



“...uno strumento di sviluppo per l’economia turistica della Sardegna”

CATALOGO FORMATIVO

2016 - 2017

INDICE CORSI

CORSI DI LINGUE STRANIERE

- INGLESE
- TEDESCO
- FRANCESE

CORSI DI CUCINA

- CATERING: PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE CREATIVA PER BANCHETTI
- LE PASTE DI BASE – LE SALSE E LE CREME
- TECNICHE DI BASE E SISTEMI DI COTTURA – CONDIMENTI, FONDI E SALSE
- DOLCI DA PRIMA COLAZIONE – LIEVITATI, SFOGLIATI E MONTATI

CORSI SULLA SICUREZZA

- HACCP ADDETTI
- FORMAZIONE LAVORATORI
- PRIMO SOCCORSO
- AGGIORNAMENTO PRIMO SOCCORSO

CORSI DI MANAGEMENT AZIENDALE

- CORSO STRESS LAVORO-CORRELATO
- CORSO GESTIONE RISORSE UMANE

***Modalità di partecipazione**

Corsi di lingue straniere

INGLESE - TEDESCO – FRANCESE

Si svolgeranno a CA OR SS OT NU a partire dall'autunno 2016.

I corsi di lingue, della durata di 40 ore per ciascuna edizione, saranno curati da personale docente in possesso di comprovata competenza ed esperienza, in grado di garantire il pieno conseguimento degli obiettivi stabiliti in funzione delle azioni formative programmate.

È previsto un Test di Accertamento iniziale per valutare il livello di conoscenza linguistica individuale, per la composizione di gruppi di lavoro il più possibile omogenei.

I corsi di primo livello si propongono di far acquisire le competenze necessarie per saper impostare semplici dialoghi in lingua nell'ambito professionale, e le capacità di base necessarie per comprendere ed elaborare brevi testi.

I corsi di livello più avanzato mirano a far acquisire adeguate competenze per una corretta ed efficace comunicazione professionale con la lingua straniera, e potenziare le capacità relative alla comprensione ed elaborazione di testi strutturati. Si propongono inoltre di migliorare la comprensione degli aspetti culturali più rilevanti per facilitare il livello di interazione, comunicazione e collaborazione con la clientela straniera.

Corsi di cucina

CATERING: PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE CREATIVA PER BANCHETTI

Figure professionali di riferimento - CUOCO

Durata 24 ore

Date di svolgimento SASSARI 12 – 14 – 19 dicembre 2016

lezioni da 8 ore: 9.00 - 17.00

Competenza - (obiettivi generali)

- Organizza la preparazione di un buffet e la sua presentazione (sia in sede che trasportato), determinando il prezzo per persona

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

- Organizza le fasi operative per il buffet e la consegna del prodotto finito in modo che soddisfi il cliente
- Prepara le cotture ed organizza la conservazione rispettando le normative
- Progetta ed organizza l'intervento di catering
- Descrive tecniche e metodi per l'imballaggio e il trasporto dei pasti
- Descrive come si gestisce il magazzino e le scorte

Contenuti teorici minimi

- Individuare e progettare un catering determinando il prezzo per persona
- Disporre un tavolo da buffet rispettando le sequenze dei piatti
- Il trasporto degli alimenti: condizioni del cibo e rispetto delle temperature e norme HACCP

Dotazione di materiale didattico, e quant'altro necessario.

LE PASTE DI BASE - LE SALSE E LE CREME

Figure professionali di riferimento – AIUTO PASTICCERE

Durata 24 ore

Date di svolgimento SASSARI 10 – 12 – 17 gennaio 2017
lezioni da 8 ore 9.00 - 17.00

Competenza - (obiettivi generali)

- Riconoscere le tecniche di preparazione delle paste di base (sfoglia, frolla, pasta genovese, folla montata, biscotto per rotoli)

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

- Preparare gli impasti, capendo il bilanciamento degli ingredienti nella ricetta
- Capire l'importanza delle temperature dei prodotti, del laboratorio e dell'ambiente
- Saper realizzare con le basi dolci esteticamente gradevoli e applicare le tecniche per decorazioni a sac a poche e cornetto

Contenuti teorici minimi

- Individuare e riconoscere gli ingredienti necessari alla realizzazione delle ricette, le temperature sia di lavorazione che di cottura
- Disporre una linea di lavoro in base alle ricette da realizzare: condizioni del cibo e rispetto delle temperature e norme HACCP

Dotazione di materiale didattico, e quant'altro necessario.

