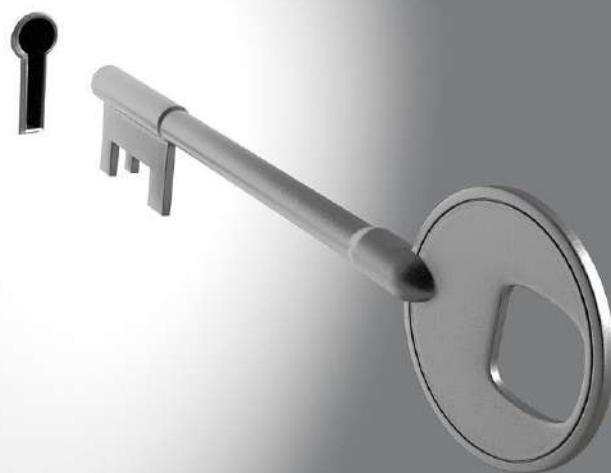


Non improvvisare, gestisci la tua attività in sicurezza!

TUTTE LE RISPOSTE NEI NOSTRI CORSI



#InsiemePerLaRiapertura

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

#IlLavoroRiparte,
#IlLavoroContinua

Per **DIPENDENTI e TITOLARI** di aziende iscritte
agli Enti Bilaterali di 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

Parola d'ordine:

#ilLavoroRiparte, #ilLavoroContinua

Pronti per ripartire in sicurezza.

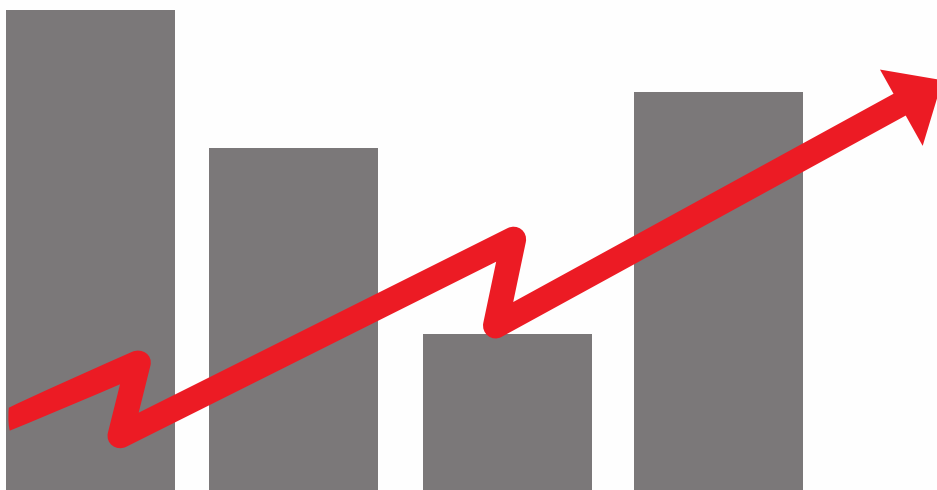
L'Academy di Confcommercio Cremona, insieme al partner tecnico Studio Tosi, ti propongono un catalogo di corsi di formazione per la ripartenza in sicurezza, fruibili in modalità a distanza, con docenti in diretta, utilizzando strumenti adeguati.

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'attività 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 sono **gratuiti per l'azienda e i partecipanti**.

Destinatari: I corsi sono riservati alle aziende e ai loro dipendenti e/o titolari che risultino in regola con i versamenti dei contributi dovuti all'Ente Bilaterale da almeno 6 mesi dalla data del corso. **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.**

Regolamento generale:

- 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 provvederà a contattare gli iscritti via e-mail per comunicare il calendario delle attività formative e l'utente dovrà confermare la partecipazione al corso scelto**, compilando i campi previsti, cliccando su un apposito link, che gli verrà 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:** Per iscriversi ai corsi, inviare entro il **30 maggio 2020** la tua richiesta di prenotazione, compilando tutti i campi previsti, al seguente link: <https://forms.gle/K2mUEeowypCdDRGD7>

- *Nel caso di iscrizioni spedite dopo il 30 maggio 2020, l'Ente organizzatore si riserva di accettarle a suo insindacabile giudizio.*
- Su richiesta dell'organizzatore, potrà essere necessario integrare la scheda di iscrizione con copia dell'ultima busta paga (nel caso di lavoratori dipendenti).
- **Entro 24 ore riceverete l'accettazione dell'iscrizione e la richiesta di documenti necessari per completare l'iscrizione ai corsi.**

I POSTI SONO LIMITATI, ISCRIVITI SUBITO.

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 ALBERGHIpag. 6
- Ripartenza in sicurezza per BAR..... pag. 7
- Ripartenza in sicurezza per RISTORANTI
e PIZZERIEpag. 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 impianti 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 attività. **I percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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 impianti 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 attività. **I percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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 impianti 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 attività. **I percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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 impianti 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 attività. I percorsi formativi verranno svolti nel mese di **maggio 2020**. Il calendario delle attività formative verrà 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 impianti 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 attività. **I percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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; Modalità 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; Modalità operative di svolgimento del servizio;*
- **Piscine:** *Modalità 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 attività'. I **percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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 società 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 impianti 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 attività. **I percorsi formativi verranno svolti nel mese di maggio 2020. Il calendario delle attività formative verrà 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