



CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

CUNEO

I nostri servizi:

PAGHE E CONTRIBUTI
CONTABILITA' E FISCO
PRATICHE AMMINISTRATIVE
PROGETTAZIONE E SVILUPPO SITI WEB

ASSISTENZA SINDACALE
PRATICHE PRIVACY E VIDEOSORVEGLIANZA
SICUREZZA ALIMENTARE – HACCP
SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO – D.Lgs. 81/08
CONSULENZA AMBIENTE – RIFIUTI – CONAI – MUD
CONSULENZA LEGALE
FORMAZIONE PROFESSIONALE

CREDITO
SISTEMA PREVIDENZIALE
TURISMO



ASCOMFORMA

AGENZIA FORMATIVA CONFCOMMERCIO CUNEO

Per essere competitivi e per crescere professionalmente bisogna specializzarsi ampliando le proprie conoscenze nella prospettiva di un rinnovato equilibrio tra aspettative, responsabilità e gratificazioni. Una grande ricchezza la conoscenza, intesa come forma di sapere e di esperienza, il migliore investimento che un essere umano possa fare.

*Ascomforma - Agenzia Formativa della Confcommercio Cuneo, certificata nel sistema di gestione qualità ISO 9001/2008 ed accreditata in Regione Piemonte, promuove e realizza azioni di formazione volte alla qualificazione e all'aggiornamento continuo. Per rendere maggiormente vantaggiosa la partecipazione agli eventi, l'Agenzia valuta le **migliori opportunità** per consentire ad imprenditori, collaboratori, dipendenti e liberi professionisti l'accesso a finanziamenti attraverso il Fondo Sociale Europeo, il Fondo di categoria denominato For.te oltre alla possibilità di beneficiare di contributi Camerali. Ascomforma è altresì presente all'interno del catalogo provinciale delle offerte a domanda individuale (voucher formativi), rivolte ad occupati e disoccupati, **finanziate per l'80 % dall'ente pubblico e per il restante 20% dai partecipanti.***

All'interno del Catalogo troverete l'intera offerta formativa comprendente corsi abilitanti, obbligatori, laboratori ed approfondimenti per un totale di 68 eventi .

Non mi resta che invitarVi a partecipare numerosi alle nostre iniziative.

Il Presidente
Luigi ISOARDI

SOMMARIO CONTENUTI



ABILITANTI

- SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E COMMERCIO NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE	10
- AGENTE E RAPPRESENTANTE DI COMMERCIO	12
- AGENTE D'AFFARI IN MEDIAZIONE IMMOBILIARE	14
- ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO DELLE ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO E DI SPETTACOLO	16

OBBLIGATORI

- AGGIORNAMENTO PER TITOLARI DI ESERCIZIO IN ATTIVITA' NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE	20
- ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO, EVACUAZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA PER AZIENDE A RISCHIO MEDIO - (D.LGS. 81/08 - D.M. 10/03/1998)	22
- ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO, EVACUAZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA PER AZIENDE A RISCHIO BASSO - (D.LGS. 81/08 - D.M. 10/03/1998)	24
- ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDE GRUPPI B-C (D.LGS. 81/08 - D.M. 15/07/03 N. 388)	26
- AGGIORNAMENTO DEGLI ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO AZIENDALE GRUPPI B-C (D.LGS. 81/08 - D.M. 15/07/03 N. 388)	28
- FORMAZIONE DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA - (D.LGS. 81/08, ARTICOLI 37 E 47)	30
- AGGIORNAMENTO DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	32
- RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI - RSPP (D.LGS. 81/08 E ACCORDO 21/12/2011) IN AZIENDE A RISCHIO BASSO PER LA SICUREZZA	34
- CORSO AGGIORNAMENTO RSPP PER DATORI DI LAVORO ESONERATI DAL CORSO DI FORMAZIONE DI BASE AI SENSI DELL'ART. 95 DEL D.LGS. 626/1994	36
- CORSO AGGIORNAMENTO RSPP	38
- CORSO AGGIORNAMENTO LAVORATORI	39
- FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER LAVORATORI - AI SENSI DELL'ARTICOLO 37, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO 9 APRILE 2008, N. 81 - ACCORDO CONFERENZA STATO REGIONI 21/12/2011	40
- FORMAZIONE DEI DIRIGENTI	42
- CORSO PREPOSTI	43
- CORSO IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI - HACCP	44

LABORATORI

- TECNICHE DI BARMAN	48
- TECNICHE DI CUCINA: MANGIARE IN PUNTA DI DITA	49
- TECNICHE DI CUCINA: ELEMENTI DI BASE	50
- TECNICHE DI PANIFICAZIONE: DOLCE E SALATO	52
- TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI	54
- SISTEMA DI VALUTAZIONE PARTECIPATA LICET: OVVERO COME RISPARMIARE SUI COSTI, GUADAGNARE CLIENTI E VINCERE IN SOSTENIBILITÀ A 360°	56
- L'IMPORTANZA DELLA PRIMA COLAZIONE	58
- BAR: NON SOLO PANINI	59
- A TAVOLA CON LE INTOLLERANZE	60
- CUCINA: LA FUCINA DELLA SALUTE	61
- LA GESTIONE AZIENDALE	62
- QUALE PREZZO È GIUSTO? COME INFLUENZA IL FATTURATO, L'UTILE?	63
- VENDERE IL PREZZO	64
- MARKETING E TECNICHE DI VENDITA	65
- MARKETING E NUOVI MEDIA	66
- LA GESTIONE DELLE OBJEZIONI NELLA VENDITA	67
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE	68
- ESSERE ASSERTIVI	69
- AUTOEFFICACIA E RESILIENZA	70
- ANSIA E STRESS: COME GESTIRLI?	71
- LA GESTIONE DEL CONFLITTO	72
- DECOLLO VOLO E ATTERRAGGIO (LA LICENZA DA AVIATORE PER PARLARE IN PUBBLICO)	73
- ENRICO V ERA UN CHIACCHIERONE (IL TEATRO CI AIUTA A PARLARE IN PUB- BLICO)	74
- AGGIORNAMENTO INFORMATICO: SISTEMA OP. UTENTE ED ELAB. TESTI LI- VELLO BASE	75
- ELEMENTI DI E-COMMERCE: STRATEGIE E STRUMENTI WEB BASED PER LE AZIENDE	76
- GRAFICA E FOTORITOCCHO	77
- NATURALMENTE IN GIARDINO	78
- TECNICA FLOREALE	79
- GLI ADDOBBI NATALIZI	80
- L'ARTE DEL CONFEZIONAMENTO	81
- IMMAGINE DEL PUNTO VENDITA	82
- LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO	83
- GENITORI E FIGLI: GESTIONE DELLE REGOLE	84

APPROFONDIMENTI

- MANGIO E STO MEGLIO: PROGETTO ALIMENTARE IN PIÙ TAPPE

Descrizione	88
Alimentazione sostenibile	89
I nutrienti	90
La giornata alimentare	91
Mangio per due: l'alimentazione in gravidanza	91
Ferro: non solo carne	92
Calcio: non solo latte	92
La giungla delle etichette e degli additivi	93
Cucinati dalla pubblicità	93
Frutta e dolcificanti	94
Verdure e olii	94
Corso base vegano - vegetariano	95
Gli intolleranti	95

- LA VALUTAZIONE DEI RISCHI CON IL METODO STANDARDIZZATO

97

- FIDO VUOL DIRE FIDUCIA? (IN CHE LINGUA MI PARLA LA BANCA QUANDO MI SERVE UN PRESTITO)

98

- COSTI CERTI E RICAVI SPERATI (ELEMENTI DI BASE PER COSTRUIRE UN BUSINESS PLAN)

99

APPRENDISTATO

- CORSI IN MATERIA DI APPRENDISTATO

Che cos'è - Inquadramento Normativo	100
Contenuti - Durata	101

H
R
E
C
A



www.caffefantino.it

MADE IN ITALY

*Qualità nella torrefazione
dal 1962*



Caffè Fantino Sas

Via Degli Artigiani 16 - 12016 Peveragno (CN) - ITALIA

Tel: +39 0171 384816 - info@caffefantino.it



ABILITANTI

Diventare Imprenditori è un percorso graduale che prende avvio da un'idea e si trasforma, per stadi progressivi, nell'organizzazione di un'attività soggetta a precisi adempimenti, tra i quali il possesso di requisiti di carattere professionale che, una volta certificati, permetteranno di avviare l'impresa.

ABILITANTI

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E COMMERCIO NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE



DESCRIZIONE

La Legge Regionale n. 38 del 2006 e s.m.i., in assenza del requisito professionale o titolo di studio, abilita all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e di commercio relativamente al settore merceologico alimentare su tutto il territorio nazionale, a seguito della partecipazione ad un percorso formativo obbligatorio con superamento dell'esame finale di idoneità presso la CCIAA competente.

abc

ARGOMENTI

Legislazione igienico sanitaria; HACCP; Legislazione fiscale e tributaria; Merceologia; Sicurezza negli ambienti di lavoro; Legislazione sociale, penale e del lavoro; Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione; Marketing; Tutela del consumatore; Tutela della Privacy.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a coloro che intendono avviare un'attività di somministrazione o di vendita di alimenti e bevande e sono privi del requisito professionale o del titolo di studio previsti dal D.lgs. 59/2010 e dalla circolare n. 3642/C del 15 aprile 2011.



Durata: 104 ore - Sedi: CUNEO / SALUZZO

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I Saluzzo 17:00 - 21:00	Edizione I Saluzzo 17:00 - 21:00	Edizione I Saluzzo 17:00 - 21:00
	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione IV Cuneo 17:00-21:00	Edizione IV Cuneo 17:00-21:00	Edizione IV Cuneo 17:00-21:00		
			Edizione VI Saluzzo 17:00-21:00	Edizione VI Saluzzo 17:00-21:00	Edizione VI Saluzzo 17:00-21:00

ABILITANTI

AGENTE E RAPPRESENTANTE DI COMMERCIO



DESCRIZIONE

Il Decreto Legislativo n. 59/2010 e s.m.i., per lo svolgimento dell'attività di agente di commercio (Legge 204/85), prevede la frequenza obbligatoria al corso di formazione propedeutico a sostenere l'esame finale di idoneità presso la CCIAA competente.



