



CORSI 2023



**CONFCOMMERCIO
LECCO**
Presenti, futuro



**CAT Unione
Lecco**
Società di Confcommercio Lecco



SE VUOI QUALCOSA
CHE NON HAI MAI AVUTO,
DEVI FARE QUALCOSA
CHE NON HAI MAI FATTO

THOMAS JEFFERSON

IL SEGRETARIO GENERALE
CONCOMMERCIO LECCO

ALBERTO RIVA

LA RESPONSABILE
AREA FORMAZIONE

CHIARA SILVERIJ

IL PRESIDENTE
CAT UNIONE LECCO SRL

ANGELO BELGERI

SCOPRI

SUL NOSTRO SITO

ANCHE I CORSI

ONLINE

WWW.CONFCOMMERCIOLECCO.IT

GRAZIE AL CONTRIBUTO DEGLI ENTI BILATERALI

4 CORSI RIMBORSATI AL 100%

Seo e storytelling
Inglese: le 200 parole per accogliere il turista
Pronti a gestire il cliente difficile
Workshop di psicologia e tecniche di vendita

23 CORSI RIMBORSATI AL 50%

La sfida digitale nei pubblici esercizi
Tik tok
Il Web 3.0: un'opportunità commerciale
E-Mail marketing
Crea il tuo canale YouTube e sponsorizzalo con le YouTube Ads
Excel: livello intermedio
Inglese turistico & commerciale: livello intermedio
Tedesco turistico & commerciale: livello base
Mindfulness
L'armocromia
La gestione del tempo tra produttività e work-life balance
Paghe e contributi: livello base
Contabilità: livello base
Cyber security
SPID e Firma digitale
La piattaforma Sintel
Barman: livello base
L'Italia del buon bere
Caffetteria di base
I drink tropicali
I cocktail storici
Il cappuccino e il suo mondo
La pasticceria nella ristorazione

01
CORSI
PER TUTTI

1.1 IL DIGITALE	06	1.6 IL MONDO DEL BAR	27
La sfida digitale nei pubblici esercizi	06	Barman: livello base	27
Tik Tok	07	L'Italia del buon bere	28
Seo e storytelling	08	Caffetteria di base	29
Il Web 3.0: un'opportunità commerciale	09	I drink tropicali	30
E-mail marketing	10	I cocktail storici	31
Crea il tuo canale YouTube e sponsorizzalo con le YouTube Ads	11	Il cappuccino e il suo mondo	32
1.2 INFORMATICA	12	1.7 PASTICCERIA PER PROFESSIONISTI	33
Excel: livello intermedio	12	La pasticceria nella ristorazione	33
1.3 LINGUE	13	1.8 CUCINA E PASTICCERIA PER TUTTI	34
Inglese turistico & commerciale: livello intermedio	13	I sapori e i pesci del lago di Como	34
Tedesco turistico & commerciale: livello base	14	L'affascinante mondo dei lievitati	35
Inglese: le 200 parole per accogliere il turista	15	Il mare in tavola	36
1.4 COMUNICAZIONE, MARKETING E VENDITA	16	Dolci al bicchiere	37
Mindfulness	16	Dolci che passione	38
Pronti a gestire il cliente difficile	17	La selvaggina	39
L'armocromia	18	Pizza e focacce	40
La gestione del tempo tra produttività e work-life balance	19	Il menù di Natale	41
Workshop di psicologia e tecniche di vendita	20	1.9 CORSI PER BAMBINI	42
1.5 CORSI TECNICI	21	Piccoli chef in cucina	42
Paghe e contributi: livello base	21		
Contabilità: livello base	22		
Cyber security	23		
SPID e Firma digitale	24		
La piattaforma Sintel	25		
Primo soccorso pediatrico	26		

La sfida digitale nei pubblici esercizi

Scopri come promuovere al meglio il tuo ristorante, bar, agriturismo o pizzeria grazie al web e ai social. Il digitale è diventato uno strumento di fondamentale importanza per il mondo del Food e chi lavora in questo settore ha la necessità di apprendere e capire come utilizzare le nuove metodologie digitali nella propria attività. Imparerai a realizzare un piano integrato che svilupperà in maniera efficace la comunicazione e la promozione della tua attività.

Programma

- Le basi della comunicazione nel Food Marketing Digitale
- Definisci un piano di Food Marketing Digitale
- Fatti trovare facilmente online - L'importanza di Google My Business
- L'importanza delle recensioni e degli influencer
- Vendere online



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

20-27 febbraio

giorno: lunedì

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00

Tik Tok

TikTok ha subito una crescita esponenziale e si è evoluto diventando oggi uno strumento di comunicazione efficace per molte aziende e brand. Attraverso la produzione di contenuti creativi e applicando la giusta strategia, è possibile raggiungere migliaia di utenti e aumentare la visibilità del proprio business. In questo corso ti mostreremo come funziona TikTok e come utilizzarlo per raggiungere i tuoi obiettivi di comunicazione digitale.

Programma

- Come funziona TikTok per il business
- Tipologie di contenuti presenti su TikTok
- Impariamo ad usare TikTok in base ai nostri obiettivi
- Il piano editoriale



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

17 aprile

giorno: lunedì

durata: 4 ore

orario: 09.00 - 13.00

Seo e storytelling

Qualsiasi contenuto digitale si basa sulla sinergia tra la SEO e lo storytelling.

Lo storytelling è uno strumento utilizzato nel digital marketing per raccontare la propria azienda in maniera persuasiva ed efficace, grazie alla costruzione di contenuti creativi, empatici e coinvolgenti.

La SEO è uno degli strumenti più complessi nel panorama attuale di digital marketing, si basa sullo studio di quelli che sono i reali bisogni informativi degli utenti. Se lo storytelling serve a creare una storia per offrire al proprio audience contenuti empatici ed emozionanti, la SEO rende efficaci questi contenuti e dà loro visibilità.

In questo corso imparerai a costruire dei testi funzionali e persuasivi per aumentare la tua visibilità sul web e per trasmettere emozioni al tuo pubblico.

Programma

- Cos'è la SEO
- Cos'è lo storytelling
- SEO e Storytelling: come integrarli
- Analisi di un articolo



RIMBORSATO 100%

CALENDARIO

24-31 maggio

giorno: mercoledì

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00

Il Web 3.0: un'opportunità commerciale

In un'era Data Driven è importante conoscere i concetti base delle tecnologie che stanno cambiando il mondo e le abitudini dei consumatori, sempre più alla ricerca di un approccio esperienziale immersivo.

Il corso affronterà l'impatto delle nuove tecnologie sulle attività commerciali e come le stesse possano sfruttarle come nuova opportunità di business.

Programma

- Dal mondo analogico all'era digitale
- Dal web 1.0 al web 3.0
- L'era dell'Internet of Things
- Blockchain
- Le nuove abitudini di consumo nella Realtà virtuale e nella Realtà aumentata



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

11 ottobre

giorno: mercoledì

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

E-Mail marketing

L'E-Mail Marketing sarà anche una delle più vecchie tecniche di digital marketing ma rimane tra le più efficaci!

Questo corso ti aiuterà a migliorare le strategie per costruire una lista di contatti di qualità, creare e mantenere la reputazione della tua azienda ai più alti livelli e generare contenuti eMail vincenti. Imparerai come ottenere il massimo dalle tue campagne di eMail Marketing.