TECNICHE DI BASE E SISTEMI DI COTTURA - CONDIMENTI, FONDI E SALSE

Figure professionali di riferimento – AIUTO CUOCO

Durata 24 ore

Date di svolgimento SASSARI 14 – 16 – 21 febbraio 2017
lezioni da 8 ore 9.00 - 17.00

Competenza - (obiettivi generali)

- Riconoscere le tecniche di preparazione dei fondi, i sistemi di cottura adatti alla realizzazione di salse base e derivate

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

- Preparare tagli di base, fondi e salse e applicarle alla ricetta rispettando l'equilibrio dei gusti
- Prepara il materiale necessario per le cotture e interagisce con il cuoco aiutandolo nella realizzazione della ricetta
- Descrive ricette dei fondi e salse base e derivate
- Descrive tagli di patate e verdure riconoscendo i metodi di cottura adatti per i tagli eseguiti

Contenuti teorici minimi

- Individuare e riconoscere i tagli di base
- Disporre una linea di lavoro in base alle ricette da realizzare : condizioni del cibo e rispetto delle temperature e norme HACCP

Dotazione di materiale didattico, e quant'altro necessario.

DOLCI DA PRIMA COLAZIONE - LIEVITATI, SFOGLIATI E MONTATI

Figure professionali di riferimento – PASTICCERE

Durata 24 ore

Date di svolgimento SASSARI 13 – 15 – 20 marzo 2017

lezioni da 8 ore 9.00 - 17.00

Competenza - (obiettivi generali)

- Organizza la preparazione di un buffet e la sua presentazione per dolci da prima colazione in hotel, villaggi e resort, determinando il prezzo per persona

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

- Organizza le fasi operative per il buffet e il mantenimento dei prodotti a temperatura ideale di servizio
- Prepara le cotture ed organizza la conservazione rispettando le normative
- Progetta ed organizza il buffet con dolci da prima colazione
- Descrive tecniche e metodi di realizzazione dei dolci da prima colazione
- Descrive come si gestisce il magazzino e le scorte

Contenuti teorici minimi

- Individuare e progettare i dolci da colazione in base alla clientela (costo-pasto)

- Disporre un tavolo da buffet diversificando le tipologie di dolci da prima colazione: condizioni del cibo e rispetto delle temperature e norme HACCP

Dotazione di materiale didattico, e quant'altro necessario.

Corsi sulla sicurezza

HACCP Addetti

Durata 4 ore

Destinatari Titolari, Responsabili ed Addetti di aziende del comparto turistico (strutture ricettive, campeggi, pubblici esercizi, ecc.) che svolgono attività di manipolazione di alimenti e bevande ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Obiettivi Il corso si propone di fornire, a coloro che trattano alimenti e bevande, una formazione di base in materia di igiene e sicurezza alimentare. Si prefigge, inoltre, di trasmettere conoscenze e competenze in grado di contribuire alla diffusione della cultura sulla salute e sulla tutela del consumatore, adottando comportamenti corretti e sicuri, tenendo sotto controllo i principali fattori di rischio derivanti da trattamenti non conformi di sostanze alimentari.

Docenti L'attività didattica sarà curata da personale docente in possesso di comprovata competenza ed esperienza nelle singole discipline, per garantire il pieno conseguimento degli obiettivi stabiliti in funzione delle azioni formative programmate.