ARGOMENTI

Nozioni di diritto commerciale; Disciplina legislativa e contrattuale; Nozioni di legislazione tributaria; Organizzazione e tecniche di vendita; Tutela previdenziale ed assistenziale; Marketing e tecniche di vendita; Normativa e gestione economico-amministrativa.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a chiunque maggiorenne e in possesso di licenza media inferiore abbia intenzione di intraprendere la carriera di agente o rappresentante di commercio.



Durata: 94 ore - Sede: CUNEO

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00					
			Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00

ABILITANTI

AGENTE D'AFFARI IN MEDIAZIONE IMMOBILIARE



DESCRIZIONE

Il Decreto Legislativo n. 59/2010 e s.m.i., per lo svolgimento dell'attività di agente d'affari in mediazione immobiliare (Legge 39/89), prevede l'obbligo di frequenza al corso di formazione propedeutico a sostenere l'esame finale di idoneità presso la CCIAA competente.



ARGOMENTI

Diritto civile, penale e fallimentare: elementi di diritto privato, elementi di normativa fiscale e tributaria; Analisi di dati di mercato: estimo e catasto; La figura del mediatore; Tecniche di negoziazione, comunicazione e promozione.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a chiunque, in possesso di diploma di scuola superiore, abbia intenzione di esercitare l'attività di mediazione immobiliare



Durata: 172 ore - Sede: CUNEO

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I Cuneo 17:00 - 21:00					
			Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00	Edizione II Cuneo 17:00 - 21:00

ABILITANTI

ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO DELLE ATTIVITA' DI INTRATTENIMENTO E DI SPETTACOLO



DESCRIZIONE

Il D.M. 6/10/2009 prevede l'obbligo, per chiunque voglia esercitare l'attività di addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo, di attestare la frequenza e il profitto al corso di formazione strutturato ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale 3 novembre 2010, n. 57-956.



ARGOMENTI

Legislazione vigente in materia di Sicurezza e di Polizia Locale; Principali normative in materia di attività di intrattenimento di pubblico spettacolo e di pubblico esercizio; Analisi delle nuove forme di divertimento; Prevenzione degli incendi, la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro; Il primo soccorso sanitario.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a maggiorenni in possesso di licenza media e privi di condanne.



Durata: 90 ore - Sede: CUNEO

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione I Cuneo 19:00-23:00	Edizione I Cuneo 19:00-23:00	Edizione I Cuneo 19:00-23:00	

SAVEC S.r.l.

ANTINCENDIO



Tel/Fax 0171 411120

www.savec.it - savec@savec.it

Madonna dell'Olmo - CUNEO



**Corsi Addetti
Antincendio**

**Fornitura, installazione e verifiche su
attrezzature antincendio quali:**

Estintori - Idranti - D.P.I.

Serramenti Tagliafuoco e Uscite di Sicurezza

Impianti di Rivelazione e Spegnimento

Segnaletica di Sicurezza e Stradale

Compartimentazioni e Primo Soccorso



OBBLIGATORI

Caratteristica principale di questi corsi è quella di permettere all'Azienda di assolvere agli obblighi normativi cui è tenuta per il corretto mantenimento dell'attività.

Tali eventi sono finalizzati sia alla formazione che all'aggiornamento degli addetti nei vari ambiti.

OBBLIGATORI

AGGIORNAMENTO PER TITOLARI DI ESERCIZIO IN ATTIVITA' NEL COMPARTO DELLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE



DESCRIZIONE

La Legge Regionale n.38/2006 - art.5 commi 3 e 4, attraverso la formazione obbligatoria, per ciascun triennio, promuove ed incentiva la riqualificazione e l'innalzamento del livello professionale degli operatori in attività.

ARGOMENTI

Igiene e sanità dei locali; HACCP; Misure generali di tutela in materia di sicurezza; Formazione ed informazione del lavoratore; Aspetti legislativi e organi di controllo.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a titolari di esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, o loro delegati.



Durata: 16 ore - SEDI ASCOM

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Cuneo 8:30-12:30	
		Edizione II Cuneo 14:30-18:30	

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione III Cuneo 8:30-12:30	Edizione III Cuneo 8:30-12:30				
Edizione IV Cuneo 19:00-23:00	Edizione IV Cuneo 19:00-23:00				
Edizione V Saluzzo 8:30-12:30	Edizione V Saluzzo 8:30-12:30				
Edizione VI Mondovì 14:30-18:30	Edizione VI Mondovì 14:30-18:30				

OBBLIGATORI

ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO, EVACUAZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA PER AZIENDE A RISCHIO MEDIO (D.Lgs. 81/08 - D.M. 10/03/1998)



DESCRIZIONE

L'art. 37 del D.Lgs. 81/08 prevede che il datore di lavoro assicuri una formazione adeguata dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi, lotta antincendio, evacuazione e gestione dell'emergenza.



ARGOMENTI

L'incendio e la prevenzione incendi: principi sulla combustione e l'incendio, le sostanze estinguenti, triangolo della combustione, le principali cause di un incendio, rischi alle persone in caso di incendio, principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi. Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio: le principali misure di protezione contro gli incendi, vie di esodo, procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme, procedure per l'evacuazione, rapporti con i vigili del fuoco, attrezzature ed impianti di estinzione, sistemi di allarme, segnaletica di sicurezza, illuminazione di emergenza. Esercitazioni pratiche: presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi, presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale, esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai Lavoratori incaricati di svolgere i compiti di prevenzione incendi, lotta antincendio, evacuazione e gestione dell'emergenza per aziende a rischio di incendio medio.



Durata: 8 ore - Sede: CUNEO

Calendario 2015			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I Cuneo 20:00-23:00		

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II Cuneo 20:00-23:00			

OBBLIGATORI

ADDETTI ALLA PREVENZIONE INCENDI, LOTTA ANTINCENDIO, EVACUAZIONE E GESTIONE DELL'EMERGENZA PER AZIENDE A RISCHIO BASSO (D.Lgs. 81/08 - D.M. 10/03/1998)



DESCRIZIONE

L'art. 37 del D.Lgs. 81/08 prevede che il datore di lavoro assicuri una formazione adeguata ai lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi, lotta antincendio, evacuazione e gestione dell'emergenza.



ARGOMENTI

L'incendio e la prevenzione: principi della combustione, prodotti della combustione, sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio, effetti dell'incendio sull'uomo, divieti e limitazioni di esercizio, misure comportamentali. Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio: principali misure di protezione antincendio, evacuazione in caso di incendio, chiamata dei soccorsi. Esercitazioni pratiche: presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili, istruzioni sull'uso degli estintori portatili avvalendosi di sussidi audiovisivi o mediante dimostrazione pratica.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai Lavoratori incaricati di svolgere i compiti di prevenzione incendi, lotta antincendio, evacuazione e gestione dell'emergenza per aziende a rischio di incendio basso.



Durata: 4 ore

Sedi: CUNEO / SALUZZO / MONDOVI'

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Cuneo 20:00-23:00	
			Edizione III Saluzzo 15:00-18:00

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione IV Cuneo 15:00-18:00			
				Edizione V Cuneo 20:00-23:00	

OBBLIGATORI

ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDE GRUPPI
B-C (D.Lgs. 81/08 - D.M. 15/07/03 n. 388)



DESCRIZIONE

Il Decreto Ministeriale 15/07/03 n. 388 prevede la formazione obbligatoria per i lavoratori incaricati di attuare gli interventi di primo soccorso aziendale.



ARGOMENTI

Cause e circostanze dell'infortunio; Comunicazione ai Servizi di Assistenza sanitaria di emergenza;
Scena dell'infortunio: raccolta delle informazioni; previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili;
Accertamento delle condizioni psico - fisiche del lavoratore infortunato; Nozioni elementari di anatomia e fisiologia; Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso;
Sostenimento delle funzioni vitali;
Cenni di anatomia dello scheletro; traumi e lesioni; esercitazioni pratiche di primo soccorso.



DESTINATARI

Il corso è rivolto a titolari, soci e/o dipendenti di aziende che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 81/2008.



Durata: 12 ore

Sedi: CUNEO / SALUZZO / MONDOVI'

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Edizione I Cuneo 20:00-23:00	Edizione I Cuneo 20:00-23:00		
	Edizione II Cuneo 14:30-17:30		
		Edizione III Cuneo 14:30-17:30	

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione IV Saluzzo 14:30-17:30				
		Edizione V Cuneo 20:00-23:00			
			Edizione VI Mondovì 20:00-23:00		

OBBLIGATORI

AGGIORNAMENTO DEGLI ADDETTI AL PRONTO
SOCCORSO AZIENDALE GRUPPI B-C
(D.Lgs. 81/08 - D.M. 15/07/03 n. 388)



DESCRIZIONE

Il Decreto Ministeriale 388/03 prevede che le imprese con dipendenti, provvedano ad aggiornare, a cadenza triennale, gli addetti al servizio di primo soccorso aziendale.



ARGOMENTI

Alertamento e comunicazioni con la centrale operativa;

Attuazione degli interventi di primo soccorso.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ad addetti di aziende che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 81/2008 e hanno frequentato il corso di base, come previsto dal D.M. 388/03.



Durata: 4 ore - SEDI ASCOM

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Sedi Ascom	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
			Edizione II Sedi Ascom		

OBBLIGATORI

FORMAZIONE DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA - (D.lgs. 81/08, articoli 37 e 47)



DESCRIZIONE

Il Decreto Legislativo 81/08 prevede che, nelle aziende in cui sono presenti dei lavoratori, questi ultimi eleggano o designino il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Il datore di lavoro ha l'obbligo di assicurare al RLS una formazione adeguata e specifica, così da permettergli di collaborare con datore di lavoro, dirigenti e preposti per l'istituzione di un corretto sistema di gestione della sicurezza in azienda.

ARGOMENTI

abc

Principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi, definizione e individuazione dei fattori di rischio, valutazione dei rischi, individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori, nozioni di tecnica della comunicazione.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai lavoratori che sono stati eletti o designati quali Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.



