CONFCOMMERCIO BRESCIA

Non improvvisare, gestisci la tua attività in sicurezza!

TUTTE LE RISPOSTE NEI NOSTRI CORSI

#InsiemePerLaRiapertura

CORSI GRATUITI ONLINE, CON DOCENTI IN DIRETTA, PER UNA RIPARTENZA IN SICUREZZA

#IlLavoroRiparte,
#IlLavoroContinua

Per **TITOLARI e DIPENDENTI** di aziende del settore Commercio, Turismo e Servizi.

In ferie o in cassa integrazione, stagionali assunti o meno, attività aperta o chiusa, con smartphone o pc, da casa o dall'azienda. ***Ovunque tu sia!***

Non rischiare la chiusura per il non rispetto delle regole

ripartenza@studiotosi.net

Parola d'ordine:

#ilLavoroRiparte, #ilLavoroContinua

Pronti per ripartire in sicurezza.

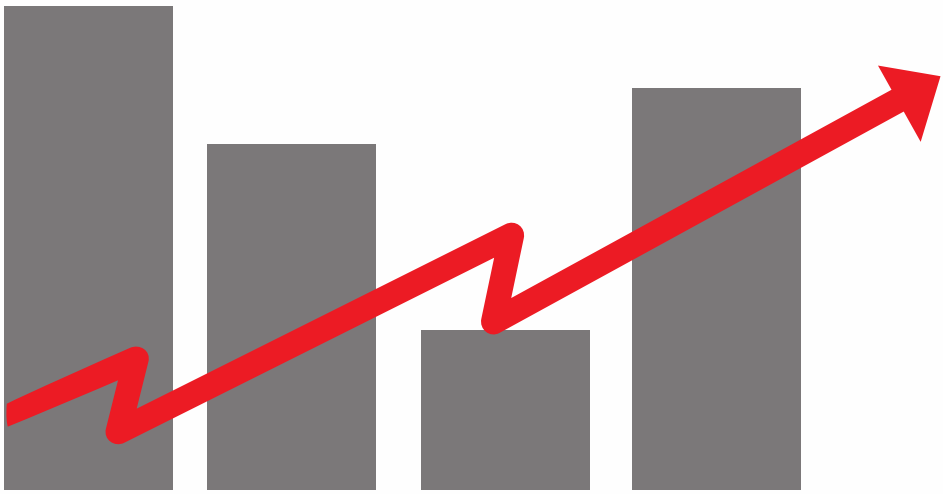
Confcommercio Brescia, unitamente all'Ente Bilaterale Bresciano, in collaborazione con il partner tecnico Studio Tosi, ti propongono un catalogo di corsi di formazione per la ripartenza in sicurezza, fruibili in modalità a distanza, con docenti in diretta, utilizzando strumenti adeguati.

La riapertura graduale delle attività del commercio, turismo e servizi in vista della cosiddetta "Fase 2" comporterà ***l'adeguamento ai nuovi standard di sicurezza*** imposti dall'emergenza coronavirus.

Le nuove linee guida, applicabili a tutte le realtà aziendali, dovranno garantire **luoghi di lavoro sicuri** e **protetti** attraverso l'utilizzo corretto dei dispositivi di prevenzione del contagio, la garanzia del distanziamento, l'igiene e la sanificazione dei luoghi, ecc.

Le imprese, per poter aprire e gestire l'attivita' in sicurezza, ***dovranno dimostrare*** di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili, compresa la formazione per sé e per i collaboratori, per **prevenire** ed **evitare passi falsi** o interventi di adeguamento onerosi e non consoni.
E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Adesso è il momento di **investire il tuo tempo** in **percorsi formativi innovativi #online** che meglio si adattano alle tue esigenze, per **#ripartire** in sicurezza, applicando le norme di comportamento in azienda **a tutela del titolare, dei lavoratori e dei clienti.**



Pacchetto di percorsi formativi gratuiti per la ripartenza in sicurezza, specifici per tipologia di attività: alberghi; pubblici esercizi – ristoranti, pizzerie, bar; panifici e pasticcerie; campeggi; negozi – vendita al dettaglio e società di servizi.

