

Corsi gratuiti per dipendenti

La formazione è uno degli strumenti principali per la competitività di un'impresa: avere dipendenti competenti, aggiornati e professionalmente preparati è un requisito ormai indispensabile nel mercato, dove sono necessarie sia competenze tecniche del proprio lavoro che abilità trasversali più generiche.

CONFCOMMERCIO PESCARA, in collaborazione con ISCOMER E.R., ha ottenuto un finanziamento dal Fondo For.Te per una serie di percorsi formativi per i dipendenti, compresi i lavoratori stagionali.

Il catalogo dei corsi finanziati si compone delle seguenti aree tematiche:

Lingue straniere

Vendita e Marketing

Tecniche Tecnologie e Metodologie

Sviluppo delle abilità professionali

Gestione Aziendale

Unico requisito ai fini della partecipazione ai corsi è l'adesione al fondo interprofessionale For.Te, che è completamente gratuito sia per l'azienda che per i lavoratori. For.Te è il Fondo Paritetico per la formazione continua dei dipendenti delle imprese che operano nel Terziario: commercio, turismo, servizi, logistica, spedizioni e trasporti.



Possono aderire al Fondo le aziende, di tutti i settori, che sono tenute a versare all'Inps la quota dello 0,30% per i propri dipendenti (contributo obbligatorio DS per la disoccupazione involontaria).

Per aderire è sufficiente che nella denuncia UNIEMENS (EX DM/10) venga indicato il codice di adesione "FITE" nella sezione Posizione Contributiva, Denuncia Aziendale, Fondo Interprofessionale, Adesione, e – a seguire – scrivere il numero di dipendenti (quadri, impiegati e operai) interessati dall'obbligo contributivo

Corsi gratuiti per dipendenti – Lingue straniere

LINGUA INGLESE

DURATA CORSO: 30 ORE

CORSO DI LINGUA INGLESE

FINALITA': perfezionare ed ampliare le conoscenze e le competenze linguistiche e di comunicazione dei lavoratori per rispondere in maniera adeguata alle richieste di informazioni e di servizio provenienti dai clienti stranieri, relazionarsi in contesti eterogeni e multiculturali, oltre che professionali, in lingua inglese.

LINGUA TEDESCA

DURATA CORSO: 30 ORE

CORSO DI LINGUA TEDESCA

FINALITA': perfezionare ed ampliare le conoscenze e le competenze linguistiche e di comunicazione dei lavoratori per rispondere in maniera adeguata alle richieste di informazioni e di servizio provenienti dai clienti stranieri, relazionarsi in contesti eterogeni e multiculturali, oltre che professionali, in lingua tedesca.

Corsi gratuiti per dipendenti – Vendite e Marketing

SOCIAL MEDIA MARKETING

DURATA: 16 ORE

CORSO SOCIAL MEDIA MARKETING

FINALITA': fornire le competenze per la gestione degli strumenti di social media marketing e del sito aziendale; si tratteranno le principali piattaforme: Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn, Google+, WhatsApp e Snapchat; tracciamento e analisi dei risultati e della reportistica, ecosistema digitale e website.

GRAPHIC DESIGN

DURATA: 16 ORE

CORSO GRAPHIC DESIGN

FINALITA': implementare le competenze necessarie alla realizzazione di illustrazioni grafiche finalizzate ad una più incisiva veicolazione dei messaggi. Graphic design, processo creativo, visualizzazione, composizione, applicazioni editoriali, Branding e Visual Identity.

BRAND REPUTATION

DURATA: 16 ORE

CORSO BRAND REPUTATION

FINALITA': fornire le competenze utili ad attivare sistemi di monitoraggio della reputazione e agire in maniera proattiva per stimolare una valutazione positiva delle esperienze da parte dei clienti. Attivare il monitoraggio del sentiment online, allineamento del brand su tutti i touch points, stimolazione di feedback nel cliente, gestione di crisi d'immagine.



Corsi gratuiti per dipendenti – Sviluppo delle abilità personali

CORSO LAVORARE IN TEAM: “TEAM BUILDING”

CORSO: LAVORARE IN TEAM

DURATA CORSO: 8 ORE

FINALITA’: facilitare le relazioni interpersonali e la comunicazione tra colleghi per favorire la costituzione di gruppi di lavoro in grado di definire efficacemente degli obiettivi comuni, mantenere alta la motivazione nel raggiungimento degli stessi, comprendere l’efficienza e l’efficacia nella gestione del tempo, gestire le priorità, migliorare le proprie risposte comunicative. Gruppi, i confini del gruppo, i ruoli, la motivazione, il clima aziendale, la gestione del tempo e dello stress.

CORSO LA QUALITA’ DEL SERVIZIO

CORSO: LA QUALITA’ DEL SERVIZIO

DURATA CORSO: 16 ORE

FINALITA’: identificare gli aspetti caratteristici che condizionano la qualità del servizio ai fini di un monitoraggio della stessa e di un conseguente miglioramento volto ad aumentare la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente. Qualità del servizio, la qualità nell’accoglienza del cliente, nella comunicazione; nel servizio ristorativo; strumenti di misurazione della qualità del servizio e della soddisfazione del cliente.