Programma

- Introduzione all'eMail Marketing
- Costruire un buon database
- Come scrivere newsletter efficaci
- Elementi della eMail
- Analisi di una eMail perdente e vincente
- Impariamo a usare Mailchimp



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

24 ottobre

giorno: martedì

durata: 4 ore

orario: 18.00 - 22.00

In collaborazione con



Crea il tuo canale YouTube e sponsorizzalo con le YouTube Ads

I video rappresentano oggi uno dei contenuti che attirano più attenzione sui social, per questo YouTube è diventato un canale importante anche per le attività commerciali.

Scopri come creare un canale YouTube, come gestirlo e quali strategie mettere in campo per acquisire nuovi clienti e rafforzare la fiducia nel brand.

Ti mostreremo come realizzare inserzioni e video efficaci su YouTube per incrementare il traffico sul tuo sito e raggiungere il segmento di pubblico più in linea con quello che offri.

Programma

- Come creare un canale YouTube
- Impostare una strategia
- Imparare a gestire il proprio canale
- Cosa sono le YouTube Ads e come crearle
- Tipologie di annunci di YouTube Ads
- Creare una campagna video
- YouTube Analytics



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

13-20 novembre

giorno: lunedì

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00

1.2 INFORMATICA

Excel: livello intermedio

Excel è un foglio di calcolo potente e versatile che permette di realizzare tabelle alfanumeriche con l'obiettivo di agevolare l'inserimento e la gestione dei dati ma anche di ottenere, con estrema facilità, analisi, proiezioni e presentazioni dei dati.

Prerequisiti: utilizzo delle funzionalità di base dell'applicativo.



RIMBORSATO 50%

Programma

- Il calcolo: formule semplici, uso dei quattro operatori matematici
- Le funzioni: somma, media, minimo, massimo, somma condizionale, se e se nidificato, cerca verticale
- Formattazione condizionale
- Grafici
- Stampare fogli di lavoro
- Gestione e organizzazione di elenchi
- Filtri e ordinamenti

CALENDARIO

01-08-15-22-29 marzo

giorno: mercoledì

durata: 15 ore

orario: 14.00 - 17.00

1.3 LINGUE

Inglese turistico & commerciale: livello intermedio

Il corso è rivolto a chi conosce l'inglese a livello base o abbia frequentato un percorso base. Il programma mira a potenziare le strutture grammaticali, lessicali e comunicative da utilizzare in ambito turistico e commerciale. Saranno sviluppate competenze spendibili durante qualsiasi scambio linguistico con turisti stranieri e persone che si muovono sul nostro territorio per lavoro.

Programma COMUNICAZIONE:

Potenziamento delle funzioni linguistiche viste nel livello base attraverso attività di role-playing:

- Interacting with tourists in a hotel
- Interacting with tourists in a restaurant
- Interacting with tourists in a shop
- Replying to emails
- Answering the phone

LESSICO:

- Jobs
- Daily routine
- Weather
- Dates and time
- Leisure activities

GRAMMATICA:

- Present continuous VS Present simple
- Prepositions of time and place
- Past simple regular & irregular verbs
- Word order in questions
- Quantifiers: how much / how many before countable & uncountable nouns



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

27 febbraio
06-13-20-27 marzo
03 aprile

giorno: lunedì
durata: 18 ore
orario: 09.00 - 12.00

Tedesco turistico & commerciale: livello base

La dimensione turistica e commerciale della nostra area si sta evolvendo verso una clientela internazionale soprattutto tedesca. Il corso si propone di sviluppare le basi grammaticali ed espressive tipiche di questi settori per accogliere i clienti stranieri, fornendo così ad albergatori, ristoratori e commercianti gli strumenti per comunicare.

Programma

- Elementi della grammatica di base
- Impostazione della pronuncia
- Per gli albergatori: saper accogliere il cliente tedesco e fornire informazioni relative al suo soggiorno
- Per i ristoratori: dettagliare le caratteristiche di piatti tipici e vini locali
- Per i commercianti: descrivere i propri prodotti e gestire i pagamenti

Il docente conferirà al corso un'impronta pratica e piacevole trasmettendo conoscenze spendibili già dopo qualche lezione.



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

20-27 settembre
04-11-18-25 ottobre
08-15-22-29 novembre

giorno: mercoledì
durata: 30 ore
orario: 14.30 - 17.30

Inglese: le 200 parole per accogliere il turista

La vocazione turistica e imprenditoriale del nostro territorio rende indispensabile la conoscenza della lingua inglese, strumento fondamentale per interagire con il crescente numero di turisti che quotidianamente visitano Lecco e provincia. Il corso è rivolto a imprenditori e addetti di strutture turistico ricettive (alberghi, rifugi, campeggi, ristoranti e bar, B&B, agriturismi) e commercianti al dettaglio.

L'obiettivo di questo percorso è fornire gli strumenti per acquisire le basi della lingua in ambito turistico e commerciale, lessico, grammatica e tanti esempi pratici per applicare il vostro inglese alla vendita.

Il metodo di insegnamento del docente affiancherà strumenti didattici tradizionali a momenti di coinvolgimento attivo e role-play.

Programma

- Welcome: accoglienza, presentazione della struttura ricettiva e dei servizi offerti
- Interazione di base in situazioni standard: reception, negozio, ristorante
- Fornire informazioni utili: indicazioni stradali, orari di apertura/chiusura attività, ecc.
- Money: prezzi, conto finale, dare il resto, contanti e carte di credito
- Gestire eventuali problemi: reclami, malintesi, ecc.
- Parlare al telefono: prenotazioni, orari, disponibilità, ordini



RIMBORSATO 100%

📅 CALENDARIO

16-23-30 ottobre
06-13-20-27 novembre

giorno: lunedì
durata: 21 ore
orario: 09.00 - 12.00

1.4 COMUNICAZIONE, MARKETING E VENDITA

Mindfulness: come vivere creativamente nel presente senza sentirsi sopraffatti dalla mente

La mindfulness è una pratica di meditazione e consapevolezza che consiste nel portare attenzione in modo intenzionale e non giudicante all'esperienza del "qui e ora". Questa attività migliora la concentrazione, la memoria, la capacità di gestire lo stress e di regolare pensieri ed emozioni, sviluppando maggior flessibilità psicologica e liberando intuizione e creatività. La mindfulness riduce i sintomi legati alla depressione, all'ansia e favorisce un atteggiamento di profonda accoglienza, empatia e amorevolezza verso sé stessi e gli altri, contribuendo allo sviluppo di una intelligenza collettiva.

Questo percorso è specificatamente dedicato a donne imprenditrici e alle loro collaboratrici, e mira a fornire supporto concreto allo stress connesso al multitasking a cui si sentono sottoposte in modo particolare le donne lavoratrici.

Programma

Impareremo a:

- Sviluppare piena consapevolezza del corpo, delle emozioni e dei pensieri
- Coltivare uno stato profondo di attenzione cosciente
- Deprogrammare la mente automatica e giudicante sciogliendo pattern mentali abituali e cristallizzati e costruendone altri più flessibili e funzionali
- De-fonderci dai nostri pensieri e giudizi
- Entrare in contatto con la profonda natura del nostro Sé, liberando capacità intuitive e creative
- Vivere pienamente nel presente senza farci portare "a spasso" dalla mente tra i rimpianti e i rimuginii sul passato e le ansie per il futuro



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

1° edizione **01-08-15-22 febbraio**
01 marzo

2° edizione* **08-15-22-29 marzo**
05 aprile

giorno: mercoledì
durata: 10 ore
orario: 20.00 - 22.00 /
13.00 - 15.00*

In collaborazione con



Pronti a gestire il cliente difficile

Questo percorso è dedicato al personale che si trova a diretto contatto con i clienti: commesse, venditori, commerciali, service, front e back office, baristi e camerieri.