Durata: 32 ore - Sede: CUNEO

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I Cuneo 14:00-18:00	Edizione I Cuneo 14:00-18:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
				Edizione II Cuneo 20:00-23:00	Edizione II Cuneo 20:00-23:00

OBBLIGATORI

AGGIORNAMENTO DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA



DESCRIZIONE

Il Decreto Legislativo. 81/08 art. 37 prevede che il datore di lavoro assicuri l'aggiornamento continuo della formazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.



ARGOMENTI

Principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi, definizione e individuazione dei fattori di rischio, valutazione dei rischi, individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori, nozioni di tecnica della comunicazione.



DESTINATARI

Il corso è rivolto agli RLS che, avendo già seguito il corso base, devono effettuare l'aggiornamento annuale obbligatorio.



Durata: 4 - 8 ore - Sede: CUNEO

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I Cuneo		

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II Cuneo			
					Edizione III Cuneo

OBBLIGATORI

RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
DEI RISCHI - RSPP (D.lgs. 81/08 e Accordo 21/12/2011)



DESCRIZIONE

Il Decreto Legislativo 81/08 prevede che i datori di lavoro che svolgono direttamente i compiti del servizio di prevenzione e protezione dai rischi frequentino uno specifico corso di formazione.



ARGOMENTI

I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi, il documento di valutazione dei rischi, i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza; l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze; il rischio da stress lavoro-correlato; i dispositivi di protezione individuale; la sorveglianza sanitaria. L'informazione, la formazione e l'addestramento, le tecniche di comunicazione, il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda, la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori. L'incendio e la prevenzione. Esercitazioni pratiche: Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili, istruzioni sull'uso.



DESTINATARI

Il corso è rivolto ai datori di lavoro e legali rappresentanti di aziende che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 81/2008, comprese quelle di cui all'Allegato 2 ed a rischio basso per la sicurezza



Durata: 21 ore - SEDI ASCOM

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I Cuneo 20:00-23:00	
		Edizione III Saluzzo 15:00-18:00	Edizione III Saluzzo 15:00-18:00

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione IV Cuneo 15:00-18:00	Edizione IV Cuneo 15:00-18:00			
			Edizione V Cuneo 20:00-23:00	Edizione IV Cuneo 20:00-23:00	

OBBLIGATORI

CORSO AGGIORNAMENTO RSPP per datori di lavoro esonerati dal corso di formazione di base ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 626/1994



DESCRIZIONE

Il corso si propone di ottemperare all'obbligo di aggiornamento che scadrà il 11/01/2014. La durata del corso sarà modulata in relazione ai tre livelli di rischio (BASSO, MEDIO, ALTO). Il percorso formativo comprende anche la formazione per i datori di lavoro che intendono svolgere direttamente i compiti di prevenzione incendi e di evacuazione.



ARGOMENTI

I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi, il documento di valutazione dei rischi, i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza; l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze; il rischio da stress lavoro-correlato; i dispositivi di protezione individuale; la sorveglianza sanitaria.

L'informazione, la formazione e l'addestramento, le tecniche di comunicazione, il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda, la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori. L'incendio e la prevenzione. Esercitazioni pratiche: Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili, istruzioni sull'uso.



DESTINATARI

Datori di lavoro che hanno assunto l'incarico di svolgere direttamente i compiti del servizio di prevenzione e protezione dai rischi prima del 31/12/1996 (ovvero prima dell'entrata in vigore del D.Lgs. 626/1994) e che non abbiano frequentato corsi di formazione per RSPP e agli esonerati dalla frequenza dei corsi, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626.



Durata: 6 ore (rischio basso per la sicurezza e rischio basso per incendio), 10 ore (rischio basso per la sicurezza e rischio medio per incendio), 14 ore (rischio basso per la sicurezza e rischio alto per incendio)

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
			Edizione I sedi Ascom

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione II sedi Ascom					

OBBLIGATORI

CORSO AGGIORNAMENTO RSPD



DESCRIZIONE

Il corso si propone di ottemperare all'obbligo di aggiornamento quinquennale che decorre dal 26/01/2012, la cui durata sarà modulata in relazione ai tre livelli di rischio (BASSO, MEDIO, ALTO)



ARGOMENTI

Approfondimenti tecnico - organizzativi e giuridico-normativi;
sistemi di gestione e processi organizzativi;
fonti di rischio, compresi i rischi di tipo ergonomico;
tecniche di comunicazione, volte all'informazione e formazione dei lavoratori in tema di promozione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.



DESTINATARI

L'obbligo di aggiornamento va preferibilmente distribuito nell'arco temporale di riferimento e si applica anche a coloro che abbiano frequentato i corsi di cui all'articolo 3 del Decreto Ministeriale 16 gennaio 1997 e agli esonerati dalla frequenza dei corsi, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626.



Durata: 6 ore-10 ore-14 ore - SEDI ASCOM

OBBLIGATORI

CORSO AGGIORNAMENTO LAVORATORI



DESCRIZIONE

Il corso si propone di aggiornare il lavoratore sui rischi specifici dell'attività lavorativa in ottemperanza all'articolo 36 e 37 del Decreto Legislativo 81/2008 e all'Accordo Stato Regioni sulla Sicurezza dei Lavoratori sancito il 21/12/11.



ARGOMENTI

Approfondimenti giuridico normativi;
Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori;
Aggiornamento su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda;
Fonti di rischio e relative misure di prevenzione.



DESTINATARI

Lavoratori che hanno frequentato un corso di formazione prima dell'entrata in vigore dell'Accordo Stato Regioni e comunque prima del 11/01/2007.



Durata: 6 ore (durata minima) - SEDI ASCOM



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione I sedi Ascom		Edizione II sedi Ascom		

OBBLIGATORI

FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER LAVORATORI
(ai sensi dell'articolo 37, comma 2,
del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81
Accordo Conferenza Stato Regioni 21/12/2011)



DESCRIZIONE

L'Accordo Conferenza Stato Regioni e Province autonome del 21/12/2011 ha stabilito il contenuto e la durata minima dei corsi di formazione dei lavoratori in materia di tutela della sicurezza e della salute. La durata si differenzia in base al livello di rischio dell'azienda in tema di sicurezza.



ARGOMENTI

FORMAZIONE GENERALE (4 ore)

- concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.

FORMAZIONE SPECIFICA (4 ore)

- Rischi: infortuni, esplosioni, chimici, nebbie, cancerogeni, biologici, fisici; rumore, vibrazione, radiazione, microclima e illuminazione, videoterminali, DPI, organizzazione e ambiente di lavoro, stress lavoro-correlato, movimentazione manuale carichi, segnaletica, emergenze, le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico, procedure esodo e incendi, procedure organizzative per il primo soccorso, incidenti e infortuni mancati.



DESTINATARI

Lavoratori neo assunti e lavoratori che non hanno partecipato a precedenti percorsi formativi in materia di sicurezza conformi all'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011



Durata: 8 ore (rischio basso), 12 ore (rischio medio) o 16 ore (rischio alto)

SEDI ASCOM

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Edizione I sedi Ascom			
	Edizione II sedi Ascom		
		Edizione III sedi Ascom	

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione IV sedi Ascom				Edizione VIII sedi Ascom	
	Edizione V sedi Ascom		Edizione VII sedi Ascom		Edizione IX sedi Ascom
		Edizione VI sedi Ascom			

OBBLIGATORI

FORMAZIONE DEI DIRIGENTI



DESCRIZIONE

Il corso si propone di fornire la formazione ai dirigenti, così come definiti dall'articolo 2, comma 1, lettera d), del D. Lgs. n. 81/08, in riferimento a quanto previsto dall'articolo 37, comma 7, del D. Lgs. n. 81/08 e in relazione agli obblighi previsti dall'articolo 18 che sostituisce integralmente quella prevista per i lavoratori.



ARGOMENTI

MODULO 1. GIURIDICO - NORMATIVO

Sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori; Organi di vigilanza e procedure ispettive; Responsabilità civile e penale; Tutela assicurativa e responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni.

MODULO 2. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

I modelli di organizzazione e gestione della salute e sicurezza sul lavoro; Prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze;

MODULO 3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Criteri e strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi; Rischio stress lavoro-correlato; Dispositivi di protezione individuale; Sorveglianza sanitaria.

MODULO 4. COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI

Competenze relazionali e consapevolezza del ruolo; Lavoro di gruppo e gestione dei conflitti; Funzioni e modalità di nomina dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.



DESTINATARI

Dirigenti, così come definiti dall'articolo 2, comma 1, lettera d)



Durata: 16 ore (durata minima)

SEDI ASCOM

OBBLIGATORI

CORSO PREPOSTI



DESCRIZIONE

La formazione del preposto, così come definito dall'articolo 2, comma 1, lettera e), del D.Lgs. n. 81/08, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Il corso ha l'obiettivo di fornire a coloro che operano in azienda con la funzione di preposti, le nozioni necessarie per un adeguato adempimento degli obblighi e dei compiti loro attribuiti, fornendo gli strumenti necessari per il ruolo dal punto di vista della prevenzione e della sicurezza sul luogo di lavoro.

ARGOMENTI

Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità; Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione; Definizione e individuazione dei fattori di rischio; Incidenti e infortuni mancati; Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri; Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera; Individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione; Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.

DESTINATARI

Preposti come definiti all'articolo 2, comma 1, lettera e)



Durata: 16 ore - SEDI ASCOM



Calendario 2016



Gennaio

Febbraio

Marzo

Aprile

Maggio

Giugno

Edizione I
sedi Ascom

Edizione II
sedi Ascom

OBBLIGATORI

CORSO IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI HACCP



DESCRIZIONE

Il corso si propone di ottemperare all'obbligo di formazione in base al D.D. 15 ottobre 2012, n. 692 , Reg. CE 852/04 allegato II (capitolo XII formazione).



ARGOMENTI

PRIMO MODULO

Normativa di riferimento. Igiene e tossicologia; Legislazione vigente in materia di igiene alimentare; Applicazione direttive comunitarie e norme tecniche; Regime sanzionatorio; Tossinfezioni alimentari classiche e da patogeni emergenti; Tossicità dovute alla contaminazione ambientale, da processo e da frode degli alimenti;

SECONDO MODULO

La corretta prassi igienica e la distribuzione dei pasti; L'igiene dei locali; L'igiene della produzione e l'igiene della distribuzione; La salute del personale; I metodi di controllo ispirati ai principi direttivi dell'Haccp; Studio della metodologia Haccp: i sette principi fondamentali; Identificazione degli alimenti potenzialmente a rischio; Determinazione dei punti critici di controllo (CCP).



