo con Nuovaimpresa - Confcommercio, rispondiamo ad ogni esigenza specifica, di supporto e assistenza.

COMPANY NEED ANALYSIS c/o E.B.R.T.S.

- Tipologia corso: Individual Programme Class.
- Assessment Test (Starting Level), da effettuare c/o Vs. Sede o c/o Aziende a voi associate, ante inizio corsi.
- Durata corso : 15/30 lezioni (1 incontro a settimana)
- Tempo a disposizione ogni settimana: 60 minuti di lezione in aula e circa 2/3 ore attività self_study guidata, preparatoria per ciascun incontro.
- Lezioni presso Sede E.B.R.T.S. oppure presso Aziende.
- Obiettivo principale da conseguire: studio e progressivo miglioramento nella capacità di comprensione e comunicazione della lingua inglese sia scritta che parlata. Conversazione base ed approccio specialistico a linguaggio quotidianamente utilizzato nel mondo del lavoro: settore turistico-alberghiero.

Esponiamo di seguito il percorso formativo sviluppato attraverso due ipotesi , composte da pacchetti di 15 o 30 lezioni per ciascun partecipante, piano di studio di media durata, quale percorso minimo per consentire il raggiungimento di obiettivi didattici concretamente valutabili e verificabili. Successivamente a tale acquisizione si potrà procedere con ulteriori percorsi a completamento o ad integrazione di quelli nella presente previsti.

Percorso Didattico

Shenker Target Study Plan - **Livello Shenker (0 - 50)**

Struttura dei corsi: 15/30 lezioni, 1 incontro con l'insegnante in classe ogni settimana di 60 minuti

Primi 4 incontri:

- **Focus on Pronunciation, fonetica per la perfetta acquisizione della pronuncia**
- **Studio e miglioramento capacità scritte (4 verifiche livello)**

Incontri successivi:



- Studio e miglioramento capacità scritte e orali
- **Un test di verifica a lezione: Written Test e/o Oral Test a sessioni alterne.**
- **Consolidamento scritto e orale di quanto appreso in ciascuna settimana. A partire dal livello Shenker O.T. 5, Oral Practice dedicata all'accoglienza del cliente (Welcome to Italy).**
- **Talk Talk: programma di conversazione guidata basic, erogato a sessioni alterne, dedicato al "potenziamento linguistico". Permette agli studenti di acquisire confidenza nell'uso dell'inglese parlato in situazioni pratiche, attraverso l'uso di foto, mappe, carte, quiz, interviste e diversi giochi.**
- **Target English (Spotlight on Hotels) (Level Shenker >15), programma di inglese specialistico, potenziamento linguistico dedicato al settore alberghiero, che offre scioltezza e sicurezza, anche attraverso l'approfondimento e l'allenamento della terminologia specifica (Vedi schede allegate Programmi Didattici)**



SERVIZI INCLUSI NELL'OFFERTA

I programmi di formazione linguistica professionale di Shenker prevedono – oltre ai corsi per i dipendenti – una serie di servizi sia di natura didattica che gestionale, per il controllo diretto dei risultati dei percorsi formativi programmati.

Tali servizi sono:

- **Assessment Test**, cioè bilancio delle competenze iniziali di ogni singolo partecipante;
- **Company Need Analysis**: bisogni ed elaborazione di un piano di studi personalizzato;
- **Progress Report**: reportistica mensile personalizzata;
- **Esami di Livello**: Lex e Fex
- **Certificazione di Livello**: 25, 50,75, 100 - Attestati di frequenza;
- **Student Counselling**: servizio di supporto, prestato da personale docente, che permette ad ogni singolo studente di recuperare eventuali lezioni/test non superati o comunque per risolvere problematiche inerenti al proprio piano di studi;
- Supporti didattici **per attività di self-study guidata.**