In ogni ruolo o professione si nasconde il pericolo che da una situazione complessa si passi ad una situazione ad alta tensione, accompagnata da una crescente aggressività del cliente.

L'escalation dell'aggressività mette a repentaglio la relazione con il cliente, con il rischio di perdere il controllo o, peggio ancora, di perdere l'utente stesso.

Imparando a gestire tutte le componenti ostili ne uscirete vincenti, rafforzerete la relazione con il vostro interlocutore e saprete tutelare voi stessi.

Programma

- Regole per una comunicazione appropriata:
 - Le parole da non dire mai
 - I segnali verbali e non verbali
 - Ascolto ed empatia
- Comunicare con un cliente aggressivo:
 - Riconosco la mia reazione allo stress, alla rabbia, all'aggressività, alla paura
 - Struttura e regole di una comunicazione aggressiva
 - Tecniche della comunicazione per gestire situazioni di alto stress



RIMBORSATO 100%

CALENDARIO

08-15 febbraio

giorno: mercoledì
durata: 8 ore
orario: 14.00 - 18.00

L'armocromia: il potere dei colori

Vuoi indossare o consigliare i colori giusti? Il percorso di Armocromia ti aiuterà ad affinare il look e valorizzare la persona... abbigliamento e make up ottimizzeranno le caratteristiche cromatiche individuali perfezionando l'immagine e la cifra stilistica.

Programma

- Introduzione al corso: cosa è l'armocromia, come nasce, perché può essere utile
- Concetti di base dell'armocromia: sotto e sovra-tono della pelle, temperatura calda e fredda, valore cromatico, intensità, contrasto
- Teoria e tecnica delle 4 stagioni: individuare la stagione e il sottotipo cromatico di appartenenza per individuare le palette di abbigliamento e make up
- Gli strumenti dell'armocromia: drappi, cornici, palette, luci, materiali visivi
- Prove pratiche



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

15-22 maggio

giorno: lunedì

durata: 6 ore

orario: 09.30 - 12.30

La gestione del tempo tra produttività e work-life balance

Questo percorso ha l'obiettivo di accompagnare i partecipanti ad acquisire strategie pratiche per una gestione efficiente ed efficace del tempo di lavoro, anche in relazione al proprio "balance" complessivo, in un'ottica di sostenibilità per la persona e di massimizzazione della sua produttività per l'organizzazione.

Programma

- L'approccio personale al tempo ed il suo impatto sulla vita privata e sul lavoro: abitudini, convinzioni, strumenti e rapporto emotivo
- Acquisire consapevolezza: le "leggi del tempo" e il loro impatto sulla routine
- Efficacia ed Efficienza: strumenti e strategie di time management per massimizzare produttività ed energie
- Il concetto di priorità e le strategie per definirle in base al ruolo/posizione ricoperta e ai task assegnati
- Impostazione e gestione dell'agenda
- Gestire imprevisti ed interruzioni



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

16-23-30 maggio

giorno: martedì

durata: 7,5 ore

orario: 20.00 - 22.30

In collaborazione con



Workshop di psicologia e tecniche di vendita

Il corso è dedicato a tutti gli operatori del settore commerciale e retail e a coloro che lavorano a contatto con il pubblico (commessi, venditori, promoters, addetti all'accoglienza clienti). Il successo di un Punto Vendita è basato sulla capacità di sviluppare, mantenere e gestire relazioni di fiducia e fedeltà con il consumatore. Il continuo aumento della concorrenza accresce la necessità di presidiare il contatto con il cliente finale e di costruire un rapporto solido ed esclusivo nel tentativo di fidelizzarlo.

Programma

- Cosa si vende oggi?
- A chi vendiamo oggi?
- Perché dovrebbero acquistare nel nostro Punto Vendita?
- Chi sono i nostri concorrenti?
- Chi sono i nostri clienti fidelizzati?
- Quali sono le regole basi e fondamentali per gestire una vendita?
- Domande aperte e domande chiuse
- Come dobbiamo comportarci con i clienti che vengono accompagnati
- Saper gestire le nostre sensazioni e il nostro umore
- Essere positivi



RIMBORSATO 100%

CALENDARIO

25 settembre
02 ottobre

giorno: lunedì
durata: 6 ore
orario: 09.30 - 12.30

1.5 CORSI TECNICI

Paghe e contributi: livello base

Il corso base si propone di formare in modo teorico e pratico una figura professionale capace di gestire le problematiche legate all'amministrazione del personale e all'elaborazione della retribuzione. Partendo dalla conoscenza di tutti gli adempimenti di carattere amministrativo e contributivo giungeremo all'elaborazione della busta paga.

Programma

- La costituzione del rapporto di lavoro
- Gli adempimenti del datore di lavoro e le novità
- La gestione del rapporto di lavoro
- Il trattamento economico delle assenze
- Gli adempimenti previdenziali e assistenziali
- La gestione degli adempimenti fiscali
- Il modello CUD - modello 770 - INAIL
- Esercitazioni pratiche



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

15-22 febbraio
01-08-15-22-29 marzo
05-12-19 aprile

giorno: mercoledì
durata: 40 ore
orario: 09.00 - 13.00

Contabilità: livello base

Questo corso si propone di fornire un valido supporto teorico e pratico a coloro che vogliono apprendere e utilizzare le tecniche contabili o migliorare le loro conoscenze di base.

Programma

- Riconoscere e contabilizzare fatture di acquisto e di vendita
- Leggere e contabilizzare una busta paga
- Contabilizzare movimenti bancari e di prima nota
- Procedere alla liquidazione IVA e al relativo pagamento
- Essere in grado di assolvere alle incombenze fiscali quali il versamento delle ritenute
- Essere in grado di procedere alle scritture di chiusura e riapertura dei conti



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

1° edizione **14-21-28 marzo**
04-11-18 aprile
02-09 maggio

2° edizione **26 settembre**
03-10-17-24-31 ottobre
07-14 novembre

giorno: martedì

durata: 24 ore

orario: 18.00 - 21.00

Cyber security

Il corso è rivolto a tutti i soggetti che a vario titolo utilizzano strumenti informatici e ha la finalità di fornire informazioni essenziali per condurre in modo adeguato le proprie attività con il computer. Un esperto consulente vi fornirà utili consigli su come gestire in modo consapevole alcuni aspetti di sicurezza, per contrastare così il rischio che, attraverso attacchi esterni, possano sottrarre informazioni preziose o farvi perdere i dati.

Programma

- La responsabilità fifty - fifty
- La corretta gestione delle password
- Aggiornamento hardware e software
- Antivirus
- Backup dei dati
- Attenzione ai Wi-Fi gratuiti
- Social Media
- Phishing
- Cryptolocker



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

29 marzo

giorno: mercoledì

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

SPID e Firma digitale

Le tecnologie digitali hanno semplificato il rapporto tra cittadini, imprese e pubblica amministrazione.

Grazie al supporto di una serie di strumenti è così possibile accedere ai dati e ai documenti in modalità digitale, facilitando l'utilizzo di una serie di servizi e la partecipazione ai bandi pubblici.

Programma

- SPID e Firma digitale: chi li emette e come richiederli
- A cosa servono e quando servono
- Come utilizzarli e come rinnovarli
- Differenze tra CRS e CNS



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

12 aprile

giorno: mercoledì

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

La piattaforma Sintel

Sintel è la piattaforma regionale da utilizzare per aderire ai Bandi emessi dagli Enti Pubblici della Regione Lombardia: Comuni, Province, Comunità Montane...