Alla fine del corso riceverai l'attestato di partecipazione, il bollino AntiCovid da esporre in vetrina e la cartellonistica necessaria.

#Ripartenza: formazione per una risalita in sicurezza

Iscriversi a un corso: *cosa devi sapere*

Gli interventi formativi, realizzati con il contributo dell"Ente Bilaterale Bresciano del Commercio e dei Servizi e dell'Ente Bilaterale Bresciano del Turismo, sono **gratuiti per i titolari e i dipendenti di aziende iscritte a Confcommercio Brescia, in regola con il versamento della quota associativa 2020.**

Modalita' di rinnovo della quota associativa 2020:

- UBI BANCA S.p.A
  c/c intestato a Confcommercio Brescia
  Causale: "Quota associativa 2020"
  IBAN: IT 08 V 03111 11210 000000001107
- **Inviare la ricevuta di avvenuto pagamento all'email: info@confcommerciobrescia.it**

Regolamento generale:

- **I corsi sono riservati ai titolari, soci e collaboratori delle imprese associate a Confcommercio Brescia.** Sono ammissibili tutti i dipendenti che: **svolgono ancora la propria attività presso l'azienda; svolgono l'attività in modalità smart-working; sono in ferie oppure in CIG, CIGS, CIGO, ecc**.
- I lavoratori stagionali possono partecipare ai corsi, purché siano già assunti il primo giorno del corso;
- Le iscrizioni vanno inviate il prima possibile, essendo i posti limitati;
- I corsi in programma verranno svolti al raggiungimento di un numero minimo previsto di partecipanti;
- Le prenotazioni verranno accettate in base **all'ordine di arrivo, fino ad esaurimento dei posti disponibili** e comunque a discrezione dell'insindacabile giudizio dell'ente organizzatore;
- È possibile prenotarsi a più corsi, le prenotazioni verranno accettate in base alle richieste ricevute e alle disponibilità;
- Tutti i corsi sono a numero chiuso e partiranno ***al raggiungimento del numero minimo degli iscritti;***
- ***La segreteria provvedera' a contattare gli iscritti via e-mail per comunicare il calendario delle attivita' formative e l'utente dovra' confermare la partecipazione al corso scelto,*** compilando i campi previsti, cliccando su un apposito link, che gli verra' inviato;
- ***La frequenza*** *ai corsi è da intendersi obbligatoria per almeno l'****80% del totale ore previste*** *per ogni corso;*
- Verrà rilasciato un attestato di frequenza, al raggiungimento del minimo di ore previste del corso.

Modalità d'iscrizione:

- inviare entro il **30 maggio 2020** la tua richiesta di prenotazione, compilando tutti i campi previsti, al seguente link: https://forms.gle/K2mUEeowypCdDRGD7

Altre informazioni

- *Nel caso di iscrizioni spedite dopo il* ***30 maggio 2020****, l'Ente organizzatore si riserva di accettarle a suo insindacabile giudizio.*

MATERIALI CONSEGNATI

A FINE PERCORSO FORMATIVO

ATTESTATO PARTECIPAZIONE

A tutti i partecipanti che risultareanno formati

BOLLINO ANTICOVID

A tutte le aziende partecipanti ai corsi

CARTELLI DA ESPORRE

A tutte le aziende partecipanti ai corsi, cartelli come da Allegato 4 al DPCM del 26 aprile 2020