<p>IPOTESI A:</p> 	 <p>Sede Operativa Piazza Europa,13– Catania Tel . 095.37.21.27 Fax 095.711.07.65 Cell. 3346742636</p>
<p>ATTIVITA' SVOLTA</p>	<p>Corsi di inglese : Basic - Intermediate - Advanced Bussines - Financial - Legal Welcome to Italy/Spotlight on Hotels</p>
<p>REFERENTE</p>	<p>FABRIZIO PALMITESSA fabrizio.palmitessa@shenker.com</p>
<p>PERIODO DI VALIDITA' DELLA PROPOSTA</p>	<p>09/2006 – 10/2006</p>
<p>PROPOSTA FORMATIVA</p>	
<p>PROGRAMMA DIDATTICO SHENKER TARGET STUDY PLAN</p> <p>MODALITA' CORSO :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia : Individual Programm Class (6 partecipanti) • Durata lezione : 60" <p>OBIETTIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione della pronuncia perfetta. • Capacità essenziali : spelling, numeri, date. • Funzioni linguistiche, domande, negoziazioni, ordini, e richieste. • Fraseario utile per le più comuni situazioni di vita quotidiana e legato al mondo dell'accoglienza (Welcome to Italy) • Target Spotlight On Hotels (Level Shenker >15) <p>Una formidabile integrazione ,anche eventualmente con corsi Business, per perfezionare la capacità di comunicare in lingua inglese nel settore del turismo alberghiero. Durante le lezioni ci si confronta con le situazioni che più comunemente si affrontano nell'ambito lavorativo. Le attività didattiche sono mirate all'allenamento nell'uso di terminologie inglesi specifiche del settore e il materiale contiene formule linguistiche utilizzate nelle situazioni più ricorrenti dell'attività ricettiva</p>	<p>Assessment test :</p> <p>Piano di studi(N° 15 lezioni) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MINI CORSO “ Focus on Pronunciation”, fonetica per la perfetta acquisizione della pronuncia • Studio e miglioramento progressivo nella capacità di comprensione e di comunicazione della lingua inglese sia scritta che parlata (oral test, written test, oral practice a sessioni alterne) <p>QUOTA A PARTECIPANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CORSO : € 350,00 + IVA • MEMBERSHIP card : € 100,00 Quotazione a Voi riservata € 50,00 • MATERIALE didattico : € 100,00 (importo esente IVA) <p>Totale €580,00 (incluso IVA) Importo rateizzabile</p>

<p>IPOTESI B:</p> 	 <p>Sede Operativa Piazza Europa,13– Catania Tel . 095.37.21.27 Fax 095.711.07.65 Cell. 3346742636</p>
<p>ATTIVITA' SVOLTA</p>	<p>Corsi di inglese : Basic - Intermediate - Advanced Bussines - Financial - Legal Welcome to Italy/Spotlight on Hotels</p>
<p>REFERENTE</p>	<p>FABRIZIO PALMITESSA fabrizio.palmitessa@shenker.com</p>
<p>PERIODO DI VALIDITA' DELLA PROPOSTA</p>	<p>09/2006 – 10/2006</p>
<p align="center">PROPOSTA FORMATIVA</p>	
<p>PROGRAMMA DIDATTICO SHENKER ACTIVE</p> <p>MODALITA' CORSO :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologia : Individual Programm Class (6 partecipanti) • Durata lezione : 60" • <p>OBIETTIVI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione della pronuncia perfetta. • Capacità essenziali : spelling, numeri, date. • Funzioni linguistiche, domande, negoziazioni, ordini, e richieste. • Frasario utile per le più comuni situazioni di vita quotidiana e legato al mondo dell'accoglienza (Welcome to Italy) • Target Spotlight On Hotels (Level Shenker >15) <p>Una formidabile integrazione, anche eventualmente con corsi Business, per perfezionare la capacità di comunicare in lingua inglese nel settore del turismo ed alberghiero. Durante le lezioni ci si confronta con le situazioni che più comunemente si affrontano nell'ambito lavorativo. Le attività didattiche sono mirate all'allenamento nell'uso di terminologie inglesi specifiche del settore e il materiale contiene formule linguistiche utilizzate nelle situazioni più ricorrenti dell'attività ricettiva</p>	<p>Assessment test :</p> <p>Piano di studi(N° 30 lezioni) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • MINI CORSO “ Focus on Pronunciation”, fonetica per la perfetta acquisizione della pronuncia • Studio e miglioramento progressivo nella capacità di comprensione e di comunicazione della lingua inglese sia scritta che parlata (oral test, written test, oral practice a sessioni alterne) <p>QUOTA A PARTECIPANTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CORSO : €700,00 + IVA • MEMBERSHIP card : €100,00 Quotazione a Voi riservata €50,00 • MATERIALE didattico : €100,00 (importo esente IVA) <p>Totale €1.000,00 (incluso IVA) Importo rateizzabile</p>