Calendario

SASSARI	28/11/2016	h 14.30 – 18.30
OLBIA	19/12/2016	h 9 - 13

FORMAZIONE DEI LAVORATORI

Durata 8 ore (4 ore di formazione generale e 4 ore di formazione specifica).

Destinatari Lavoratori che rientrano nella definizione riportata all'art. 2 comma 1 lettera a del D. Lgs. 81/08, operanti presso imprese appartenenti ai settori con livello di rischio basso.

Obiettivi Il corso si propone di fornire a tutti i lavoratori una formazione di tipo generale in materia di sicurezza e salute nel luogo di lavoro in applicazione alla normativa in vigore, e di trasmettere una formazione specifica connessa al livello di rischio di riferimento dell'azienda di appartenenza (basso).

Docenti L'attività didattica sarà curata da personale docente in possesso di comprovata competenza ed esperienza nelle singole discipline, in grado di garantire il pieno conseguimento degli obiettivi stabiliti in funzione delle azioni formative programmate.

Calendario SASSARI 29/11/2016 h 9 – 13 14 – 18
OLBIA 12 – 13/12/2016 h 9 – 13

PRIMO SOCCORSO

Durata 12 ore

Destinatari Datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, che svolgono il ruolo di addetto al pronto soccorso aziendale, ai sensi del D.M. 388/2003, presso aziende dei gruppi B e C.

Obiettivi Il corso si propone di far acquisire agli allievi le nozioni teoriche e le abilità pratiche necessarie per allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuar gli interventi di primo soccorso, conoscere i rischi specifici dell'attività svolta, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, acquisire capacità di intervento pratico.

Docenti Lo svolgimento dell'attività didattica sarà curata da personale docente in possesso di comprovata competenza ed esperienza nelle singole discipline, in grado di garantire il pieno conseguimento degli obiettivi stabiliti in funzione delle azioni formative programmate.

Calendario SASSARI 24/11/2016 h 9 – 13 14 – 18 30/11/2016 h 9 - 13
OLBIA 14/12/2016 h 9 – 13.30 14.30 – 18 16/12/2016 h 9 – 13
ORISTANO 23-24-29/11/2016 h 15 – 19
CAGLIARI dicembre 2016

Aggiornamento PRIMO SOCCORSO

Durata 4 ore

Destinatari Datori di lavoro, nonché lavoratori designati dal datore di lavoro, che svolgono il ruolo di addetto al pronto soccorso aziendale e che, avendo già frequentato il corso base, sono tenuti all'aggiornamento periodico.

Obiettivi Il corso si propone di trasmettere, con cadenza triennale come previsto dalla normativa in vigore, le eventuali novità che dovessero intervenire in ambito legislativo e di garantire il mantenimento delle abilità pratiche necessarie per attuare le misure di primo intervento interno.

Docenti L'attività didattica sarà curata da personale docente in possesso di comprovata competenza ed esperienza nelle singole discipline, in grado di garantire il pieno conseguimento degli obiettivi stabiliti in funzione delle azioni formative programmate.

Calendario OLBIA 15/12/2016 h 9 – 13

Corsi di management aziendale

Corso STRESS LAVORO – CORRELATO

LABORATORIO FORMATIVO-GENERATIVO

Lo stress lavoro-correlato è un istituto ancora assai recente, introdotto ufficialmente con il D.Lgs. 81/2008 s.i.m. Si tratta di un istituto che a regime condiziona l'intero modello organizzativo aziendale, dato che impone al datore di valutare tutti i rischi (anche quelli non misurabili) in capo ai lavoratori.

La valutazione del rischio stress lavoro-correlato (che nulla a che fare con il mobbing) impone al datore di integrare il DVR con le specifiche disposizioni in materia, mediante la individuazione di specifiche best practices e misure correttive che devono scaturire a vario titolo dal coinvolgimento di gruppi omogenei di lavoratori e delle rappresentanze sindacali.

Il problema italiano è che spesso il DVR è compilato da professionisti e da tecnici che non conoscono le dinamiche comportamentali non misurabili, e ancora peggio spesso i DVR sono compilati con il sistema taglia-e-incolla, senza rispettare le specifiche disposizioni normative dettate per la valutazione dell'istituto.