I NOSTRI
CORSI

- Ripartenza in sicurezza per ALBERGHI .....pag. 6
- Ripartenza in sicurezza per BAR..... ..... pag. 7
- Ripartenza in sicurezza per RISTORANTI e PIZZERIE ....pag. 8
- Ripartenza in sicurezza per PANIFICI e PASTICCERIE ..... pag. 9
- Ripartenza in sicurezza per NEGOZI - vendita al dettaglio .....pag. 10
- Ripartenza in sicurezza per CAMPEGGI ..... pag. 11
- Ripartenza in sicurezza SOCIETA' di SERVIZI.....pag. 12

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 9 ore di formazione

Cod. F1001 - ALBERGHI

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti del settore alberghiero.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 6 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; pulizia giornaliera; materiali usa e getta; pulizia attrezzature e materiali; lavaggio di piatti e stoviglie; lavaggio della biancheria da tavola;* ***Kit di emergenza****; spogliatoio.*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; gestione impianti di ventilazione; attrezzature; impianti di condizionamento; sanificazione periodica.*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; contingentamento clienti; distanziamento; delimitazione spazi; gestione spazi aperti; percorsi divisi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico****: Area di ricevimento/reception; servizi ai piani; piscine; animazione/sport; gestione servizio al bancone; servizio ristorazione/somministrazione;*
- ***Cartellonistica:*** *Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. ***I percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso: 9 h**

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo)**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 6 ore di formazione

Cod. F1201 - BAR

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti dei bar.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 3 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *Pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; Pulizia giornaliera, Materiali usa e getta; Pulizia attrezzature e materiali; Lavaggio di piatti e stoviglie; Lavaggio della biancheria da tavolo; Spogliatoio;*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *Gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; Gestione impianti di ventilazione; attrezzature;*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; contingentamento clienti; distanziamento; delimitazione spazi; gestione spazi aperti; percorsi divisi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico**: Gestione cucina: Gestione Servizio al bancone; Aperitivi; Servizi al tavolo; Servizio al piatto sgombero tavoli; Pagamenti; Servizio a domicilio e Vendita per asporto;*
- ***Ricevimento merci;***
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:** Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. ***I percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso:** 6 h

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo)**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 6 ore di formazione

Cod. F1301 - RISTORANTI E PIZZERIE

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti di ristoranti e pizzerie.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 3 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *Pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; Pulizia giornaliera, Materiali usa e getta; Pulizia attrezzature e materiali; Lavaggio di piatti e stoviglie; Lavaggio della biancheria da tavolo; Spogliatoio;*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *Gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; Gestione impianti di ventilazione; attrezzature;*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; contingentamento clienti; distanziamento; delimitazione spazi; gestione spazi aperti; percorsi divisi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico**: Gestione cucina: Spostamenti interni, riunioni, eventi interni; Gestione Servizio al bancone ; Aperitivi; Servizi al tavolo; Servizio al piatto; Sgombero tavoli; Pagamenti; Servizio a domicilio e; Vendita per asporto; Servizio a buffet standing congressuale; Take away; Buffet; Servizio giro braccio; Catering e Banqueting; Piatti, bicchieri e posate; Tovaglie, tovaglioli ;*
- ***Ricevimento merci;***
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:** Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. ***I percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso: 6 h**

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo).**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 6 ore di formazione

Cod. F1401 - PANIFICI E PASTICCERIE

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti di panifici e pasticcerie.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 3 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *Pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; Pulizia giornaliera, Materiali usa e getta; Pulizia attrezzature e materiali; Spogliatoio;*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *Gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; Gestione impianti di ventilazione; attrezzature;*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; contingentamento clienti; distanziamento; delimitazione spazi; gestione spazi aperti; percorsi divisi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico**: Gestione laboratorio; Accesso al laboratorio; Gestione Servizio al bancone; Gestione Servizio ai clienti; Servizi al tavolo; Eventuale servizio al piatto; Sgombero tavoli; Pagamenti; Servizio a domicilio e Vendita per asporto; Eventuale Catering e Banqueting; Take away; Piatti, bicchieri e posate; Tovaglie, tovaglioli*
- ***Ricevimento merci;***
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:** Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. I ***percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso: 6 h**