I nostri esperti consulenti vi spiegheranno questo strumento utile e necessario per partecipare in autonomia alle gare telematiche per l'affidamento di lavori, servizi e forniture tramite le procedure previste dalla normativa.

Programma

- Accredinarsi
- Consultare i Bandi emessi sulla piattaforma
- Partecipare ai Bandi
- Mantenersi aggiornati: rinnovo



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

26 aprile

giorno: mercoledì

durata: 3 ore

orario: 09.30 - 12.30

Corso di primo soccorso nell'età pediatrica

Questo corso, rivolto a chi sta a contatto con i bambini (genitori, nonni, baby sitter, ecc.), vuole fornire le tecniche di base del primo soccorso per fronteggiare eventuali emergenze sanitarie. La docenza prevede la partecipazione di personale specializzato del 118 dell'Ospedale di Lecco.

Programma

- La Prevenzione nell'età dell'infanzia
- Nozioni di primo soccorso, disostruzione vie aeree e rianimazione cardiopolmonare con cenni di defibrillazione precoce
- Esercitazioni pratiche



CALENDARIO

13 giugno

giorno: martedì

durata: 3 ore

orario: 18.00 - 21.00

1.6 IL MONDO DEL BAR

Barman: livello base

Un percorso intenso e appassionante destinato agli operatori del settore che intendono migliorare la loro professionalità, ai nuovi imprenditori che hanno in programma l'apertura di un'attività o semplicemente a tutti gli amanti dei cocktails.

Ogni lezione prevede esercitazioni pratiche con l'ausilio di work-station professionali.

Programma

- La figura del bartender
- Le attrezzature necessarie
- Il giusto bicchiere dei cocktail's
- Il bilanciamento dei drink
- Le tecniche di preparazione
- Il ghiaccio, ingrediente fondamentale
- Il mondo dei distillati e la loro storia
- I drink più bevuti al mondo, tasting e pratica
- Personalizzare i drink
- Il drink cost



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

13-14-20-21-27-28 febbraio
06-07-13-14 marzo

giorno: lunedì e martedì
durata: 35 ore
orario: 18.00 - 21.30

In collaborazione con



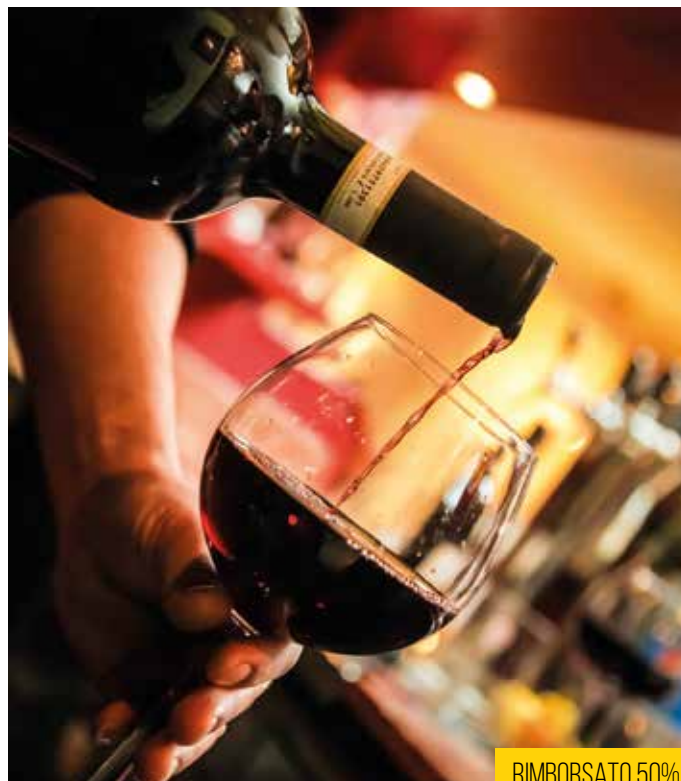
L'Italia del buon bere

In viaggio per l'Italia, scopriremo i vini che hanno fatto grande il nostro paese dal punto di vista enologico.

Durante ogni serata assaggeremo 4 calici, tra nomi noti e piccole chicche, per scoprirne insieme le peculiarità e le qualità.

Programma

- L'Italia: una nazione enologicamente unica!
- La tradizione dei rossi del Nord Italia
- I grandi bianchi del Nord-Est
- La fama dei calici toscani: moda o realtà?
- I calici della viticoltura eroica
- Il mare nel bicchiere
- I vini del sud: tra potenza ed eleganza
- I sorsi che non aspetti... e che non dimenticherai



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

04-11-18-25 maggio

giorno: giovedì

durata: 12 ore

orario: 18.00 - 21.00

Caffetteria di base

Un percorso rivolto a chi per la prima volta si avvicina al mondo della caffetteria con l'obiettivo di lavorare presso bar, strutture ricettive o aspiranti imprenditori.

Il corso si avvale di un docente qualificato membro dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Programma

- Il mondo del caffè, dalle origini alla raccolta e lavorazione del frutto, le varietà, le miscele, la tostatura
- Uso corretto delle attrezzature e degli strumenti utili all'operatore, manutenzione ordinaria della macchina e del macinadosatore
- La preparazione dell'espresso perfetto e del cappuccino
- Preparazione dei principali prodotti di caffetteria
- Nuovi prodotti e nuove tendenze della caffetteria
- Esercitazioni



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

09-16-23-30 maggio

giorno: martedì

durata: 12 ore

orario: 18.00 - 21.00

I drink tropicali

Un corso avvincente tra cocktail e leggende... frutta, spezie e rum. Attraverso le tecniche più moderne riproporremo i cocktails delle antiche tradizioni in modo innovativo.

Destinatari: baristi e appassionati

Programma

- Il Messico e i suoi drink
- Drink caraibici
- I cocktail di Hemingway



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

05-12-19 giugno

giorno: lunedì

durata: 9 ore

orario: 18.00 - 21.00

I cocktail storici

La storia dei cocktail dai grandi pionieri del passato ad oggi.

Un percorso di ricette e sapori che partono dal lontano '800 e che vengono ancora apprezzati in tutto il mondo.

Destinatari: baristi e appassionati

Programma

- Il mondo del gin
- I classici aperitivo
- Il whisky e i drink americani



📅 CALENDARIO

07-14-20* novembre

giorno: lunedì* e martedì

durata: 9 ore

orario: 18.00 - 21.00

Il cappuccino e il suo mondo

Il percorso formativo, riservato ai professionisti del settore, mira a fornire le tecniche pratiche per preparare bevande a base di latte e le basi del Latte Art per eseguire i classici disegni sul cappuccino.

Il corso si avvale di un docente qualificato membro dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Programma

- L'espresso perfetto
- I tipi di latte e la tecnica di montatura
- Le basi del Latte Art: le figure decorative del cappuccino
- Cocktail a base di caffè e cioccolata
- Prove pratiche di decorazione



RIMBORSATO 50%

CALENDARIO

21 novembre

giorno: martedì

durata: 6 ore

orario: 09.00 - 12.00 e 13.00 - 16.00

1.7 PASTICCERIA PER PROFESSIONISTI

La pasticceria nella ristorazione

Preparazioni ed esecuzioni in grado di affrontare agilmente i ritmi veloci del servizio esaltando anche la parte più dolce del menù. Oltre al dessert verrà proposta una piccola selezione di petit four tradizionale e innovativa adatta a chiudere il fine pasto in accompagnamento al caffè.