DESTINATARI

Datori di lavoro o addetti alla trasformazione, manipolazione, conservazione degli alimenti.



Durata: 8 ore

Sedi: CUNEO / SALUZZO / MONDOVI'



Calendario 2015



Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I Cuneo		
		Edizione II Saluzzo	



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione III Cuneo					
			Edizione IV Cuneo		
					Edizione V Saluzzo

AL SERVIZIO DELL'IMPRESA TURISTICA

con il contributo di:



COMUNICAZIONE GLOBALE

- BOOKING ON-LINE
- WEB MARKETING
- FIERE TURISTICHE
- SOCIAL MARKETING TURISTICO
- FORMAZIONE
- LA GUIDA DEI SOCI

CLUB DI PRODOTTO

- CUNEO BIKE HOTELS
- GRANDI EVENTI
- SPORT & BENESSERE
- TERRE DEI SAVOIA
- HOTEL SKIPASS



CÔNITOURS

Consorzio Operatori
Turistici Provincia di Cuneo

Via Avogadro, 32 - 12100 Cuneo

Tel. +39 0171 696206 - 698749 - Fax. +39.0171.435728

info@cuneohotel.it - www.cuneobooking.it

www.cuneobikehotels.it - www.cuneoitalianalps.it



LABORATORI

Un fondamentale arricchimento dell'offerta formativa è costituito dalle attività strutturate in veri e propri laboratori food e no food, che hanno come obiettivo quello di accrescere le competenze e sviluppare la creatività personale.

LABORATORI - AREA FOOD -

TECNICHE DI BARMAN



DESCRIZIONE

Il percorso formativo fornisce le conoscenze essenziali per apprendere le tecniche base di miscelazione e caffetteria e per valutare le proprie abilità e competenze. Il corso è improntato sul costante dialogo tra teoria e pratica.



ARGOMENTI

Le attrezzature, i bicchieri, utilizzo del mixing glass e dello shaker; Il bancone bar; Apprendimento di tutte le tecniche di versaggio, preparazione, costruzione drink anche con il metodo flair; Tecniche di caffetteria; Il comportamento professionale.



Durata: 24 ore - Sede: Cuneo

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00	Edizione II 20:00-23:00	Edizione III 20:00-23:00	Edizione III 20:00-23:00

LABORATORI

TECNICHE DI CUCINA Mangiare in punta di dita



DESCRIZIONE

Il percorso formativo si propone di illustrare ricette sfiziose che daranno un tocco di innovazione alla preparazione culinaria. Tutte le ricette realizzate saranno a base di prodotti di facile reperibilità e lavorazione. Soluzioni veloci.



ARGOMENTI

Tecnica professionale di cucina; Tapas e finger Food: differenze e modi di presentazione; Esecuzione di snack e stuzzichini; Le regole del pranzo veloce.



Durata: 21 ore Sede: Cuneo



Calendario 2015



Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre



Calendario 2016



Gennaio

Febbraio

Marzo

Aprile

Maggio

Giugno

Edizione I
20:00-23:00

Edizione I
20:00-23:00

LABORATORI

TECNICHE DI CUCINA: Elementi di base



DESCRIZIONE

Il percorso formativo si propone di far apprendere le basi della cucina. Le attività sono organizzate per affiancare alla teoria, esperienze pratiche di cucina, facilitando così l'acquisizione e l'applicazione concreta delle nozioni. Il corso è rivolto ai neofiti ed agli operatori che vogliono migliorare la propria preparazione e il servizio.



ARGOMENTI

Realizzare il servizio di cucina; Confezionare preparazioni gastronomiche; Utilizzare strumenti e tecniche di cucina; Materiali ed attrezzature; Le spezie e le erbe aromatiche; Le salse base e derivate; La pasticceria; Le verdure, il pesce, la carne, i legumi; Pasta e riso; Il menù a tema; La cucina internazionale; Il dessert.



Durata: 40 ore - Sede: Cuneo

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I 19:00-23:00		Edizione I 19:00-23:00
	Edizione II 14:00-18:00		Edizione II 14:00-18:00

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione III 19:00-23:00		Edizione III 19:00-23:00	Edizione V 19:00-23:00	Edizione V 19:00-23:00
	Edizione IV 14:00-18:00		Edizione IV 14:00-18:00	Edizione VI 14:00-18:00	Edizione VI 14:00-18:00

TECNICHE DI PANIFICAZIONE: dolce e salato



DESCRIZIONE

Il corso consente di scoprire i segreti e i trucchi dell'arte bianca: gli impasti base dolci e salati, le tecniche di impasto, le tecniche di lievitazione, la cottura. E' rivolto a coloro che vogliono approfondire la propria passione per il mondo della panificazione e della pasticceria. Inoltre durante il percorso formativo verranno proposte ricette innovative e di tendenza, con una particolare attenzione all'equilibrio dei sapori e delle consistenze. Il corso si configura come un laboratorio tecnico-pratico per imparare a realizzare a regola d'arte pane, pizze, focacce, torte con consigli sui metodi di impasto e ricette per i condimenti e le farciture.



ARGOMENTI

Realizzare prodotti di panetteria e pasticceria; Preparazione, lievitazione e cottura degli impasti; Tecniche di impasto e miscelazione: la pizza, il pane, la frolla, la sfoglia, il pan di Spagna, i bignè; Prodotti e materie prime; Principi di alimentazione; Tipologie di farine.



Durata: 40 ore - Sede: Cuneo

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I 19:00-23:00		Edizione I 19:00-23:00
	Edizione II 14:00-18:00		Edizione II 14:00-18:00

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione III 19:00-23:00		Edizione III 19:00-23:00	Edizione V 19:00-23:00	Edizione V 19:00-23:00
	Edizione IV 14:00-18:00		Edizione IV 14:00-18:00	Edizione VI 14:00-18:00	Edizione VI 14:00-18:00

LABORATORI

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI



DESCRIZIONE

Il percorso formativo si propone di fornire ai partecipanti gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione del vino di qualità. Obiettivo del corso è presentare i principali argomenti vitivinicoli - enologici attraverso incontri articolati in una prima parte teorico illustrativa e in una seconda di degustazione.



ARGOMENTI

Vini e cibi: matrimonio d' amore? ; Le buone regole per conservare, proporre e servire i vini; Teoria e tecnica della degustazione; Enologia e tecniche di cantina; Gli spumanti, i vini dolci da dessert; I vini bianchi e rossi italiani e stranieri.



Durata: 24 ore - Sede: Cuneo

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00	Edizione II 20:00-23:00		



Prodotti - Attrezzatura per Panificazione - Pasticceria e Gelaterie



Vendita al pubblico di qualsiasi tipo di farina dalla piu' comune a quella particolare, vasto assortimento di cioccolato, frutta secca (nocciole, mandorle, pistacchi, noci, ecc...), pasta di zucchero bianca e colorata, decorazioni varie, stampa immediata di foto su ostie o pastigliaggio ed inoltre piccole e grandi attrezzature (impastatrici, teglie, setacci, pale, raschie, carta da forno, stampi per torte, cornetti per decorazioni, cake design, ecc...)



UNIPAN S.r.l.

Via Mondolè nr. 33 – 12010 S.DEFENDENTE CERVASCA – CUNEO

Tel 0171 262 222 - Fax 0171 268 391

CF / P.IVA IT02766720045

Orario: dal lunedì al venerdì 8:30/12:30 - 14:30/18:30

LABORATORI

SISTEMA DI VALUTAZIONE PARTECIPATA LICET
Ovvero come risparmiare sui costi, guadagnare clienti e vincere in sostenibilità a 360°



DESCRIZIONE

Aiutare i cuochi e gli operatori turistici a prendere sempre maggiore coscienza del ruolo fondamentale che essi hanno nei confronti dell'ambiente e dei consumatori. Individuare i bisogni delle persone e dare una risposta orientata è remunerativo sia per l'ambiente che per i cuochi od operatori stessi che, abbracciando questa nuova visione di "creare cibo", possono ottenere anche un ritorno economico, sia per il maggior numero di utenti che ad essi si avvicinano, sia per una maggiore visibilità, sia - ancora - per un più razionale utilizzo delle risorse.



ARGOMENTI

Utilizzando il sistema LICET®, è possibile creare un ponte, una sinergia che coinvolga l'intera filiera, dai produttori di alimenti agli autori dei cibi, cioè i cuochi, agli utenti finali, cioè i consumatori, in un'ottica di sostenibilità ambientale, indicando chiaramente i propositi e le scelte che ciascuno dei primi due compie nella propria attività, per una salvaguardia del ben-essere comune.

LICET®, può, dunque, essere uno strumento agile, vivace e orientativo per gli operatori sensibili a questi temi, che desiderino ampliare le loro già vaste conoscenze dei cibi.

Nel corso degli incontri verranno forniti gli strumenti per cui ogni operatore riuscirà a individuare nella propria realtà quale peso e quale incidenza hanno i fondamenti su cui poggiano i cinque pilastri che formano l'acronimo della parola LICET®:

L: Legame con il territorio, la storia, la cultura, il paesaggio, la comunità locale

I: Innovazione e miglioramento, perché sostenibilità è il nuovo che fa evolvere

C: Competitività, profitto per gli operatori, convenienza per i clienti, valore aggiunto per tutti.

E: Ecosostenibilità, attenzione alle risorse, all'ambiente e al futuro.

T: Tutela della sicurezza e della salute per una comunità che condivide il benessere



DESTINATARI

Ristoratori e operatori turistici



Durata: 9 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 09:00-12:00	Edizione II 09:00-12:00	Edizione III 14:00-17:00			

LABORATORI

L'IMPORTANZA DELLA PRIMA COLAZIONE



DESCRIZIONE

Lo scopo di quest'intervento è quello di arricchire l'offerta già qualificata delle strutture ricettive presenti nel nostro territorio, con una più ampia varietà di scelte, corrette da un punto di vista nutrizionale, per la colazione.