Datori, dirigenti e delegati sindacali non devono necessariamente sapere compilare il DVR, ma data la estrema delicatezza delle questioni prospettate, devono saperlo leggere criticamente anche per dare indicazioni incisive ai professionisti incaricati.

Il corso si articola in una giornata di aula (**fase 1**) dove sono individuati i profili giuridici e applicativi della valutazione del rischio stress lavoro-correlato, a cui segue la fase 2 (**coaching**) sarà dedicata alle performance individuali, alla costruzione del DVR e a esemplificazioni su casi di studio.

Infine, la fase 3 (**follow up**) concluderà il laboratorio formativo-generativo con una giornata d'aula plenaria in cui si discuterà dei risultati ottenuti.

La metodologia didattica è distinta in tecniche frontali e simulazioni, e si basa sull'uso di uno specifico software per la costruzione di un DVR entro cui integrare la valutazione dello stress lavoro-correlato.

DESTINATARI

Gruppo sperimentale di max 15 persone tra imprenditori, dirigenti, responsabili e lavoratori.

FASE 1 AULA

Aula frontale

1 giornata

Contenuti

Introduzione alla nuova sicurezza sul lavoro: dal D.Lgs. 626 al D.Lgs. 81

Lo stress lavoro-correlato dall'Atto Europeo all'art. 28 del D.Lgs. 81

Gli attori della valutazione e le parti sociali

Le fasi preliminari della valutazione

Le tecniche della valutazione

Il clima organizzativo

Le misure correttive

Le procedure semplificate

La conservazione del DVR e la privacy

Le sanzioni penali

Gli orientamenti giurisprudenziali

Modalità

Lezione frontale e simulazioni individuali

FASE 2 COACHING

Coaching aziendale

- Supporto per costruzione del processo di valutazione
- Supporto per l'individuazione dei focus della valutazione
- Supporto per la costruzione e analisi critica del DVR

Si ipotizzano circa due ore di coaching per ogni singolo partecipante.

FASE 3 FOLLOW UP

Aula frontale

1 giornata riassuntiva

Contenuti

- Analisi dei risultati ottenuti dai singoli partecipanti
- Individuazione delle criticità maggiori
- Valutazione delle *best practies*

Modalità

- Discussione di gruppo
- Esercitazioni individuali esemplari

DURATA 16 ore 2 incontri da 8 ore 9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

DATE DI SVOLGIMENTO

CAGLIARI	22 – 29 novembre 2016
SASSARI	06 – 15 dicembre 2016

Corso GESTIONE RISORSE UMANE

LABORATORIO FORMATIVO-GENERATIVO

La complessa scienza della gestione delle risorse umane è ormai un asset strategico del fare impresa e dell'organizzazione pubblica e privata. Professionisti, manager, dirigenti si trovano quotidianamente a dover affrontare questioni spesso non misurabili ma decisive per lo sviluppo aziendale, quali la comunicazione efficace, la job description, la selezione del personale, la gestione delle dinamiche del team, la progettazione formativa, l'orientamento al cliente, le politiche di benefit, la motivazione e lo sviluppo personale.

La complessità del quadro è evidente, come appare chiaro che di fronte alla estrema interdisciplinarietà richiesta, e alla necessaria formazione personale sul piano comportamentale, i gestori di risorse umane abbiano bisogno di una visione complessiva del fenomeno gestionale, soprattutto quando non sono in gioco fattori misurabili.

Il corso offre un sistema integrato di feedback formativo-generativi ad alto impatto performante.

Saranno alternati moduli tecnici (la costruzione della job description, la micro-progettazione formativa, le tecniche di public speaking) alla operatività dei fenomeni comportamentali (le strategie della persuasione, i moduli di gestione ottimale del team, i modelli di selezione del personale e della valutazione del comportamento comunicativo, la comunicazione efficace orientata ai bisogni e alle tipologie dei destinatari, la motivazione del personale). Si tratta di un corso intensivo, orientato alla pratica, necessariamente individualizzato e orientato ai bisogni differenziati dei partecipanti.