Il corso tecnico-dimostrativo è rivolto ai professionisti del settore.

Programma

- Le basi: morbide e croccanti, biscottate e voluminose
- Le cremosità calde e fredde
- I contrasti tra acido e croccante
- Decorazioni a piatto attraverso salse e cialde
- La piccola pasticceria, tra prodotti friabili e cremosi



RIMBORSATO 50%

📅 CALENDARIO

06 febbraio

giorno: lunedì

durata: 7 ore

orario: 09.30 - 13.00 e 14.00 - 17.30

1.8 CUCINA E PASTICCERIA PER TUTTI

I sapori e il pesce del lago di Como

Un'offerta gastronomica interessante legata alla storia del nostro territorio, un nuovo modo di cucinare piatti della tradizione reinterpretati in chiave moderna. Protagonista il pesce di lago!

Programma

- I pesci di lago: Agone, Pesce persico, Lucioperca, Lavarello, Salmerino alpino, Trota di lago
- Metodologia, tempi e tecniche di cottura più appropriati
- Le ricette della tradizione reinterpretate



📅 CALENDARIO

15-16 marzo

giorno: mercoledì e giovedì

durata: 8 ore

orario: 17.30 - 21.30

L'affascinante mondo dei lievitati

Il nostro pasticciere professionista vi accompagnerà nel soffice mondo dei lievitati, non solo prodotti per la colazione, ma dolci adatti a fine pranzo e cena o semplicemente consumati come goloso dessert.

Verranno realizzati prodotti lievitati classici e innovativi, ottenuti dalla lavorazione del lievito di birra, madre e misti.

Un corso di metodo per approfondire le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla lievitazione e cottura dei prodotti.

Programma

- I lieviti: cosa sono e come agiscono
- Introduzione alle farine e agli zuccheri adatti ad ogni preparazione
- Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cottura
- Gli sfogliati
- Il krapfen e sfiziose frittelle
- Il lievito innovativo come dessert al piatto
- Le farciture



CALENDARIO

21-22 marzo

giorno: martedì e mercoledì

durata: 8 ore

orario: 17.30 - 21.30

Il mare in tavola

In compagnia del nostro chef professionista realizzerete un menù tutto a base di pesce di mare... crudo e cotto.



Programma

- Pulizia e principali tagli del pesce
- Esecuzione delle ricette e presentazione

CALENDARIO

03-04 aprile

giorno: lunedì e martedì

durata: 8 ore

orario: 17.30 - 21.30

Dolci al bicchiere

Un corso fresco e colorato per sprigionare la fantasia attraverso strutture morbide, gelatinose e croccanti... tutte raccolte ed esaltate in un bicchiere.

Programma

- Bavaresi, cremosi e mousse
- Gel e gelatine a base di frutta e non solo
- Biscotti scomposti croccanti e morbidi
- Spume e decori



📅 CALENDARIO

13 giugno

giorno: martedì

durata: 4 ore

orario: 17.30 - 21.30

Dolci che passione

Un divertente corso per gli amanti dei dolci!
Il nostro pasticcere professionista vi guiderà nel dolce mondo della pasticceria... partendo dalle basi arriverete a creare piccoli dessert e torte da favola.

Programma

- Paste friabili, pan di spagna, bignè, sfoglie
- Creme basi e farciture alternative
- Torte da forno e morbide alle creme
- Introduzione al dolce innovativo, bavaresi e mousse
- Cenni di decorazione



📅 CALENDARIO

10-11-17 ottobre

giorno: martedì e mercoledì

durata: 12 ore

orario: 17.30 - 21.30

La selvaggina

Il corso è rivolto a chi per la prima volta si avvicina al mondo della selvaggina. Due serate in compagnia del nostro chef professionista che vi farà conoscere questa carne, particolare da trattare ma molto gustosa e apprezzata.

Programma

- I tagli e le caratteristiche della selvaggina: capriolo, lepre, fagiano, pernice
- Marinature, tempi e tecniche di cottura
- Esecuzione delle ricette e presentazione



CALENDARIO

06-13 novembre

giorno: lunedì

durata: 8 ore

orario: 17.30 - 21.30

Pizze e focacce

Un corso amatoriale per gli appassionati, due lezioni guidate da un professionista dei lievitati che vi farà conoscere i procedimenti, gli ingredienti e le tecniche di lavorazione per realizzare buonissime ricette.

Programma

- I tipi di impasto
- La lievitazione
- I diversi tipi di cotture
- Pizze, focacce e grissini



CALENDARIO

15-16 novembre

giorno: mercoledì e giovedì

durata: 8 ore

orario: 17.30 - 21.30

Il menù di Natale

Idee e consigli per la festa più attesa dell'anno! Dall'aperitivo al dolce: 5 piatti tradizionali rivisti e proposti in chiave moderna per stupire i vostri ospiti con un menù davvero gustoso.

Programma

- Le materie prime: scelta e cottura
- Il menù di Natale... a sorpresa
- Esecuzione delle ricette e presentazione



CALENDARIO

28-29 novembre

giorno: martedì e mercoledì

durata: 7 ore

orario: 17.30 - 21.00

1.9 CORSI PER BAMBINI

Piccoli chef in cucina: dai 4 ai 10 anni

Quattro corsi dove i vostri piccoli chef potranno scoprire il piacere di lavorare e gustare ingredienti sani e di stagione, preparando tanti splendidi piatti. Per entrare in maggior confidenza con il cibo attraverso i 5 sensi in modo semplice, pratico e ludico e per acquisire le nozioni e i comportamenti indispensabili per la sicurezza in cucina.



CALENDARIO

W LA MERENDA	19-26 gennaio 02-09 febbraio
MANI IN PASTA	06-13-20-27 aprile
RICETTE GOLOSE	14-21-28 settembre 05 ottobre
PASTICCERI PASTICCIONI	18-25 gennaio 2024 01-08 febbraio

giorno: giovedì
durata: 6 ore
orario: 16.30 - 18.00



CORSI OBBLIGATORI

Tutti i corsi obbligatori in materia di sicurezza sul lavoro e igiene sono rimborsati all'80% per le aziende iscritte agli Enti Bilaterali di Lecco

2.1 SICUREZZA --- 46

R.S.P.P. (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione)	46
Aggiornamento R.S.P.P.	46
Carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo	47
Aggiornamento carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo	47
R.L.S. (Rappresentante Lavoratori Sicurezza)	48
Aggiornamento R.L.S.	48
Primo soccorso	49
Aggiornamento primo soccorso	49
Antincendio livello 1	50
Aggiornamento antincendio livello 1	50
Antincendio livello 2	51
Aggiornamento antincendio livello 2	51
Formazione generale lavoratori	52
Formazione specifica lavoratori	52
Aggiornamento formazione lavoratori	53
Preposti	54
Aggiornamento preposti	54
Dirigenti	55
Aggiornamento dirigenti	55

2.2 IGIENE E SANITÀ --- 56

Corso per operatori alimentari	56
Aggiornamento per operatori alimentari	56

2.3 CORSI ABILITANTI --- 57

Somministrazione di alimenti e bevande e vendita di prodotti alimentari	57
Agenti e rappresentanti di commercio	57
Agenti d'affari in mediazione	58

2.4 CORSI REGOLAMENTATI --- 59

Operatore funebre necroforo	59
Aggiornamento operatore funebre necroforo	59
Addetto alla trattazione affari	60
Direttore tecnico	60
Corso per gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo lecito	61
Aggiornamento per gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo lecito	61

2.5 PRIVACY --- 62

Responsabile trattamento dati	62
Addetto al trattamento dati	62
Videosorveglianza	63

2.6 APPRENDISTATO --- 64

MT1 - livello standard	64
MT2 - livello intermedio	65
MT3 - livello avanzato	65

2.1

SICUREZZA



R.S.P.P.