ARGOMENTI

Alla teoria nutrizionale del perché della colazione e alla sua strutturazione in base alla tipologia degli utenti delle varie strutture (sportivi, turisti, lavoratori...), si accompagnerà la nota pratica delle ricette, inedite e non. La carrellata spazierà sulle numerose scelte stagionali che il nostro territorio offre, in sintonia con una rispettosa scelta per la salvaguardia dell'ambiente, in armonia con il gusto e la salute degli utenti.



Durata: 6 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 14:00-17:00		Edizione II 14:00-17:00			

LABORATORI

BAR: NON SOLO PANINI



DESCRIZIONE

Il numero di persone che consumano almeno un pasto fuori casa è in aumento, così come quello dei clienti con necessità diverse dalle scelte classiche dettate da problemi di salute o di scelte etiche. Ecco perché il classico panino, farcito con le solite scelte, non risponde più alle esigenze di parecchi consumatori ed è quindi necessario trovare altre strategie per poterli soddisfare.



ARGOMENTI

L'inquadramento teorico del valore nutrizionale di un panino aprirà la strada per pratiche ricette sostitutive. Riuscire a gestire le svariate esigenze del cliente con proposte alimentari varie e di facile preparazione, rispettose della natura e dell'ambiente circostante, sarà così premiante per l'aumento del numero di clienti che si vedranno tutelati nelle loro necessità.



Durata: 6 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione I 20:00-23:00		Edizione II 9:00-12:00		

LABORATORI

A TAVOLA CON LE INTOLLERANZE



DESCRIZIONE

Le richieste dei clienti che presentano intolleranze o allergie a determinate categorie di cibi sono sempre più frequenti. Riuscire a districarsi non è solo una necessità per poter soddisfare un più alto numero di possibili utenti, ma anche un dovere nei loro confronti. Una volta individuate con chiarezza le possibilità di scelta, la soluzione può essere decisamente semplice e di soddisfazione sia per l'utente che per l'esercente. In questi incontri analizzeremo, quindi, le intolleranze e le allergie che si presentano più frequentemente.

ARGOMENTI

Particolare attenzione sarà data al lattosio, alle graminacee, alle solanacee e soprattutto alle varie possibilità di sostituzione. In questo modo, togliere un ingrediente non sarà più considerato un grattacapo, ma una nuova sfida per poter usufruire in maniera appetitosa delle diverse scelte che la natura ci offre.

Sarà trattato il mondo dei carboidrati alternativi al grano e quello delle bevande vegetali da loro derivate. Una veloce carrellata sulle famiglie botaniche più utilizzate e sulle possibili sostituzioni di alcuni ingredienti sarà un'ulteriore spinta per ampliare la fantasia dei propri ricettari. Un'occhiata a dolcificanti e addensanti per cucinare dolci in sintonia con la nostra digestione e un rispettoso utilizzo delle risorse ambientali.



Durata: 12 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione I 15:00-18:00			Edizione II 15:00-18:00	

LABORATORI

CUCINA: LA FUCINA DELLA SALUTE



DESCRIZIONE

I cuochi e gli operatori turistici artefici della prevenzione alimentare e alleati con i propri clienti per il controllo delle patologie sempre più dilaganti nella nostra epoca: la conoscenza dei meccanismi di azione degli alimenti sul nostro organismo permetterà loro di poter preparare manicaretti gustosi e "sani", agendo per la prevenzione della celiachia, per quella cardiovascolare, tumorale e per quella dell'ipertensione.

ARGOMENTI

abc

Inquadramento degli alimenti e meccanismi di assorbimento in modo da determinare le loro principali proprietà e le possibili conseguenze nel percorso di assorbimento da parte dell'organismo.

Conoscenza degli alimenti alternativi per piatti gustosi e "sani" secondo il tipo di patologia. Verrà trattata l'alimentazione più adatta per: celiachia, diabete, rischi cardiovascolari, ipertensione e tumori.

Nel caso del possibile svolgimento della parte pratica, ampio spazio sarà dato alle ricette con alimenti alternativi a quelli "indiziati" per le varie patologie.



Durata: 12 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 15:00-18:00				Edizione II 15:00-18:00	

LABORATORI

- AREA NO FOOD -

LA GESTIONE AZIENDALE



DESCRIZIONE

Il corso si propone di fornire strumenti a supporto della gestione ottimizzata dell'impresa. Il percorso formativo sarà utile ai partecipanti per aggiornare le loro competenze e permettere un risparmio economico determinato da una corretta gestione aziendale.

ARGOMENTI

Saper leggere un bilancio di esercizio (conto economico, stato patrimoniale); Controllo e gestione degli aspetti economico finanziari dell'azienda; Brevi cenni sulle fonti di finanziamento.



Durata: 32 ore

Calendario 2015			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 20:00-23:00		Edizione II 09:00-13:00	Edizione II 09:00-13:00		

LABORATORI

Quale prezzo è giusto?
Come influenza il fatturato, l'utile?



DESCRIZIONE

Conoscere come il prezzo è percepito e come si può modificare tale percezione. Conoscere come decidere i prezzi a seconda degli obiettivi aziendali. Sapere come si può modificare il prezzo e quali conseguenze ciò comporta.



ARGOMENTI

La percezione del prezzo e la modifica della percezione; Tecniche di realizzazione e conseguenze; Modifiche ai prezzi e reazioni possibili; Pricing: tecniche e conseguenze sul livello dei consumi, dei margini e dell'utile.



Durata: 9 ore

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione I 20:00-23:00		Edizione II 20:00-23:00		

LABORATORI

Vendere il prezzo



DESCRIZIONE

Sapere come presentare il prezzo al fine di massimizzare le vendite; Sapere come gestire la richiesta di sconto; Capire come utilizzare la scontistica per aumentare fatturato/soddisfazione



ARGOMENTI

La percezione del prezzo; metodi e tempi di presentazione del prezzo; La richiesta di sconto: caratteristiche e cause; Metodo di risposta alla richiesta di sconto; Metodi di gestione della scontistica per migliorare: soddisfazione cliente, fatturato.



Durata: 9 ore

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 20:00-23:00		Edizione II 20:00-23:00			

LABORATORI

Marketing e tecniche di vendita



DESCRIZIONE

Il corso ha come obiettivo una riflessione sulle strategie commerciali adottate sino ad ora nelle realtà coinvolte. Il corso è mirato alla pianificazione di azioni specifiche e volte alla promozione, alla vendita e all'acquisizione di nuovi clienti.

ARGOMENTI

Metodologie e strumenti per saper ricoprire il proprio ruolo con determinazione e aggressività commerciale in modo da rafforzare la propria automotivazione al miglioramento continuo; Tecniche di vendita.



Durata: 24 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 09:00-13:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione I 09:00-13:00			Edizione II 20:00-23:00	Edizione II 20:00-23:00	

LABORATORI

Marketing e nuovi media



DESCRIZIONE

Sapersi muovere tra Blog, Facebook, Twitter, usare i social network anche per lavoro, saper creare siti senza conoscere il codice html.



ARGOMENTI

Le basi del marketing on-line; Come crearsi un blog; Wordpress; Basi di conoscenze SEO; Sfruttare Facebook; Sfruttare Twitter; Altri social network di microblog (Pinterest, LinkedIn, Google +, Friendfeed...).



Durata: 20 ore

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
			Edizione I 20:00-22:30	Edizione I 20:00-22:30	

LABORATORI

La gestione delle obiezioni nella vendita



DESCRIZIONE

Il venditore inesperto spesso vive passionalmente e negativamente le obiezioni del cliente. Al contrario esse possono essere eccellenti opportunità di vendita, o perlomeno elementi di scoperta dei bisogni insoddisfatti del cliente stesso.



ARGOMENTI

Perché il cliente pone obiezioni? Modi tradizionali di gestione delle obiezioni; L'ascolto empatico; La domanda di scoperta



Durata: 3 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione II 20:00-23:00				Edizione III 20:00-23:00

LABORATORI

TECNICHE DI COMUNICAZIONE



DESCRIZIONE

Il percorso formativo propone un nuovo approccio alla comunicazione che parte dall'ascolto e comprensione dello stato d'animo dell'interlocutore e dall'utilizzo delle emozioni, per raggiungere il consenso spontaneo di collaboratori, superiori, amici e familiari.

Il corso offre anche l'opportunità per riconoscere le dinamiche che animano i gruppi. La struttura del gruppo può essere definita come una rete interdipendente di ruoli e status gerarchici. Riconoscere le dinamiche che si stabiliscono in un gruppo, partendo dai concetti di ruolo e status e dalla loro differenza, permette di individuare quegli aspetti attraverso i quali è possibile attribuire e riconoscere le diverse capacità e competenze ai rispettivi membri del gruppo, per favorirne la comprensione e permettere il lavoro finalizzato al conseguimento di un obiettivo comune.

ARGOMENTI

Comunicare in un contesto organizzativo e di lavoro; Come portare l'attenzione da sé verso gli altri.; Creazione della propria ricetta d'ascolto; Comprensione delle modalità di pensiero; L'ascolto delle emozioni; Imparare a sviluppare rapporti di collaborazione.



Durata: 24 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00	Edizione II 20:00-23:00		

LABORATORI

Essere assertivi



DESCRIZIONE

Fermezza senza rigidità e Comprensione senza debolezza: queste le caratteristiche principali dell'agire assertivo.

Riflettere sui possibili stili comportamentali e relazionali. Conoscere significati e modalità dell'agire assertivo come possibile scelta nelle relazioni.