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo).**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 6 ore di formazione

Cod. F1501 - NEGOZI - vendita al dettaglio

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.
Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.
Destinatari: titolari e dipendenti di negozi.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 3 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *Pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; Pulizia giornaliera, Materiali usa e getta; Pulizia attrezzature e materiali; Spogliatoio;*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *Gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; Gestione impianti di ventilazione; attrezzature;*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; contingentamento clienti; distanziamento; delimitazione spazi; gestione spazi aperti; percorsi divisi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico**: Gestione Servizio ai clienti; Pagamenti; Servizio Vendita a domicilio;*
- ***Ricevimento merci;***
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:** Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. ***I percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso**: **6 h**

→ **Docenti qualificati** **(vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo).**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 9 ore di formazione

Cod. F1601 - CAMPEGGI

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti di campeggi.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 6 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Area ricevimento/ reception:** *Misure di carattere generale; Modalita' operative di svolgimento nell'area di ricevimento; Assistenza agli ospiti e richieste di interventi; Back of the house; Spostamenti interni, riunioni, eventi interni.*
- **Servizi bungalow:** *Pulizia camere e ambienti comuni; Misure di carattere generale; Modalita' operative di svolgimento del servizio;*
- ***Piscine*** :Modalita' operative di svolgimento nell'area piscine
- ***Animazione e sport***: *Aria aperta; Servizio spiaggia*
- ***Eventuale Gestione Servizio al bancone***: *Aperitivi; Servizi al tavolo;*
- ***Eventuale Servizio ristorazione, somministrazione: Gestione cucina:*** *Spostamenti interni, riunioni, eventi interni; Aperitivi; Servizi al tavolo Servizio al piatto; Sgombero tavoli; Pagamenti; Eventuale Servizio a domicilio e Vendita per asporto; Servizio a buffet ; Take away; Buffet; Servizio giro braccio; Catering*
- *e Banqueting; Piatti, bicchieri e posate; Tovaglie, tovaglioli.*
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:*** *Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. I ***percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso: 9 h**

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo).**

RIPARTIRE IN SICUREZZA, in 2 passi e 6 ore di formazione

Cod. F1701 - SOCIETA' DI SERVIZI

Premessa: Al fine di scongiurare lo smarrimento organizzativo e l'improvvisazione, che potrebbero ripercuotersi inevitabilmente sulla responsabilità degli imprenditori, agendo approssimativamente in funzione del "sentito dire" o del "visto alla TV", per non rischiare ulteriore confusione e chiusure per il non rispetto delle regole, e' fondamentale conoscere ed applicare le norme aggiornate di comportamento in azienda a tutela dei titolari, dei lavoratori e dei clienti.

Obiettivi: Il presente corso si propone di spiegare i requisiti e le azioni concrete da attuare per la ripresa delle attività da parte delle imprese. Le imprese, per poter aprire dovranno dimostrare di aver predisposto e messo in atto tutte le azioni possibili (compresa la formazione a sé e ai collaboratori) per prevenire ed evitare passi falsi o interventi di adeguamento onerosi e non consoni. E non secondario, contribuirà il corretto comportamento al contenimento dei rischi di ripresa della contaminazione.

Destinatari: titolari e dipendenti di societa' di servizi.