Questo corso organizzato in collaborazione con l'Ats Brianza e l'INAIL di Lecco è destinato ai datori di lavoro e mira a fornire ai partecipanti le competenze e gli strumenti conoscitivi per essere in grado di ricoprire adeguatamente il ruolo di Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. 81/08.

Codice Ateco a BASSO RISCHIO
(In base all'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011)

R.S.P.P.: aggiornamento

Il datore di lavoro che svolge anche la funzione di RSPP, per mantenere i requisiti previsti dalla normativa, deve effettuare un percorso di aggiornamento con cadenza quinquennale.

Codice Ateco a BASSO RISCHIO
(In base all'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011)

CALENDARIO

1° edizione **06-13-20-27 marzo**
2° edizione **06-13-20-27 novembre**

giorno: lunedì
durata: 16 ore
orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

1° edizione **13-20 marzo**
2° edizione **23-30 ottobre**

giorno: lunedì
durata: 6 ore
orario: 15.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %



Carrelli elevatori: carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo

I lavoratori addetti alla conduzione del Carrello Elevatore industriale semovente con conducente a bordo seduto necessitano di una specifica abilitazione, in conformità all'art. 73 del D.Lgs. 81/08.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 12 ore (8 teoria + 4 pratica)
orario: 08.30 - 12.30

RIMBORSATO 80 %

Carrelli elevatori: aggiornamento carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo

Nel rispetto del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e dell'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012, il personale addetto alla conduzione di carrelli elevatori è tenuto a frequentare un percorso di aggiornamento con cadenza quinquennale.

CALENDARIO

1° edizione **22 febbraio**
2° edizione **27 settembre**

giorno: mercoledì
durata: 4 ore (1 teoria + 3 pratica)
orario: 08.30 - 12.30

RIMBORSATO 80 %



R.L.S.: Rappresentante Lavoratori Sicurezza

Il Rappresentante dei Lavoratori, eletto direttamente dai lavoratori al loro interno, esplica in ambito aziendale la funzione di tutelare i diritti dei dipendenti alla sicurezza, promuovendo il miglioramento delle condizioni di lavoro. Questo percorso, in conformità all'art. 37 del D.Lgs. 81/08, è obbligatorio per lo svolgimento dei suoi compiti. Le modalità, la durata e i temi specifici della formazione sono stabiliti in sede di contrattazione collettiva nazionale, nel rispetto dei contenuti minimi previsti.

R.L.S.: aggiornamento

La formazione del Rappresentante dei Lavoratori deve essere periodicamente ripetuta in relazione all'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi (art. 37, comma 6 del D.Lgs. 81/08). La contrattazione collettiva nazionale disciplina le modalità dell'obbligo di aggiornamento periodico, la cui durata non può essere inferiore a 4 ore annue per le imprese che occupano da 15 a 50 lavoratori e a 8 ore annue per le imprese che occupano più di 50 lavoratori.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 32 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

1° edizione **18 maggio**

2° edizione **09 novembre**

giorno: giovedì

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

1° edizione **12-19 gennaio**

2° edizione **18-25 gennaio 2024**

giorno: giovedì

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %



Primo soccorso

Nel rispetto del Testo Unico, art. 45 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., il Datore di Lavoro ha l'obbligo di individuare e formare adeguatamente il personale addetto alla gestione delle emergenze di primo soccorso in azienda, con le modalità previste dall'art. 3 del D.M. 388/03.

Le docenze prevedono la partecipazione di personale specializzato del 118 dell'Ospedale di Lecco.

Primo soccorso: aggiornamento

Le disposizioni di legge prevedono che il personale addetto al primo soccorso frequenti un percorso di aggiornamento con cadenza triennale, in conformità al D.M. 388/03.

Le docenze prevedono la partecipazione di personale specializzato del 118 dell'Ospedale di Lecco.

CALENDARIO

1° edizione **06-13-20 febbraio**

2° edizione **11-18-25 settembre**

giorno: lunedì

durata: 12 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

1° edizione **23 gennaio**

2° edizione **27 febbraio**

3° edizione **03 aprile**

4° edizione **19 giugno**

5° edizione **03 ottobre***

6° edizione **16 ottobre**

7° edizione **04 dicembre**

giorno: lunedì/martedì*

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %



Antincendio: livello 2

(ex medio rischio)

Questo corso mira a fornire ai partecipanti le competenze e gli strumenti necessari a ricoprire l'incarico di addetto alla lotta antincendio e gestione delle emergenze, ai sensi del D.M. 02/09/2021.

Il corso prevede una lezione teorica ed una pratica con l'assistenza tecnica di un istruttore qualificato.

Antincendio: aggiornamento antincendio livello 2

(ex medio rischio)

Il D.M. GSA del 02/09/2021 definisce programmi, contenuti e durata dei corsi di aggiornamento addetti antincendio.

Il corso di aggiornamento prevede due ore di teoria e tre di pratica ogni 5 anni, con l'assistenza tecnica di un istruttore qualificato.

CALENDARIO

1° edizione **08-15* maggio**

2° edizione **02-09* ottobre**

giorno: lunedì

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00 /
08.30 - 12.30*

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 5 ore

orario: 08.30 - 13.30

RIMBORSATO 80 %



Formazione generale lavoratori

L'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutto il personale, identificato come lavoratore secondo i disposti del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., entro 60 giorni dall'assunzione, è obbligato a frequentare un corso di formazione generale in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro, in conformità all'art. 37.

Il corso prevede una durata di 4 ore per tutti i settori ATECO.

Formazione specifica lavoratori

L'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutto il personale, identificato come lavoratore secondo i disposti del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., entro 60 giorni dall'assunzione è obbligato a frequentare un corso di formazione specifica, in conformità all'art. 37. I contenuti sono individuati in funzione dei rischi riferiti alle singole mansioni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione proprie del settore o comparto a cui l'azienda appartiene.

Il corso prevede durate differenti, in base al livello di rischio e alla specifica mansione.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: min. 4 ore: Basso rischio

min. 8 ore: Medio rischio

min. 12 ore: Alto rischio

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %



Formazione lavoratori: aggiornamento

L'accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 prescrive che per i lavoratori sia previsto un corso di aggiornamento quinquennale della durata minima di 6 ore per tutti e tre i livelli di rischio individuati, in conformità all' art. 37 del D.Lgs. 81/08.