ARGOMENTI

Gli stili comportamentali: aggressivo, passivo, assertivo; Rispetto di sé e degli altri; Ascolto; Saper dare feedback costruttivi (Confrontarsi); Saper dire no e dare limiti; Valutare le critiche in modo costruttivo; Capacità di autostima; Consapevolezza del proprio valore; Esprimere pensieri, sensazioni ed opinioni in modo onesto, diretto; Fermezza senza rigidità; Comprensione senza debolezza



Durata: 3 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00		Edizione III 20:00-23:00	

LABORATORI

Autoefficacia e resilienza



DESCRIZIONE

Molte volte la stima di sé dipende da quanto riusciamo a portare a termine scopi, progetti, desideri, intenzioni. In questo incontro verrà offerta alle persone la possibilità di conoscere due aspetti di solidità degli esseri umani: Autoefficacia e Resilienza, cioè la competenza nel definire e perseguire i propri obiettivi e la capacità di resistere positivamente alle avversità che inevitabilmente la vita ci pone di fronte.

abc

ARGOMENTI

Il senso di autoefficacia; Autoefficacia - Fonti, Processi, Luoghi e ambiti; Autoefficacia - Elementi per decidere; Resilienza - Aforismi, Definizione e finalità; Resilienza - I sette fattori; Resilienza - Creatività e Criticità



Durata: 3 ore

Calendario 2015			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione II 20:00-23:00		Edizione III 20:00-23:00		

LABORATORI

Ansia e stress: come gestirli?



DESCRIZIONE

Questo breve percorso formativo si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti per riconoscere, prevenire e gestire meglio le situazioni che generano ansia e stress.



ARGOMENTI

I fattori più comuni e frequenti che provocano ansia e stress; Le condizioni di rischio di burn-out; Le aspettative legate al ruolo professionale e sociale; Valutazione e gestione degli eventi; Efficacia personale e autostima; Le emozioni coinvolte: riconoscerle e utilizzarle al meglio; Valutazioni irrealistiche e convinzioni irrazionali: loro conseguenze; Minacce percepite: come gestirle; Come trasformare in opportunità i momenti e le situazioni difficili.



Durata: 6 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione II 20:00-23:00		Edizione III 20:00-23:00		

LABORATORI

La Gestione del conflitto



DESCRIZIONE

Finalità di questo percorso formativo è permettere di apprendere gli elementi fondamentali per la gestione ottimale dei conflitti e della loro risoluzione attraverso modalità comunicative e relazionali più efficaci.



ARGOMENTI

Le fonti del conflitto e le difficoltà nella sua gestione; Il conflitto: condizioni predisponenti e condizioni scatenanti; Convinzioni e miti; È sano evitare il conflitto?; Le emozioni in gioco nel conflitto; I fattori di risoluzione dei conflitti: Soluzioni e bisogni; Aspettative ed equilibri relazionali legati ai ruoli



Durata: 6 ore

Calendario 2015			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

Calendario 2016					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00		Edizione III 20:00-23:00	

LABORATORI

DECOLLO VOLO E ATTERRAGGIO Licenza da aviatore per parlare in pubblico



DESCRIZIONE

Conoscere gli elementi e le tecniche fondamentali per parlare in pubblico

ARGOMENTI

Saper preparare un discorso o una lezione per tenere alta l'attenzione del pubblico

Saper affrontare l'impatto con la platea;

Gestire lo stress e l'emotività dell'inizio;

Usare paraverbale e non verbale, linguaggi che non sappiamo di parlare

Saper gestire le obiezioni e il dissenso;

Saper usare ausili e strumenti tecnici.



Durata: 4 ore (teoria)

< Calendario 2015 >

Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I ore 9-12	Edizione II ore 9-12	

< Calendario 2016 >

Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione III ore 17-20					

LABORATORI

ENRICO V ERA UN CHIACCHIERONE
Il teatro ci aiuta a parlare in pubblico



DESCRIZIONE

Saper utilizzare alcune tecniche del linguaggio teatrale per prepararsi a parlare in pubblico.



ARGOMENTI

Saper usare la concentrazione per ridurre l'emotività e aumentare la credibilità;

Saper usare la respirazione come metodo per salvaguardare la voce ed accentuarne l'efficacia comunicativa;

Conoscere le regole base della dizione corretta e gli esercizi per migliorarla;

Saper usare il corpo come strumento di comunicazione.



Durata: 4 ore (pratica)

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I ore 9-12	Edizione II ore 9-12	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
Edizione III ore 17-20					

LABORATORI

AGGIORNAMENTO INFORMATICO:
sistema operativo utente ed
elaborazione testi livello base



DESCRIZIONE

Il percorso fornisce le capacita' per utilizzare, a livello utente, il personal computer e gli applicativi per l'elaborazione di testi.

L'utente al termine del percorso, oltre a conoscere i concetti alla base dell'ICT, sapra': utilizzare il personal computer, conoscendone le funzionalita' di base; organizzare e gestire file e cartelle; realizzare, distribuire e stampare un documento di testo utilizzando un Elaboratore di testi.

I contenuti del percorso comprendono completamente quelli previsti dalle certificazioni ECDL/ICDL o equivalenti.



ARGOMENTI

Comporre un documento di testo; Impostare e formattare un documento; Applicare modelli; Inserire tabelle e oggetti; Creazione e formattazione di un testo; Creare e formattare tabelle, oggetti e grafici; Stampa unione; Preparazione alla stampa.



Durata: 36 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
			Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00	

LABORATORI

ELEMENTI DI E-COMMERCE: STRATEGIE E STRUMENTI WEB BASED PER LE AZIENDE



DESCRIZIONE

Il percorso formativo fornisce gli strumenti per costruire la presenza online dell'azienda attraverso un approccio alle logiche dell'e-business:

Uso della comunicazione aziendale nell'e-commerce;

Elementi teorici e pratici relativi ai social network.

Alle lezioni frontali sarà abbinato l'uso del laboratorio informatico.

ARGOMENTI

abc

Elementi di social media mix; Elementi di e-commerce e tecniche di Webmarketing; Normativa civilistica e fiscale del commercio online e diritti del consumatore; Tecniche di layout e progettazione di siti web



Durata: 24 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
	Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00	Edizione II 20:00-23:00		

LABORATORI

Grafica e fotoritocco



DESCRIZIONE

Imparare a manipolare le foto, creare grafiche da mandare in stampa, impaginare.



ARGOMENTI

I formati delle immagini (RGB, CMYK, Scale di Grigio...); Immagini Bitmap; Immagini Vettoriali; Usare Photoshop o Gimp (licenza gratuita); Manipolazioni delle immagini; Effetti sulle immagini; Impaginazione con programmi come InDesign, QuarkXpress o InkScape (licenza gratuita); Creare volantini / Manifesti / Flyer.



Durata: 30 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione I Cuneo 20:00-23:00	Edizione I Cuneo 20:00-23:00			

LABORATORI

NATURALMENTE IN GIARDINO



DESCRIZIONE

Avvicinare i partecipanti alla coltivazione delle piante ornamentali

Far conoscere le diverse piante che si adattano ai giardini / terrazze della nostra zona climatica;

Far esercitare al trapianto delle piante ornamentali.



ARGOMENTI

Storia del giardino; Basi per la progettazione razionale del giardino; aspetti pratici sulla coltivazione e sul trapianto.

Travasi, concimazioni e consigli pratici.



Durata: 6 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 17:00-19:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
			Edizione II 18:00-20:00	Edizione III 18:00-20:00	Edizione IV 17:00-19:00

LABORATORI

TECNICA FLOREALE



DESCRIZIONE

Il corso ha come obiettivo quello di sviluppare capacità commerciali, valorizzando le tecniche già in possesso dei partecipanti per aiutarli a differenziare i propri prodotti dalla concorrenza e a proporli con novità. Ha inoltre lo scopo di verificare le conoscenze professionali e accrescerle con insegnamenti sulle nuove tecniche e sui nuovi prodotti. Le lezioni avranno un carattere prevalentemente pratico e le nozioni teoriche si svilupperanno parallelamente all'azione pratica.



ARGOMENTI

Studio della forma e del colore, tecnica compositiva ed espositiva; Cenni di base sulla morfologia dei fiori e loro raggruppamento in tipologie.

Manipolazione, pulizia, taglio, conservazione, consegna; Illustrazione delle tipologie di composizioni: decorative, vegetative, espressive ed a blocchi.

Studio dei migliori accostamenti cromatici e di forma nelle diverse tecniche di realizzazione; Sviluppo della capacità di utilizzo ed accostamento del fiore; Il fiore come elemento di partecipazione nelle diverse occasioni.



Durata: 24 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
			Edizione I 09:00-13:00	Edizione I 09:00-13:00	

LABORATORI

GLI ADDOBBI NATALIZI



DESCRIZIONE

Decorare con oggetti del quotidiano e di recupero alberi e festoni natalizi per un addobbo shabby, economico ed ecologico.



ARGOMENTI

Imparare ad utilizzare tutti i materiali sotto prospettive nuove e creative; uso dei colori, della colla, della fantasia, con sviluppo della manualità e della decoratività.



Durata: 9 ore



Calendario 2015



Settembre

Ottobre

Novembre

Dicembre

Edizione I
20:00-23:00

Edizione II
20:00-23:00

LABORATORI

L'arte del confezionamento



DESCRIZIONE

Confezionamento con tutti i tipi di materiali anche di recupero per regali nello specifico natalizi.



ARGOMENTI

L'uso della carta e di altri materiali con una buona conoscenza delle loro caratteristiche e della loro duttilità.



Durata: 6 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione II 20:00-23:00				

LABORATORI

IMMAGINE DEL PUNTO VENDITA



DESCRIZIONE

Il corso si propone di sviluppare competenze nell'area del visual merchandising, dell'abbinamento dei colori e nelle tecniche espositive al fine di poterle applicare all'interno della propria attività per meglio valorizzarne l'immagine, incrementare il desiderio di acquisto e quindi la vendita. Le lezioni avranno un carattere prevalentemente pratico e le nozioni teoriche si svilupperanno parallelamente all'azione pratica.

ARGOMENTI

Studio della forma e del colore, tecnica compositiva ed espositiva; Visual merchandising;



Durata: 24 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
		Edizione I 20:00-23:00	

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
	Edizione II 20:00-23:00			Edizione III 9:00-12:00	

LABORATORI

LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO



DESCRIZIONE

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie per comprendere i punti essenziali di un discorso. Sapersi muovere con disinvoltura mentre si viaggia nel paese d'origine della lingua in oggetto. Produrre un testo semplice relativo ad argomenti familiari o di interesse personale. Descrivere esperienze ed avvenimenti.



ARGOMENTI

Capire comunicazioni di media lunghezza; Riconoscere la struttura sintattica del testo.; Lettura di semplici brani, articoli, lettere; Utilizzare il lessico riguardante temi di interesse generale; Tecniche di conversazione; Produrre testi di tipo narrativo.