Dopo quattro intense giornate d'aula (fase 1), dedicata all'apprendimento dei fondamentali, la fase 2 (**coaching**) sarà dedicata alle performance individuali, alla individuazione delle singole *best practies* implementate e alla previsione della tesina pratica che ogni partecipante dovrà presentare nella fase successiva. Infine, la fase 3 (**follow up**) concluderà il laboratorio formativo-generativo con una giornata d'aula plenaria in cui si discuterà dei risultati ottenuti e si presenteranno i risultati delle tesine pratiche. La metodologia didattica, distinta in tecniche frontali e simulazioni, si basa sulle innovative tecniche tratte dalla neuro-bio-psicologia e dai principi della formazione generativa dell'AIF.

DESTINATARI

Gruppo sperimentale di max 15 persone scelte tra imprenditori, dirigenti e responsabili.

FASE 1 AULA

Aula frontale

4 giornate

Contenuti

- Introduzione alla neurobiopsicologia della comunicazione persuasiva
- Principi-base del public speaking: il ritmo ternario
- Team management
- Job Description
- Marketing interno
- Elementi di programmazione neuro-linguistica
- La comunicazione di genere nella gestione delle risorse umane
- Progettazione formativa
- Modelli di motivazione basati su conferma e valorizzazione
- Tecniche e modelli di selezione del personale
- Valutazione del comportamento

Modalità

Lezione frontale e simulazioni individuali

FASE 2 COACHING

Coaching aziendale

- Supporto per la selezione del personale
- Supporto per la comunicazione efficace e motivante
- Supporto per la gestione ottimale team

Si ipotizzano circa tre ore e mezzo di coaching per ogni singolo partecipante (o per gruppi omogenei in base alle aree tematiche prescelte: in tal caso si moltiplicano le ore ipotizzate per il numero dei partecipanti).

FASE 3 FOLLOW UP

Aula frontale

1 giornata riassuntiva

Contenuti

- Analisi dei risultati ottenuti dai singoli partecipanti
- Individuazione delle criticità maggiori
- Valutazione delle *best practies*
- Tesina pratica finale

Modalità

Discussione di gruppo

Esercitazioni individuali (o di gruppi omogenei) esemplari

DURATA 40 ore 5 incontri da 8 ore 9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

<u>DATE DI SVOLGIMENTO</u>	OLBIA	01 – 07 – 13 – 20 febbraio – 07 marzo 2017
	CAGLIARI	03 – 10 – 17 – 24 febbraio – 09 marzo 2017

***** *Modalità di partecipazione* *****

I corsi partiranno a Novembre 2016 per concludersi ad Aprile 2017.

Sono gratuiti, possono partecipare i titolari, gestori e i lavoratori dipendenti, fissi e stagionali, di [AZIENDE TURISTICHE IN REGOLA COL VERSAMENTO DELLE QUOTE ASSOCIATIVE DISCIPLINATE DAL CCNL TURISMO.](#)

I lavori si svolgeranno solo nelle sedi dove si sarà raggiunto un numero minimo di adesioni, pertanto il calendario proposto potrà subire modifiche.

Per partecipare occorre compilare la **SCHEDA DI PARTECIPAZIONE** allegata e rispedirla, per email o per fax, alla segreteria dell'Ente.

LE CONFERME DI PARTECIPAZIONE CON LE SEDI DI SVOLGIMENTO, ED EVENTUALI ALTRE INFORMAZIONI, SARANNO COMUNICATE DALL'ENTE DIRETTAMENTE AI PARTECIPANTI TRAMITE E-MAIL.

Per ogni altra informazione o chiarimento contattare la Segreteria dell'Ente Bilaterale Turismo Sardegna al numero 0783/300024, dal lunedì al venerdì h 9 – 19.