Corsi gratuiti per dipendenti – Gestione Aziendale

CORSO FOOD BEVERAGE

CORSO: FOOD & BEVERAGE

DURATA: 16 ORE

FINALITA’: fornire ai partecipanti tecniche per la definizione di un piano di analisi dei costi degli alimenti e delle bevande, calcolo degli ingredienti, gestione del magazzino. Gestione dell’inventario, calcolo del food cost, acquisti e immagazzinamento, scelta dei fornitori, determinazione del costo pasto e costi nella gestione d’impresa.

**CORSO: PRIVACY E TUTELA
DEI DATI PERSONALI**

DURATA: 8 ORE

CORSO PRIVACY E TUTELA DEI DATI PERSONALI

FINALITA’: informare ed aggiornare i partecipanti sui contenuti del Codice della Privacy (TUP) in relazione al nuovo Regolamento della Privacy EU con entrata in vigore dal 25 maggio 2018, normativa, procedure, responsabilità.

CORSO: QUALITA’ ISO 9000

DURATA: 24 ORE

CORSO QUALITA’ ISO 9000

FINALITA’: primo passo verso un processo di certificazione di qualità del quale l’azienda intende fornirsi. Informare e aggiornare sulle attuali normative di certificazione della qualità e sugli standard a cui l’azienda aspira. Principi della qualità, le norme ISO 9000, contenuto ISO 9001:15, il processo di certificazione, analisi dei processi aziendali finalizzati alla certificazione, definizione degli standard minimi di qualità dei servizi erogati, il piano di certificazione.



Corsi gratuiti per dipendenti – Tecniche Tecnologie e Metodologie

**CORSO
BUFFET DI PRESTIGIO
DURATA 28 ORE**

CORSO BUFFET DI PRESTIGIO
FINALITA': fornire le competenze per allestire con efficienza e qualità il servizio a buffet in termini di layout e architettura, layout degli spazi, tecniche di arredo e mise en place, fasi, ruoli e organizzazione del servizio.

**CORSO
CUCINA ABRUZZESE
DURATA 16 ORE**

CORSO DI CUCINA ABRUZZESE
FINALITA': trasmettere le conoscenze tecniche utili ad una rivisitazione dei piatti abruzzesi, tipicità e menu sensoriali, le nuove tendenze gastronomiche, prodotti tipici certificati DOP e loro utilizzo.

**CORSO
CUCINA VEGANA
DURATA 16 ORE**

CORSO DI CUCINA VEGANA
FINALITA': fornire le competenze tecniche atte a sviluppare una proposta di menù vegano e/o vegetariano utile ad intercettare nuovi segmenti di clientela; sperimentazione ed applicazione di nuove materie prime.

**CORSO
VINI E DINTORNI
DURATA 32 ORE**

CORSO "VINO E DINTORNI"
FINALITA': fornire conoscenze tecniche su vini locali e non, su innovativi abbinamenti enogastronomici, viticoltura, enologia, degustazione, vini e gastronomia abruzzese e nazionale.

**CORSO
PASTICCERIA
DURATA 16 ORE**

CORSO DI PASTICCERIA
FINALITA': trasferire ai partecipanti spunti creativi e indicazioni per la preparazione di dolci tradizionali e moderni per ogni occasione.

**CORSO PIZZERIA
DURATA 40 ORE**

CORSO DI PIZZERIA
FINALITA': trasferire ai partecipanti le competenze utili alla migliore preparazione della pizza seguendo tutti i passaggi: impasto, guarnizione, cottura, utilizzando tecniche di lavorazione tradizionali e alternative con preparazione alternative e pizza gourmet.

**CORSO BARMAN
DURATA 24 ORE**

CORSO BARMAN
FINALITA': fornire e implementare le competenze tecniche sulla preparazione di vari drink ad altissimo impatto visivo, olfattivo e gustativo; prodotti, bar e banco bar, bevande alcoliche, frullati, cocktail, centrifughe, caffetteria.

**CORSO HACCP
E IGIENE ALIMENTARE
DURATA 4 ORE**

CORSO HACCP E IGIENE ALIMENTARE
FINALITA': fornire le competenze per la migliore applicazione delle norme alimentari e per la corretta manipolazione degli alimenti, come previsto dall'ex libretto sanitario.

**CORSO
SERVIZI AI PIANI
DURATA 4 ORE**

CORSO SERVIZI AI PIANI
FINALITA': fornire le competenze per un perfetto riordino delle camere e degli spazi comuni. Caratteristiche e utilizzo prodotti, procedure e tempistiche di riassetto camere, verifica di qualità

**CORSO
SOS BAGNINO 2.0
DURATA 8 ORE**

CORSO SOS BAGNINO 2.0 – STEWARD DI SPIAGGIA
FINALITA': fornire tecniche e aggiornamento delle materie studiate per la prevenzione degli incidenti in acqua; norme comportamentali, prevenzione, sorveglianza, assistenza, ordine di sicurezza, normativa sulla balneabilità.