Durata: 60 ore



Calendario 2016



Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione I 20:00-23:00	Edizione I 20:00-23:00		

LABORATORI

Genitori e figli:
gestione delle regole



DESCRIZIONE

Aumentare la capacità di lettura e comprensione della propria realtà in merito al tema Regole e Disciplina. Riflettere sulle tipologie relazionali che possono perseguire disciplina, cioè il rispetto delle Regole di un Sistema Sociale.



ARGOMENTI

Come ottenere disciplina: obbedienza o responsabilità?; Le diverse tipologie relazionali; Funzione e funzionamento delle sanzioni; Costruzione e gestione delle sanzioni; Fattori di efficacia nella gestione delle sanzioni



Durata: 3 ore

< Calendario 2015 >			
Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
			Edizione I 20:00-23:00

< Calendario 2016 >					
Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
		Edizione II 20:00-23:00			

sogeDa Piemonte srl

è lieta di annunciarvi la nascita del nuovo punto vendita
di cialde caffè multimarca
in S.S. Laghi di Avigliana, 42/C a Tarantasca (CN)

la tua cialda

qualità assortimento convenienza

nespresso



lavazza



illy



bialetti



nescafé



numero verde
800 915003

**Computer Guasto?
La Stampante non funziona più?
Hai preso un VIRUS?**



Personal Soft ti Aiuta!!

Centro riparazione computer e periferiche

Via Roncaia 24 - Boves

0171-390249



APPROFONDIMENTI

L'aggiornamento continuo e la riflessione sulle scelte da affrontare sono irrinunciabili in un contesto operativo soggetto ai costanti mutamenti del mercato, di conseguenza, come agenzia siamo chiamati a identificare le esigenze e le aspettative in funzione delle diverse tipologie di utenza, attraverso un'offerta formativa e di servizio volta al miglioramento continuo.

Mangio e sto meglio: progetto alimentare in più tappe



DESCRIZIONE

Il detto di Ippocrate "lascia che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo", può essere letto anche in due parti distinte.

La prima è quella della valenza preventiva dell'alimentazione nella lotta contro varie patologie, tra cui, ad esempio tumori, ictus, per nominare alcune delle più diffuse. La seconda è quella del sostegno terapeutico che può venire dal cibo nel periodo in cui la patologia sia già in atto.

Spesso è proprio questo il momento in cui siamo più disposti ai cambiamenti alimentari, anche se sovente accade che siamo più coscienti di ciò che non dobbiamo mangiare rispetto a ciò che possiamo mangiare. Senza trascurare, poi, anche il problema di ciò che riusciamo ad ingerire.

Nella valutazione di ciò che potremmo mangiare è sempre più evidente quanto sia sottostimata e sottovalutata l'ampiezza di scelte che la natura ancora ci mette a disposizione, nonostante la scelta di perseverare in coltivazioni e allevamenti sempre più intensivi. Questi ultimi, per inciso, vanno ad acuire i nostri problemi di salute, in quanto diffusori di molecole sempre più impazzite.

The logo consists of the lowercase letters 'abc' in a white, sans-serif font, positioned inside a dark grey square with rounded corners. The square is partially overlapped by a white tab-like shape at the top left.

ARGOMENTI

Alimentazione sostenibile: esplorare i prodotti che il nostro territorio ci offre e preparare con questi ingredienti delle ricette, rispettando le esigenze del nostro corpo e la stagionalità degli alimenti. Questo ci permetterà di entrare in un mondo più sostenibile, perché rispettando i ritmi della natura ridurremo di molto le molecole tossiche che possono giungere nel nostro organismo, alleviando il sistema immunitario già molto impegnato su altri fronti. Inoltre, utilizzando cibi meno consueti, contribuiremo ad aumentarne la richiesta, favorendo così la scoperta da parte delle nostre papille gustative di nuovi stimoli.

Nello stesso tempo daremo un beneficio al pianeta favorendo la biodiversità.

Ecco, dunque, ricette che parleranno ad esempio di segale, avena, topinambour, rape, ceci, taccole e fagioli e tanti altri alimenti locali, sempre con un occhio ai nostri ritmi di vita, che non concedono molto spazio ai tempi di cucina.

Il tutto sarà accompagnato da chiarimenti sul ruolo dei nutrienti introdotti e del loro significato.

Sono previsti:

Cereali locali e ricette

Frutta e verdura di stagione, quale e quando, e ricette

Legumi, un mondo bistrattato, e ricette

Pesce, carne ecc: anche loro hanno le stagioni, ricette.



Durata: 4 ore (teoria)

Sede: CUNEO

APPROFONDIMENTI

Mangio e sto meglio:
progetto alimentare in più tappe



abc

ARGOMENTI

I nutrienti: Esplorare la personale alimentazione di ogni partecipante al progetto, rendendola facile da analizzare tramite l'introduzione di un diario alimentare. Ogni partecipante porterà la sua personale esperienza, registrando per almeno una settimana prima dell'incontro tutto ciò che introdurrà nel proprio stomaco in quel periodo (liquidi compresi). Partendo dalla scoperta dei nostri ritmi, di quali cibi fanno realmente parte della nostra alimentazione e con quale frequenza li assumiamo, avremo una fotografia dettagliata da cui partire per individuare le migliori strategie di cambiamento.

Sono previsti:

- Carboidrati, quali sono e come cucinarli
- Proteine, quali sono e come cucinarle
- Lipidi, quali sono, quanto servono e come cucinarli
- Esempi di pasti equilibrati



Durata: 4 ore - Sede: CUNEO



ARGOMENTI

La giornata alimentare: Poiché la complessa biochimica del nostro organismo ci fa assorbire i nutrienti in misura diversa nell'arco della giornata, esamineremo le scelte che si possono fare all'interno di ogni singolo pasto della giornata. Sono previsti

- Colazione: da re
- Pranzo: da principe
- Cena: da povero
- Spuntini e merende: traghetti tra i pasti



Durata: 4 ore - Sede: CUNEO



ARGOMENTI

Mangio per due: l'alimentazione in gravidanza

Sicuramente la gravidanza è uno dei periodi in cui si è più sensibili agli atteggiamenti che possono portare a un miglioramento della salute e della qualità di vita di mamma e nascituro. I consigli che le mamme in attesa possono ricevere sono molti e le insicurezze tante.

Purtroppo ancora una volta sono di più le conoscenze sui cibi che dobbiamo limitare, che non su quelli che possiamo ampliare.

L'impostazione sarà prevalentemente pratica, basata sulle utenti, perché sia chi, per esempio, non riesce a mangiare niente, sia chi ha troppo appetito, sia chi è vegetariana e si vede consigliare la carne, possa essere supportata con consigli, spiegazioni e ricette, adatte alla propria necessità.



Durata: 4 ore - Sede: CUNEO

APPROFONDIMENTI

Mangio e sto meglio:
progetto alimentare in più tappe



abc

ARGOMENTI

Ferro: non solo carne

Come migliorare l'assorbimento del ferro, senza introdurre alimenti animali. Ricette diverse, secondo la stagione in cui avverrà l'incontro, condite con spiegazioni teoriche, ci accompagneranno alla scoperta di come poter usufruire al meglio di questo indispensabile minerale pur essendo vegetariani.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO

abc

ARGOMENTI

Calcio: non solo latte

Lo scopo è duplice: esplorare le risorse alternative a latte e derivati, ricche di calcio, e cucinarle stimolando l'appetito con cibi diversi completi e gustosi. Nello stesso tempo, le ricette serviranno a mostrare che ci sono anche parecchie alternative alla loro presenza come ingredienti nelle preparazioni culinarie. Spiegazioni teoriche serviranno a chiarire le reali necessità del nostro organismo.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO

ARGOMENTI

abc

Cucinati dalla pubblicità: Pubblicità alimentari che ci spiegano che cosa ci fa bene mangiare, quante volte e in che modo. Piccola guida per difenderci dalle più comuni "sirene" escogitate dai pubblicitari e rivestite di salutismo che passano attraverso messaggi televisivi, radiofonici e confezioni.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO

ARGOMENTI

abc

La giungla delle etichette e degli additivi: Viaggio fra le informazioni nutrizionali e gli ingredienti dei principali alimenti. Un piccolo vademecum per sapersi districare fra nutrienti, additivi e falsi miti e limitare la possibilità di andare incontro ad allergie, intolleranze e sovrappeso. Si potranno anche analizzare etichette portate dai partecipanti.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO

APPROFONDIMENTI

Mangio e sto meglio:
progetto alimentare in più tappe



abc

ARGOMENTI

Verdure e olii:

Verranno esaminate le principali famiglie botaniche, con le loro stagionalità e la presenza sul nostro territorio, e le proprietà degli oli da condimento per verdure crude e cotte. Prove d'assaggio con pinzimonî.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO

abc

ARGOMENTI

Frutta e dolcificanti:

Verranno esaminate le principali famiglie botaniche, con particolare riferimento al nostro territorio. Come ampliamento, saranno esaminate le caratteristiche dei dolcificanti, da quelli più utilizzati a quelli meno conosciuti. Brevi ricette pratiche solleticheranno i palati.



Durata: 3 ore - Sede: CUNEO



ARGOMENTI

Corso base vegano-vegetariano:

I carboidrati: conoscenza dei nutrienti carboidrati: semi, fiocchi, soffiati e farine e ricette pratiche.

I legumi: tanto negletti, quanto utili;

Bevande di cereali e derivati, soia e derivati;

Verdura e germogli;

Frutta e dolci;

Semi oleosi e oli.



Durata: 3 ore per ogni incontro

Sede: CUNEO



ARGOMENTI

Gli intolleranti:

a) *graminacee*: sia per chi è allergico ai pollini delle *graminacee*, sia per chi è intollerante alle *graminacee*, esiste la possibilità di mangiare variato e gustoso. Inquadramento teorico con ricette.

b) *latte e derivati*: sia per l'intolleranza al lattosio che alle proteine del latte esiste la possibilità di mangiare gustoso e variato. Guida alla lettura delle etichette a rischio, ricette.

c) *Pomodoro... dunque tabacco*: correlazioni fra allergia ai pollini e principali famiglie botaniche: indicazioni per aiutare il sistema immunitario a non essere sempre all'erta. Ricette teoriche.