FASI E TEMPI

Inizio corsi: entro max 15 giorni dalla formazione delle classi, previa accettazione della presente proposta ed a seguito Assessment Test.

IMPEGNI DEL COMMITTENTE

Affinché The Shenker Institutes of English S.r.l. sia in grado di garantire la corretta esecuzione delle attività didattiche, l'E.B.R.T.S. si impegna a comunicare alla Sede Shenker territoriale eventuale straordinaria variazione alla pianificazione dei corsi. **In assenza di tale preavviso il programma non correttamente annullato si considererà erogato.**

CONDIZIONI CONTRATTUALI

La fatturazione dei Corsi verrà effettuata da **The Shenker Institutes of English S.r.l. - Via Cola di Rienzo 285 - Roma – P. Iva 07338841005**, alle condizioni che andremo a concordare, eventualmente anche ai singoli partecipanti.

Regolamento Didattico

All'atto della partenza dei corsi ciascun partecipante, dovrà prendere visione ed accettare le norme generali di servizio contenute nel "regolamento didattico" Shenker.

Luogo e data:

Per accettazione:

Timbro e Firma

Allegato 1

REGOLAMENTO DIDATTICO

Il nostro Istituto invia periodicamente alla Vs. Direzione un rapporto sul progresso conseguito da ciascun partecipante. Sulla base del rapporto, possono essere concordati aggiustamenti, variazioni di programmi, trasferimenti di pacchetti formativi, nell'ambito di quanto stabilito nel presente contratto. Ogni successiva integrazione sarà oggetto di un'aggiunta al contratto.

Per non compromettere il buon andamento del corso, tutti i partecipanti sono tenuti all'osservanza del nostro "Regolamento Didattico" e, in particolare, al superamento nel trimestre, in media, di almeno un test di verifica ad ogni incontro con l'insegnante; chi non raggiunge questa media non potrà continuare il corso, salvo richieste specifiche da parte dell'Azienda. Si precisa che gli Study Plan Shenker prevedono che lo studente superi regolarmente i test previsti dal piano di studio concordato, in misura di uno o due a incontro (a settimana), mantenendo condizioni e impegni di studio regolari: frequentazione degli incontri con l'insegnante, applicazione durante le lezioni, svolgimento delle attività in self study guidata. Ciascuno studente ha la possibilità di svolgere e superare (recuperi), in qualsiasi momento, un maggior numero di tests, in caso di assenze successive soprattutto nei piani classe, evitando così di essere dimesso dalla Direzione Didattica per non aver superato il minimo di tests richiesti.

In caso di dimissione, per le ragioni esposte (rapporto test richiesti/sostenuti insufficienti), il partecipante anche con Vostro consenso, sarà ritenuto non più beneficiario del programma di formazione assegnato.

La nostra Direzione Didattica, nel redigere i propri rapporti, trimestrale od, ove richiesto, mensili, terrà conto di ogni festa infrasettimanale, sospensione da Voi richiestaci, o di qualsiasi evento abbia impedito l'incontro dell'insegnante con la classe, diminuendo il numero dei tests richiesti dal Regolamento Didattico.