CONTENUTI FORMATIVI

Passo 1, 3 ore di formazione - contenuti generali:

- Regolamenti normativi e protocolli; Modalità di ingresso in azienda, controllo degli accessi, accesso di personale esterno; Modalità di distanziamento sociale e spazi comuni;
- Contatti stretti; Modalità di pulizia e sanificazione in azienda;
- Precauzioni igieniche personali; Dispositivi di protezione individuali;
- Organizzazione aziendale, smart work, ecc; Gestione di una persona sintomatica in azienda;
- Gestione delle aree comuni, ristoro, bagni, mensa; Documentazione da produrre e tenere a disposizione degli Organi di Vigilanza

Passo 2, 3 ore di formazione - contenuti specifici:

- **Pulizia**: *Pulizia e sanificazione locali tecnici, spazi comuni e servizi igienici; Pulizia giornaliera, Materiali usa e getta; Pulizia attrezzature e materiali;*
- **Gestione degli impiani e attrezzature**: *Gestione impianti riscaldamento/raffrescamento; Gestione impianti di ventilazione; attrezzature;*
- **Gestione degli accessi e distanziamento e spazi:** *accesso fornitori, imprese di pulizie; gestione ingresso ed uscita; distanziamento; delimitazione spazi; sistemi segnalazione.*
- ***Gestione del servizio specifico**: Gestione Servizio ai clienti; Pagamenti; Servizio Vendita;*
- ***Ricevimento merci;***
- ***Trasporto e consegna;***
- ***Cartellonistica:** Cartellonistica indicativa e prescrittiva*

Quando svolgere il corso: Il corso è consigliato in vista della riapertura delle attivita'. ***I percorsi formativi verrano svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attivita' formative verra' inviato entro 8 giorni prima dell'inizio del corso stesso.***

→ **Durata corso: 6 h**

→ **Docenti qualificati (vedere i cv dei docenti nelle ultime pagine del catalogo).**

I NOSTRI DOCENTI

ANDREA FRISO

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, Merci Pericolose, ISO 9001, ISO 14001, OHSS 18001;
- Consulente su modelli organizzativi gestione e controllo ai sensi del D. Lgs 231/01 e membro organismi di vigilanza;
- Esperto in materia ambientale; Esperto in materia Merci Pericolose;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Docente a contratto all'Università di Verona su tematiche inerenti la sicurezza; Relatore a convegni; Esperto di Risk Management.

PIETRO PASINI

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, coordinatore sicurezza cantieri;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Coordinatore sicurezza cantieri.

FABIANA VEZZOLA

- Laurea in Architettura;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali e qualità;
- Formatrice esperta in materia di Sicurezza sul Lavoro.

STEFANO MORABITO

- Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Alimentari;
- Esperto in Sicurezza sul Lavoro e HACCP;

BENEDETTO BOTTURI

- Laurea in Ingegneria;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali, Merci Pericolose, coordinatore sicurezza cantieri;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, gru, carri ponte, lavori in quota, lavori in luoghi confinati o a rischio inquinamento, piattaforme aeree, gru a torre, carrelli elevatori, macchine movimento terra, trattori agricoli, antincendio, ecc);
- Auditer interno per Sistemi di Gestione Qualità

I NOSTRI DOCENTI

LINDA BONOLA

- Esperta nello sviluppo delle competenze trasversali nelle organizzazioni, ha maturato esperienza nel campo della formazione manageriale, del counseling e del coaching;
- Laurea Magistrale in Psicologia;
- Formazione continua in Psicoanalisi;
- Competenze comunicative e relazionali in contesti formativi e professionali;
- Specializzazione in Clinica Psicoanalitica.

RICCARDO PRANDO

- Laurea in Ingegneria;
- Progettista di strutture;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, Tecnico di Prevenzione Incendi, Coordinatore sicurezza cantieri, tecnico specializzato in acustica ambientale;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro e sull'uso delle attrezzature aziendali (esempio: ponteggi, lavori in quota, piattaforme aeree, gru a torre, antincendio, ecc).

RENATO FARINA

- Esperto in organizzazione e gestione della formazione;
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali;
- Formatore esperto in materia di Sicurezza sul Lavoro.

ELENA BLASI

- Esperta in organizzazione e gestione della formazione
- Consulente con esperienza pluriennale sulla Sicurezza sul Lavoro, sistemi di gestione aziendali;
- Formatrice esperta in materia di Sicurezza sul Lavoro