Durata: 9 ore - Sede: CUNEO

TECNICON

STUDIO ASSOCIATO

Progettazione

Consulenza

Verifiche

Sicurezza sul lavoro

Valutazione dei rischi, corsi, consulenza

Prevenzione incendi

Pratiche di Prevenzione Incendi, corsi, consulenza

Acustica

Valutazione rischio rumore, inquinamento acustico, locali pubblici

Impianti

Elettrici, termici, estinzione incendi, allarme incendi, segnale

Risparmio energetico

Consulenza, check-up energetici, ACE.

TECNICON Studio Associato

dei Dott. Ing. Fabrizio Corino e Dott. Ing. Alberto Massimo

Via Tetto Crudo n. 3 – Fraz. San Chiaffredo – 12022 BUSCA (CN)

Tel. 0171 93.70.71 – Fax 0171 94.08.14 – E-mail: info@tecnicon.it

APPROFONDIMENTI

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI CON IL METODO STANDARDIZZATO



DESCRIZIONE

Dare precise indicazioni operativo/procedurali per la compilazione del D. V. R. seguendo le nuove "Procedure Standardizzate per la Valutazione dei Rischi", previste ai sensi dell'articolo 29 c.5 del D.Lgs. 81/08 e smi. Procedure che sono state recepite con Decreto Interministeriale del 30/11/2012 (G.U. n. 285 del 6/12/2012) dal Ministero delle Politiche Sociali di concerto con il Ministero della Salute.

ARGOMENTI

abc

Importanza del D.V.R.;

La conoscenza di TUTTI i rischi presenti in ambiente di lavoro;

Dettagliata compilazione del documento;

Precise indicazioni circa i rischi presenti ;

Metodologie di valutazione dei rischi;

Le Procedure standardizzate - FAQ;

La linea guida per la compilazione della valutazione dei rischi;

Le Sentenze della Cassazione in merito al DVR.



Durata: 4 ore (teoria)

4 ore (pratica)

Sede: CUNEO

APPROFONDIMENTI

FIDO VUOL DIRE FIDUCIA? (In che lingua mi parla la Banca quando mi serve un prestito)



DESCRIZIONE

Conoscere le principali forme di credito bancario e i criteri di valutazione delle banche per la concessione di finanziamenti.



ARGOMENTI

Saper riconoscere le forme tecniche bancarie usate per finanziare le imprese;
Saper scegliere le forme di finanziamento adeguate rispetto alle esigenze aziendali;
Saper adattare la durata delle fonti finanziarie agli impieghi;
Conoscere i criteri di base di valutazione del merito creditizio da parte delle banche;
Conoscere i meccanismi dei principali strumenti di finanza agevolata destinati alle microimprese.



Durata: 4 ore (teoria) - Sede: CUNEO

APPROFONDIMENTI

COSTI CERTI E RICAVI SPERATI
(Elementi di base per costruire un Business Plan)



DESCRIZIONE

Fornire le conoscenze per redigere un Business Plan per una microimpresa.



ARGOMENTI

Saper redigere un prospetto economico previsionale;
Sapere redigere un piano finanziario previsionale;
Saper redigere una presentazione del progetto di impresa per la ricerca di partner o finanziatori;
Utilizzare un foglio di calcolo per redigere un BP;
Creare un modello.



Durata: 4 ore (teoria) - Sede: CUNEO

APPRENDISTATO



Che cos'è

L'apprendistato è un contratto di lavoro a contenuto formativo; è finalizzato a favorire l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione di un mestiere e/o di una professionalità specifica.

È un "contratto formativo" perché si caratterizza per l'alternanza di momenti lavorativi e momenti di formazione che si svolgono in impresa o all'esterno, presso strutture formative specializzate.

Il contratto di apprendistato dà la possibilità all'azienda di assumere e formare le nuove professionalità ad un costo del lavoro vantaggioso. A fronte di questi vantaggi il datore di lavoro assume l'obbligo di garantire una formazione professionale all'apprendista e di versargli un corrispettivo per l'attività lavorativa svolta.



Inquadramento normativo

Il contratto di apprendistato è stato recentemente riformato dal Testo Unico (D.Lgs. 167/2011), che ridefinisce le tre tipologie di contratto previste dalla precedente normativa (D.Lgs. n. 276/2003) modificandone la disciplina:

1. QUALIFICA E DIPLOMA (assolvimento obbligo scolastico dai 15 ai 25 anni)
2. PROFESSIONALIZZANTE (18/29 anni)
3. ALTA FORMAZIONE E DI RICERCA (18/29 anni)

Ascomforma si rivolge alle aziende che assumono o hanno assunto giovani tra i 18 e i 29 anni con contratto di apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere finalizzato al conseguimento di una qualificazione professionale in un percorso di durata triennale (5 anni per i profili artigiani).

La formazione in apprendistato professionalizzante viene realizzata sulla base del Piano Formativo Individuale (PFI) che identifica gli obiettivi che devono essere conseguiti al termine dell'apprendistato, anche grazie alla guida del tutor o del referente aziendale e viene ripartita in due aree tematiche:

- base e trasversale a seconda del titolo di studio nei tempi definiti dalla Regione Piemonte ed erogata con contributi* pubblici dall'Agenzia Formativa.

*Nel caso di durata del contratto inferiore a 12 mesi la formazione non rientra nel canale di finanziamento regionale.

- tecnico professionalizzante, erogata in azienda, sotto la diretta responsabilità dell'impresa e secondo le previsioni della contrattazione collettiva. La definizione degli standard professionali è rimessa ai contratti collettivi nazionali di lavoro (CCNL).

Contenuti

- Carattere tecnico - professionale sono definiti dalla contrattazione collettiva in ragione dell'età dell'apprendista e del tipo di qualificazione contrattuale da conseguire. La formazione tecnico-professionale è erogata sotto la responsabilità dell'impresa. Può essere svolta all'interno dell'impresa o all'esterno, presso strutture individuate dalle stesse imprese anche avvalendosi dei Fondi Interprofessionali.
- Carattere base e trasversale competenze relazionali - organizzazione ed economia - disciplina del rapporto di lavoro sicurezza sul lavoro - competenze digitali - lingua straniera.

Durata base e trasversali:

Articolata per titolo di studio dell'apprendista, ammonta a:



- 40 ore: se in possesso di laurea o titolo di studio superiore;
- 80 ore: se in possesso di qualifica professionale o diploma di maturità;
- 120 ore: se in possesso della sola licenza media inferiore.

Tali durate possono essere ulteriormente ridotte di 4 ore per gli apprendisti già in possesso di crediti formativi permanenti sulla sicurezza ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/2008.

Svolgimento attività Base e Trasversali:

Ascomforma calendarizza periodicamente i corsi in base al periodo di assunzione dell'apprendista

Al fine di agevolare le imprese nella gestione della formazione in onere all'azienda, ASCOMFORMA propone i seguenti servizi:

- Redazione del Piano formativo individuale di dettaglio per annualità (PFI);
- Realizzazione di azioni di supporto rivolte al tutor aziendale;
- Redazione del materiale necessario alla gestione della formazione aziendale (scheda rilevazione competenze in ingresso, scheda di rilevazione attività, scheda di registrazione delle attività formative);
- Coordinamento delle attività;
- Affiancamento nella stesura delle relazioni per la certificazione delle competenze.



La più grande ricchezza di un'azienda sono i lavoratori. Dalla loro crescita dipende il successo dell'impresa.

For.Te., il Fondo Interprofessionale per la formazione continua, al quale aderiscono oltre 119.000 aziende, ha dato il via alla programmazione per i prossimi anni. Molte le novità, a partire dal ventaglio dell'offerta che si allarga, a favore delle aziende, e che comprende: gli **Avvisi tematici** finalizzati a fabbisogni specifici stabiliti annualmente, gli **Avvisi di sistema**, a sostegno di fabbisogni formativi aziendali, settoriali, territoriali, gli **Avvisi per progetti**

speciali e l'**Avviso Voucher** formativi, fruibili attraverso il catalogo on line del Fondo. Il totale delle risorse stanziate nel 2012 per gli avvisi è pari a **€ 44.000.000.**

Una veste rinnovata anche per i Conti Aziendali e di Gruppo, con grandi novità, sia sotto il profilo delle aziende che vi accedono, sia per l'entità delle risorse che vi vengono accreditate. Il totale delle risorse di spettanza dei Conti **per le aziende da 150 dipendenti e oltre**, che il Fondo attiverà automaticamente, è pari ad **€ 48.000.000.**

Investiamo in talenti: insieme a Te.

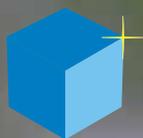
Fondo For.Te.

L'ADESIONE A FOR.TE. È GRATUITA!
SUL SITO TUTTE LE INFORMAZIONI

for.te.

50

DAL 1963
Gruppo Venco



Gruppo Venco

La qualità è professionalità a portata di mano

By Fabrizio Moglia



MOLTECOUNO



Gruppo Venco
dal 1963 con Voi per crescere meglio



Lexmark Authorised
**Business
Solutions Dealer**



KONICA MINOLTA

Canon

brother
at your side

RICOH



**SOLUZIONI, PRODOTTI, SERVIZI
PER LA GESTIONE D'IMPRESA**

fotocopiatrici digitali a colori, fax multifunzione, stampanti laser
sistemi per la gestione elettronica della documentazione
soluzioni per la conversione di archivi cartacei, esternalizzazione di centri stampa servizio in outsourcing

Via Savona 79/E - Borgo San Giuseppe - Cuneo - Tel. 0171 691031
0171 602528 - Fax 0171 436030 - e-mail: moltecouno@gruppovenco.it - web: www.moltecouno.it

NUOVA SEDE

Molteco Uno è un'azienda del



Gruppo Venco



micrograf





ASCOMFORMA
AGENZIA FORMATIVA CONFCOMMERCIO CUNEO

via Avogadro, 32 Cuneo

Tel. 0171 604 127

Fax 0171 604 175

ascomforma@confcommerciocn.it

www.ascomforma.it



www.facebook.com/ascomforma.agenziaformativa