CALENDARIO

Basso rischio:

1° edizione **20-27 febbraio**

2° edizione **22-29 maggio**

3° edizione **09-16 ottobre**

giorno: lunedì

durata: 6 ore

orario: 15.00 - 18.00

Medio e Alto rischio:

DA DEFINIRE

RIMBORSATO 80 %



Preposti

Il “preposto” è colui che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa. L’accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutti i preposti devono frequentare un adeguato corso di formazione di minimo 8 ore, in conformità all’ art. 37 del D.lgs. 81/08.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 8 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

Preposti: aggiornamento

L’accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutti i preposti devono frequentare un corso di aggiornamento della durata minima di 6 ore ogni 5 anni, in conformità all’art. 37 del D.lgs. 81/08.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 6 ore

orario: 15.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %



Dirigenti

Il “dirigente” è una persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa, con potere di spesa. L’accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutti i dirigenti devono frequentare un adeguato corso di formazione di minimo 16 ore, in conformità all’ art. 37 del D.lgs. 81/08.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 16 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

Dirigenti: aggiornamento

L’accordo Stato-Regioni del 21 dicembre 2011 stabilisce che tutti i dirigenti devono frequentare un corso di aggiornamento della durata minima di 6 ore ogni 5 anni, in conformità all’art. 37 del D.lgs. 81/08.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 6 ore

orario: 15.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

2.2 IGIENE E SANITÀ



Operatori alimentari

Ai sensi del Regolamento CE 852/2004 il personale che opera nel settore alimentare e a vario titolo svolge attività inerenti le fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, distribuzione, trasporto, vendita e somministrazione di prodotti e/o ingredienti alimentari, ivi compresi i materiali destinati a venire in contatto diretto con i prodotti alimentari e/o con loro ingredienti, è tenuto a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa.

Operatori alimentari: aggiornamento

In linea con il Regolamento CE 852/2004 e con le direttive della Regione Lombardia, si ritiene opportuno suddividere in tre macroaree gli addetti che entrano a vario titolo in contatto con gli alimenti, in funzione dell'attività svolta:

a) addetti alla produzione, preparazione e somministrazione di alimenti:

aggiornamento biennale

b) addetti alla vendita senza preparazione:

aggiornamento triennale

c) addetti alla logistica alimentare (trasporto e distribuzione degli alimenti):

aggiornamento quinquennale

CALENDARIO

1° edizione **febbraio**
2° edizione **aprile**
3° edizione **giugno**
4° edizione **settembre**
5° edizione **novembre**

giorno: lunedì

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

RIMBORSATO 80 %

CALENDARIO

Sede Lecco

Da gennaio a dicembre

giorno: lunedì

durata: 2 ore

orario: 15.00 - 17.00

Merate e Introbio: DA DEFINIRE

durata: 2 ore

orario: 15.00 - 17.00

RIMBORSATO 80 %

2.3

CORSI ABILITANTI



SAB: somministrazione di alimenti e bevande e vendita di prodotti alimentari

Ai sensi della vigente normativa questo corso abilitante costituisce uno dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di vendita dei prodotti del settore alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Agenti e rappresentanti di commercio

Ai sensi della vigente normativa questo corso abilitante costituisce uno dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di Agente e rappresentate di Commercio.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

giorno: dal lunedì al giovedì

durata: 130 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Sicurezza alimentare e valore organolettico dei prodotti
- Norme igienico-sanitarie a tutela della salute dei consumatori
- Rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Merceologia alimentare
- Strategie di vendita e nozioni di qualità del servizio
- La gestione amministrativa, fiscale e del personale
- La normativa sul commercio e le responsabilità civili, penali e amministrative

CALENDARIO

DA DEFINIRE

giorno: dal lunedì al giovedì

durata: 130 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Elementi di natura contrattuale e commerciale
- Normativa fiscale e tributaria per Agenti e rappresentanti di commercio
- Contratto di agenzia
- Elementi di marketing e principi di customer care
- Strategie di gestione del colloquio di vendita
- Tecniche di pianificazione di vendita
- Principi di contabilità generale e adempimenti fiscali



Agenti d'affari in mediazione

Ai sensi della vigente normativa questo corso abilitante costituisce il requisito necessario per poter esercitare la professione di Agente d'affari in mediazione presso le Agenzie Immobiliari.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

giorno: dal lunedì al giovedì

durata: 220 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Elementi di normativa fiscale e tributaria
- Elementi di urbanistica, documentazione catastale e tecniche di estimo, valutazione del bene
- Elementi di natura contrattuale, commerciale e condominiale
- Canali di comunicazione e promozione
- Tecniche di vendita e locazione di aziende
- Tecniche di negoziazione e marketing
- Contratti di incarico e mandato, vendita, acquisto
- Tipologie di iscrizioni/trascrizioni sui beni
- Documentazione per la compravendita

2.4

CORSI REGOLAMENTATI



Operatore funebre necroforo

L'operatore funebre necroforo si occupa della persona defunta dal momento in cui è rilasciata ai parenti per le esequie fino alla destinazione ultima.

Nuovi percorsi formativi in base all'attuale regolamento regionale del 14/06/2022 n. 4 per le attività funerarie.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 36 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Predisporre e gestire l'accoglienza del cliente
- Eseguire il confezionamento e il trasporto del feretro
- Esecuzione del servizio funebre nel rispetto delle norme di salute e sicurezza sul lavoro, delle precauzioni igienico sanitarie e di salvaguardia ambientale

Operatore funebre necroforo: aggiornamento

Gli Operatori Funebri che hanno già frequentato il percorso di 24 ore, continuano a ricoprire il ruolo previa acquisizione del titolo aggiornato ai sensi della nuova regolamentazione. Entro Novembre 2025 sarà necessario frequentare un percorso di aggiornamento.

Nuovi percorsi formativi in base all'attuale regolamento regionale del 14/06/2022 n. 4 per le attività funerarie.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 12 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Eseguire il confezionamento e il trasporto del feretro



Addetto alla trattazione affari

L'addetto alla trattazione affari affianca e supporta il Direttore tecnico nel gestire l'impresa funebre come azienda commerciale, curando gli aspetti commerciali e le relazioni di marketing, svolgendo le pratiche amministrative.

Nuovi percorsi formativi in base all'attuale regolamento regionale del 14/06/2022 n. 4 per le attività funerarie.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 36 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Gestire la promozione e l'esercizio dell'attività funebre
- Predisporre e gestire l'accoglienza del cliente

Direttore tecnico

Il Direttore tecnico addetto alla trattazione degli affari è dotato di funzioni direttive.

È in grado di gestire l'impresa funebre come azienda commerciale, curando gli aspetti commerciali e le relazioni di marketing, svolgendo le pratiche amministrative e gestendo, se presenti, le sedi commerciali.

Nuovi percorsi formativi in base all'attuale regolamento regionale del 14/06/2022 n. 4 per le attività funerarie.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 60 ore

orario: 18.00 - 21.00

Programma

- Gestire la promozione e l'esercizio dell'attività funebre
- Predisporre e gestire l'accoglienza del cliente
- Eseguire il confezionamento e il trasporto del feretro
- Esecuzione del servizio funebre nel rispetto delle norme di salute e sicurezza sul lavoro, delle precauzioni igienico sanitarie e di salvaguardia ambientale



Corso per gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo lecito

I gestori delle sale da gioco e dei locali ove sono installate le apparecchiature per il gioco d'azzardo lecito, in attuazione della Legge regionale 21 ottobre 2013 n. 8 “Norme per la prevenzione e il trattamento del gioco d'azzardo patologico”, sono tenuti a frequentare uno specifico corso di formazione entro sei mesi dalla data di installazione delle apparecchiature.