Si fa presente che la Direzione H.R. può ritirare temporaneamente dal corso qualsiasi studente che, per trasferimento o altra valida ragione, dovesse essere assente per due settimane od oltre, purché la richiesta scritta giunga al nostro Responsabile Didattico entro la fine del mese in cui inizia l'assenza. In tal caso, il conteggio dei tests superati/ richiesti verrà interrotto per il periodo da Voi specificato e riprenderà al rientro del partecipante.

E' accordata alla Vostra Società la possibilità di sostituire gli studenti ritirati dal corso, o dimessi dalla nostra Direzione Didattica, con nuovi partecipanti per il numero di lezioni residue del programma, in caso di piani per due e classi, comunque solo con elementi compatibili per livello di conoscenza linguistica. I nuovi inseriti dovranno effettuare le prime 4 lezioni di Fonetica.

Il conteggio dei tests superati richiesti verrà effettuato ogni tre (3) mesi.

Tutto il materiale didattico, in particolare le registrazioni, è di proprietà dell'Istituto ed è fatto assoluto divieto di duplicazione; gli studenti non devono né darlo in prestito ad altri né duplicarne il contenuto. Gli studenti possono ricevere i supporti magnetici per le successive lezioni soltanto alla consegna di quelle della lezione precedente. Al momento dell'iscrizione in un corso, allo studente sarà chiesto di firmare per i supporti magnetici consegnategli, e alla fine del corso dovrà riconsegnarli obbligatoriamente presso il desk Shenker.

L'accettazione del Regolamento Didattico costituisce condizione preliminare e vincolante per la fornitura del servizio di Formazione Linguistica in oggetto.

SISTEMI DI VERIFICA PER I PROGRAMMI SHENKER

Sono basati sui seguenti test:

- **Oral e Written Test: effettuati ad ogni lezione o a lezioni alterne secondo quanto previsto dal piano di studi concordato.**
- **Level Test: al completamento di ogni 5 livelli.**
- **Final Exams ai livelli Shenker 25, 50, 75, 100.**

I Livelli Shenker rappresentano da oltre 50 anni un metodo standard di ranking del livello di conoscenza della lingua inglese riconosciuto da gran parte delle Aziende nazionali. Al raggiungimento dei livelli 35, 60, 65, 75 e 100 il partecipante ha la preparazione necessaria per affrontare con successo i test riconosciuti a livello europeo, noti rispettivamente con le sigle P.E.T., THRESHOLD, T.O.E.F.L., F.C.E., C.A.E.

Dr. Francesco Currò
Ricercatore Dipartimento E. Metchnikoff
Dipartimento di Patologia e Microbiologia Sperimentale
Policlinico Universitario – Messina

PIANO HACCP – Piscine

Redatto ai sensi dell'accordo 16/01/2003 tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione, e la vigilanza delle piscine.

- *Test di valutazione igienica;*
- *Registro di autocontrollo;*
- *Analisi di laboratorio microbiologica dell'acqua in vasca come da tabella A Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana 3/3/2003*
- *Corso di formazione primo soccorso*

Per le Imprese e i Lavoratori nostri associati

€. 200,00 + IVA

Prevenzione e controllo della Legionellosi in strutture ricettive

Servizi offerti per le Imprese e i Lavoratori nostri associati per l'adempimento in base alle richieste degli organi di vigilanza:

Valutazione del rischio: gratuita

Esecuzione di campionamenti – analisi microbiologiche a carico delle diverse matrici ambientali degli impianti idrici o di condizionamento/climatizzazione per la ricerca di Legionella spp:

€. 60,00 + IVA

Le analisi saranno eseguite presso laboratori di base e laboratori regionali di riferimento secondo le Linee guide G.U. n. 29 del 5 Febbraio 2005.