

Allegato 1 (accordo lavoro stagionale)

PROGETTO SPERIMENTALE 2018
Politiche attive per i lavoratori stagionali

Sommario

a) Destinatari..... 2

b) Obiettivi del progetto 2

c) Articolazione del progetto: fasi organizzative e timing 2

d) Contenuti formativi e competenze acquisite 3

 1) Sicurezza sul Lavoro 3

 2) HACCP 3

 3) Primo intervento..... 4

 4) Prevenzione Incendi..... 5

 5) Il rapporto di lavoro 6

 6) Accoglienza del cliente..... 6

 7) Qualità del servizio..... 7

 8) Competenze professionalizzanti relative alla impresa/mansione (on the job):..... 8

 I. RICEVIMENTO 8

 II. SALA - BAR..... 8

 III. SERVIZI DI SPIAGGIA..... 9

 IV. CUCINA..... 9

 V. CAMERIERE AI PIANI 10

 VI. ANIMAZIONE E TEMPO LIBERO..... 10

 VII. PROMOZIONE DEL TERRITORIO 11

 VIII. VENDITE DEI SERVIZI DI VIAGGI 11

 IX. WEB E SOCIAL MEDIA MARKETING..... 12

9) Sintesi..... 13

a) Destinatari

Possono partecipare ai percorsi formativi i lavoratori in fase di assunzione con contratto di lavoro a tempo determinato della durata di almeno tre mesi coerentemente a quanto previsto dal regolamento dell'accordo del 31/05/2017.

b) Obiettivi del progetto

Il lavoro stagionale da sempre rappresenta delle peculiarità tali da richiedere interventi formativi ad hoc che tengano conto della tempistica, dell'andamento dell'attività, con le caratteristiche dell'offerta formativa (spesso rigidamente programmata e non compatibile con il periodo di riferimento).

Tenendo conto di tali caratteristiche, il progetto intende sperimentare alcuni interventi formativi finalizzati al rafforzamento:

- Delle competenze tecniche dei lavoratori connesse alla mansione da svolgere
- Delle capacità di lavorare rispettando le logiche della sicurezza, dell'igiene e della qualità del servizio
- Delle competenze trasversali di disponibilità e orientamento al cliente, tipiche dell'accoglienza turistica.

I risultati saranno misurabili a vari livelli: lavoratori, imprese, territorio e parti sociali.

c) Articolazione del progetto: fasi organizzative e timing

1. **Promozione dell'opportunità ai lavoratori e alle imprese**

TEMPI: dal mese di marzo ed entro maggio 2018

MODALITÀ: contatti diretti con le imprese ed altri strumenti idonei

2. **Realizzazione attività formative**

TEMPI: dal mese di marzo ed entro agosto 2018

MODALITÀ:

- invio dei nominativi da parte direttamente delle imprese oppure dell'associazione datoriale oppure del CST;
- verifica dei requisiti da parte di EBURT;
- Organizzazione dei corsi nei vari territori, con la collaborazione degli enti di formazione individuati dalla parti sociali regionali

3 **Valutazione finale degli esiti dell'iniziativa con le parti sociali a livello territoriale**

TEMPI: novembre 2018

MODALITÀ: reporting degli enti alle parti sociali regionali

d) Contenuti formativi e competenze acquisite

Il percorso formativo, definito più nel dettaglio con le imprese che aderiranno al progetto, svilupperà i seguenti argomenti:

1) Sicurezza sul Lavoro

Contenuti:

- *Concetto di rischio*
- *Danno*
- *Prevenzione*
- *Protezione*
- *Organizzazione e prevenzione aziendale*
- *Diritti e doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali*
- *Rischi infortuni*
- *Meccanici, elettrici, macchine, attrezzature, cadute*
- *Rischi fisici*
- *Rumori, vibrazioni, radiazioni*
- *Microclima, illuminazione, ergonomia*
- *Stress da lavoro correlato*
- *Altri rischi*
- *Procedure di sicurezza, prevenzione e primo soccorso*

Competenze:

- *Conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro*
- *Conoscenze circa l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale*
- *Capacità di percepire rischi nel mettere in atto procedure lavorative*
- *Capacità di attuare misure di prevenzione e gestione sicura dei processi*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Prove pratiche guidate dal docente: realizzazione di simulazioni attraverso le quali memorizzare più facilmente le tecniche di protezione e prevenzione*
- *Casi reali proposti dai partecipanti*

2) HACCP

Contenuti:

- *Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e relativa prevenzione*
- *Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare*
- *Nozioni di igiene strutturale e del personale*
- *Procedure di pulizia personale e degli impianti ed attrezzature*
- *Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP*
- *Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare*

- *Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo*

Competenze:

- *Conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di trattamento e conservazione dei generi alimentari*
- *Capacità di leggere e comprendere il piano di autocontrollo*
- *Capacità di identificare i punti critici e loro monitoraggio, le misure correttive e le verifiche*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Prove pratiche guidate dal docente: realizzazione di simulazioni attraverso le quali memorizzare più facilmente le tecniche di controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare*
- *Casi reali proposti dai partecipanti*

