

| Anagrafica Ente Proponente | |
|-----------------------------|---------------------------------------------|
| CIR | : AH0773 |
| Ragione Sociale | : EURO SERVICES S.A.S. DI PAPA MIRELLA & C. |
| Sigla | : EURO SERVICES S.A.S. DI PAPA M. & C. |
| Partita Iva | : 04601670823 |
| Codice Fiscale | : |
| Sede Legale | |
| Indirizzo | : PIAZZA VITTORIO VENETO |
| N.Civico | : 15 |
| Nazione | : ITALIA |
| Comune | : PALERMO (PA) |
| Cap | : 90143 |
| Web | : www.consulentionline.eu |
| E-Mail | : info@consulentionline.eu |
| N. Telefono | : 0916261551 |
| N. Fax | : |
| Legale Rappresentante | |
| Nome | : PAPA MIRELLA |
| Codice Fiscale | : PPAMLL71S50F104S |
| Progettista | |
| Nome del Progettista | : Sgroi Daniele |

| Catalogo | |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sezione | : Formazione Continua |
| Data pubblicazione | : 21/03/2008 |
| Scheda Percorso Formativo | |
| Titolo | : Marketing ed autocontrollo alimentare (HACCP) |
| Descrizione | : In un contesto caratterizzato da continui allarmi in materia di sicurezza alimentare, il corso ha l'obiettivo di far acquisire/aggiornare/rafforzare competenze in materia di prevenzione igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, di controllo dei rischi e di sanzioni applicabili in caso di violazione delle norme di diritto, nonché in materia di soddisfazione del cliente. Rappresenta un'importante opportunità di accrescimento della competitività professionale per 15 lavoratori del settore commercio |
| Obiettivi | : Fornire ai partecipanti: -conoscenze sulle norme vigenti ed applicabili in materia di sicurezza ed igiene alimentare -i principi e gli strumenti del metodo HACCP al fine di rendere possibile la gestione efficace di un Sistema di Autocontrollo igienico sanitario aziendale, in conformità alle normative vigenti -le conoscenze necessarie alla corretta gestione di un Sistema di customer satisfaction -conoscenze atte a diffondere l'importanza della sicurezza alimentare In ultimo, l'acquisizione di un know-how che consenta ai lavoratori di accrescere la competitività del proprio profilo professionale, facilmente spendibile sul mercato del lavoro (anche in caso di mobilità), che renda più competitive le imprese dove lavorano. Ai partecipanti verrà distribuito il materiale didattico a supporto per l'apprendimento. |

Scheda Percorso Formativo

| | |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti richiesti ai destinatari per l'accesso | : Possesso del diploma di scuola media inferiore |
| Descrizione di dettaglio dei destinatari | : Il corso è rivolto a lavoratori del settore commercio addetti al settore vendite con priorità macellai e gastronomi |
| Verifiche di apprendimento | : Per la verifica dell'apprendimento si farà ricorso alla somministrazione di test/colloqui a risposte multiple (iniziali-in itinere-finali). Sarà rilasciato un certificato di frequenza ed un attestato di certificazione delle competenze |
| Costo orario | : € 25,00 |
| Valore Voucher regionale | : € 3.000,00 |
| N. minimo partecipanti | : 10 |
| Durata ore (in ore) | : 120 |
| Percorso proposto per | : Piano formativo individuale |

| Destinatari |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lavoratori dipendenti con contratto di lavoro subordinato (a tempo indeterminato o a tempo determinato) |
| Lavoratori atipici con rapporto di lavoro diverso da quello subordinato che sono iscritti al Fondo gestione separata INPS (Co. Co. Pro) |

| Classificazione del percorso formativo | |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Misura POR 2000-2006 | : Misura 3.09 |
| Grandi Gruppi | : PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI E NEI SERVIZI |
| Gruppi di professioni | : Professioni qualificate nelle attività commerciali |
| Categorie di professione | : Esercenti ed addetti alle vendite al minuto |
| Dettaglio | : Commessi e assimilati |
| Comparto formativo (ISFOL-ORFEO) | : Distribuzione commerciale |
| Subsettore (ISFOL-ORFEO) | : VARIE |

Requisiti tecnici**Coerenza con le Misure
POR Sicilia 2000-2006**

. Gli obiettivi formativi del presente percorso risultano corrispondenti e coerenti con gli obiettivi della Misura 3.09 del Por Sicilia 2000-2006 ed in particolare con l'obiettivo di ampliare e rafforzare le competenze dei partecipanti e la competitività delle imprese. Nello specifico, l'intervento attraverso l'acquisizione di conoscenze e competenze in materia di gestione e controllo della sicurezza alimentare e della soddisfazione del cliente punta a raggiungere due finalità: da un lato migliorare la competitività dei profili professionali di ogni singolo partecipante e dall'altro accrescere la competitività delle imprese presso le quali gli stessi sono occupati. Obiettivo ultimo del percorso è promuovere la competitività dei profili professionali e delle qualifiche presenti sul nostro territorio, con particolare riferimento alla materia della sicurezza alimentare. A livello generale il progetto risponde perfettamente alla Policy field D dell'Asse 3 nella parte inerente la promozione di una forza lavoro competente, qualificata e adattabile, dell'innovazione e dell'adattabilità nell'organizzazione del lavoro, di condizioni che agevolino la creazione di posti di lavoro nonché della qualificazione e del rafforzamento del potenziale umano

Edizioni**Sede Operativa** : PIAZZA VITTORIO VENETO,15-PALERMO (PA)**Sede Svolgimento** : -sede da individuare CATANIA (CT)**Data Inizio Corso** : 01/06/2008**Data Fine Corso** : 30/09/2008**Data Scadenza** : 20/05/2008**Orario** 08:00 - 13:00 e/o 14:00 - 17:00**Giorni** Lunedì; Mercoledì; Venerdì;

| Moduli | | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titolo | Durata (ore) | Contenuti |
| IL SISTEMA HACCP – Unità 01 | 25,00 | Il contesto legislativo e di mercato-Le misure di prevenzione dei rischio-l'applicazione delle buone pratiche-I principi dell'HACCP-II Gruppo di Lavoro HACCP-la descrizione del prodotto-l'identificazione della destinazione d'uso del prodotto |
| IL SISTEMA HACCP – Unità 02 | 25,00 | Analisi dei pericoli e determinazione delle misure preventive-i pericoli fisici/chimici/biologici-Punti critici di controllo-Sistema di monitoraggio-Piano delle azioni correttive-Procedure di verifica-Sistema di gestione della documentazione.N° 20 ore attività pratiche |
| ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E DEL LAVORO | 35,00 | Concetti fondamentali-Le mentalità organizzative-Logiche organizzative fondamentali-Elementi di base per la progettazione organizzativa-forme organizzative-Varietà e progettazione delle forme organizzative.N° 10 attività pratiche |
| COMUNICAZIONE E GESTIONE EFFICACE DEL RAPPORTO CON I CLIENTI | 35,00 | Elementi base di comunicazione-comunicazione persuasiva-autodiagnosi comportamentale-Gestione delle obiezioni e delle lamentele-Gestione di un sistema di customer satisfaction-Gestione del supporto fisico e della partecipazione dei clienti-analisi dei dati.N° 25 ore attività pratiche |