Gestori di sale da gioco e di locali con apparecchi per il gioco d'azzardo lecito: aggiornamento

Il provvedimento regionale prevede, per tutti i gestori delle sale da gioco e dei locali in cui sono installate le apparecchiature da gioco, la frequenza di un corso di aggiornamento entro tre anni dalla conclusione del percorso precedente.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 4 ore

orario: 14.00 - 18.00

Programma

- Normativa nazionale e regionale di riferimento relativa al gioco d'azzardo
- Definizione e caratteristiche del gioco d'azzardo patologico: insorgenza e sviluppo del disturbo da dipendenza
- Indicatori di comportamenti patologici negli avventori
- Tecniche di comunicazione e di approccio al cliente potenzialmente a rischio di ludopatia
- Reti e strutture territoriali preposte alla prevenzione e cura della ludopatia
- Test finale

CALENDARIO

1° edizione **23 ottobre**

giorno: lunedì

durata: 2 ore

orario: 15.00 - 17.15

Programma

- Aggiornamento normativa
- Strumenti di comunicazione con la clientela a rischio di problemi con il gioco d'azzardo
- Indicazioni operative utili a ridurre il rischio di problematizzazione del gioco
- Analisi delle specifiche caratteristiche (struttura, tipologia dei giochi proposti, peculiarità della clientela ecc.) dei diversi contesti di gioco (ad es. pubblici esercizi versus sale VLT)
- Test finale

2.5 PRIVACY



GDPR: responsabile trattamento dati

Il Responsabile è il soggetto che deve essere in grado di fornire garanzie al fine di assicurare il pieno rispetto delle disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, nonché tutelare i diritti dell'interessato. Il corso si rivolge quindi a titolari, soci, legali rappresentanti di aziende con dipendenti, i quali trattano dati personali, e ai responsabili nominati del trattamento dei dati.

GDPR: addetto al trattamento dati

L'autorizzato (comunemente definito "addetto") è il soggetto che effettua materialmente le operazioni di trattamento sui dati personali. Il corso è rivolto in particolar modo a dipendenti di aziende che a vario titolo trattano i dati di terzi e a titolari, soci, legali rappresentanti di aziende senza dipendenti o con dipendenti, i quali non trattano dati personali.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 4 ore
orario: 14.00 - 18.00

Programma

- Il Responsabile del trattamento dati personali: definizione e organigramma - Articolo 28: responsabilità, durata, obblighi e sanzioni
- Il Regolamento Generale sulla Protezione dei dati: i diritti dell'interessato previsti dal Regolamento Privacy

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 4 ore
orario: 14.00 - 18.00

Programma

- L'autorizzato: definizione e compiti, designazione e istruzioni operative, atto di nomina, responsabilità e deleghe, contenuto della nomina
- Il Regolamento Generale sulla Protezione dei dati: inquadramento normativo e principi fondamentali del Regolamento Privacy
- L'informativa: destinatari, redattori e contenuti, consenso, firma e conservazione



GDPR: videosorveglianza

La videoripresa svolta con impianti analogici o digitali, con o senza registrazione, è un trattamento di dati di persone fisiche o di dati a loro collegati o collegabili, pertanto è necessario conoscere tutti gli adempimenti dettati dal Regolamento, oltre che dalle altre normative. Il corso è rivolto a titolari e a tutti quei soggetti autorizzati che in qualche modo possono avere a che fare con gli impianti di videosorveglianza, in qualità di possessori, gestori, manutentori o installatori.

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 2 ore

orario: 15.00 - 17.00

Programma

- Cos'è la videosorveglianza
- Videosorveglianza e privacy
- Perché la videosorveglianza
- Ambienti di applicazione: videosorveglianza in ambiente lavorativo e in ambito privato
- Privacy by default e Privacy by design
- Conservazione e sicurezza delle riprese

2.6 APPRENDISTATO



Nel contratto di apprendistato professionalizzante di 2° livello l'apprendista presta attività lavorativa svolgendo un percorso formativo attraverso il quale acquisisce le competenze necessarie per il raggiungimento di una specifica professionalità.

La durata della formazione obbligatoria trasversale di base si stabilisce in relazione al titolo di studio posseduto dagli apprendisti:

- licenza di scuola secondaria di primo grado o nessun titolo di studio: **120 ore nel triennio**
- attestato di qualifica o diploma professionale o diploma d'istruzione: **80 ore nel triennio**
- laurea o altri titoli di livello terziario: **40 ore nel triennio**

Le ore **tecnico-professionali**, indicate nel CCNL di riferimento e negli Accordi settoriali sono erogate direttamente dall'azienda.

MT1 - livello standard (modulo base trasversale)

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 40 ore

orario: 08.30 - 12.30 /
14.00 - 18.00

Programma

- Organizzazione e qualità aziendale
- Disciplina del rapporto di lavoro
- Sicurezza sul lavoro
- Relazione e comunicazione nell'ambito lavorativo



MT2 - livello intermedio (modulo base trasversale)

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 40 ore

orario: 08.30 - 12.30 /
14.00 - 18.00

Programma

- Organizzazione e qualità aziendale
- Lavorare in team
- Ambiente di lavoro e salute
- Competenze sociali e civiche
- Competenze digitali

MT3 - livello avanzato (modulo base trasversale)

CALENDARIO

DA DEFINIRE

durata: 40 ore

orario: 08.30 - 12.30 /
14.00 - 18.00

Programma

- Comunicazione e problem solving
- Team building
- Competenze digitali
- Negoziazione e gestione dei conflitti

NOTA BENE

Le aziende inadempienti alla formazione obbligatoria potranno essere soggette alle sanzioni previste per legge dagli organi di vigilanza.

I calendari dei corsi obbligatori sono indicativi in quanto la partecipazione è subordinata all'ordine cronologico di ricezione della scheda d'iscrizione.

Per la conferma verrete contattati direttamente dall'ufficio formazione. Garantendo un numero minimo di iscritti è inoltre possibile pianificare a preventivo un intervento presso la propria sede aziendale.

Confcommercio Lecco si riserva la possibilità di annullare i corsi nel caso non si raggiunga il numero minimo di partecipanti.

Per informazioni, costi ed iscrizioni:

Area Formazione - Tel. 0341 356911
formazione@ascom.lecco.it

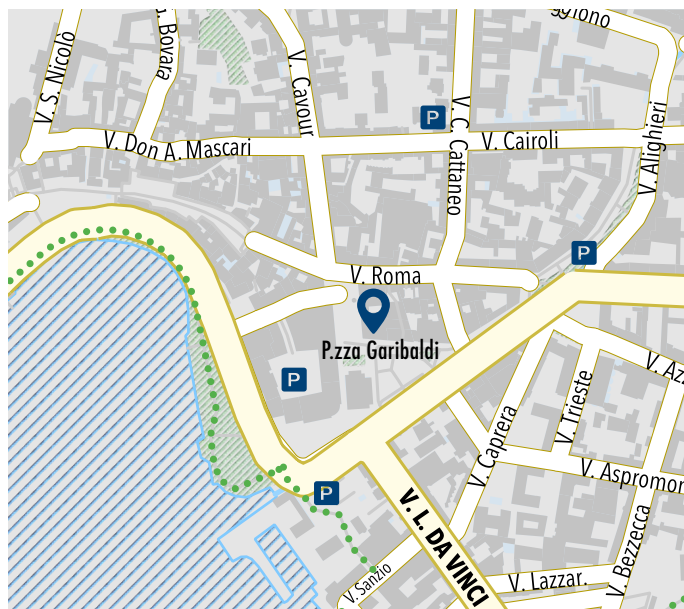


Confcommercio Lecco CAT Unione Lecco Srl

Palazzo del Commercio
Piazza Garibaldi, 4 - Lecco

Ufficio formazione

Tel. 0341.356911
Fax 0341.284209
formazione@ascom.lecco.it
www.confcommerciolecco.it



**CONFCOMMERCIO LECCO
CAT UNIONE LECCO SRL**

Palazzo del Commercio
Piazza Garibaldi 4 - Lecco

UFFICIO FORMAZIONE

Tel. 0341 356911
formazione@ascom.lecco.it
www.confcommerciolecco.it

SEGUICI SUI SOCIAL