3) Primo intervento

Obbligo formativo previsto dall'art. 37 co. 9 D. Lgs. 81/08

Contenuti:

- *cause e circostanze dell'infortunio*
- *comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza*
- *scena dell'infortunio e accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato*
- *nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio*
- *tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso*
- *sostenimento delle funzioni vitali*
- *riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso*
- *-conoscere i rischi specifici dell'attività svolta*
- *cenni di anatomia dello scheletro*
- *lussazioni, fratture e complicanze*
- *traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale*
- *traumi e lesioni toraco-addominali*
- *lesioni da freddo e da calore, da corrente elettrica, da agenti chimici*
- *intossicazioni*
- *ferite lacero contuse, emorragie esterne*

MODULO C (per gli aggiornamenti, solo questo modulo)

- *principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del Servizio Sanitario Nazionale*
- *principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute*
- *principali tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta*
- *principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare*
- *principali tecniche di tamponamento emorragico*
- *principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato*
- *principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.*

Verifica finale

Competenze:

- Riconoscere un'emergenza sanitaria, Attuare gli interventi di primo soccorso, Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro, Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro, Acquisire capacità di intervento pratico.
- Fornire un quadro legislativo di riferimento e gli elementi fondamentali per l'organizzazione del primo soccorso in azienda, per coloro che lo seguono per la prima volta e/ o per coloro che devono rinnovarlo dopo 3 anni come previsto ai sensi del D.Lgs 81/08 modificato e integrato con il D.L. 15 /07/04 n. 388

Modalità:

Durante le lezioni ci si soffermerà sulle pratiche di primo soccorso da prestare in caso di infortuni sul lavoro.

Sono previste esercitazioni pratiche.

4) Prevenzione Incendi

Il modulo offre formazione per addetti all'emergenza incendio

Contenuti:

1) L'incendio e la prevenzione incendi

- Principi sulla combustione e l'incendio;
- le sostanze estinguenti;
- triangolo della combustione;
- le principali cause di un incendio;
- rischi alle persone in caso di incendio;
- principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi.

2) Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio

- Le principali misure di protezione contro gli incendi;
- vie di esodo;
- procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme;
- procedure per l'evacuazione;
- rapporti con i vigili del fuoco;
- attrezzature ed impianti di estinzione;
- sistemi di allarme;
- segnaletica di sicurezza;
- illuminazione di emergenza.

3) Esercitazioni pratiche

- Presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi;
- presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale;
- esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti.

Aggiornamento Addetti Antincendio in attività a rischio di incendio medio: 6 ore;

Presentazione ed indicazioni sull'attività della giornata formativa.

- Breve inquadramento normativo (D.Lgs. 81/08).
- Approfondimenti giuridico – normativi.
- Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori.
- Aggiornamenti su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda.
- Fonti di rischio e relative misure di prevenzione

Competenze:

conoscenza dei principi di combustione,
conoscenza delle norme da adottare per la prevenzione e protezione degli incendi

Modalità

Durante le lezioni ci si soffermerà sulle pratiche di intervento di prevenzione incendi.
Sono previste esercitazioni pratiche

5) Il rapporto di lavoro

Contenuti:

- Il contratto di lavoro (CCNL Turismo)
- I diritti ed i doveri del lavoratore del turismo
- La busta paga
- Poteri e limiti del datore di lavoro
- Esercizio del potere disciplinare: modalità e applicazione
- Obblighi delle parti
- Responsabilità del lavoratore

Competenze:

- Conoscenze rispetto alla legislazione del rapporto di lavoro
- Conoscenze rispetto alla contrattazione del rapporto di lavoro

Modalità:

- Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature
- Prove pratiche guidate dal docente: realizzazione di simulazioni attraverso le quali memorizzare più facilmente le tecniche di protezione e prevenzione
- Casi reali proposti dai partecipanti

Durata: 2 ore

6) Accoglienza del cliente

Contenuti:

- L'accoglienza del cliente
- Concetto di cliente interno ed esterno
- La "soddisfazione del cliente"

- *La comunicazione verbale e non verbale*
- *Il servizio al cliente, come gestirlo e migliorarlo continuamente*
- *Problem solving*
- *Privacy e Gestione dei reclami*
- *Fornire informazioni al cliente sul territorio, le principali attrazioni e gli eventi*

Competenze:

- *Conoscenza delle diverse strategie relazionali, comunicative e di problem solving*
- *Capacità di fornire l'adeguata assistenza ai bisogni/attese del cliente*
- *Capacità di presentare al cliente le principali informazioni sul territorio, attrazioni, specialità eno-gastronomiche, etc*
- *Capacità di gestione corretta dei dati sensibili in combinato con la gestione di eventuali reclami*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Simulazioni e role play*

Durata: 4 ore

7) Qualità del servizio

Contenuti:

- *Il concetto di qualità*
- *Principali tipologie di qualità*
- *La percezione della qualità da parte del cliente*
- *Modelli di misurazione*
- *Dimensioni della qualità*
- *Riprogettare i servizi in funzione della qualità*
- *Cause delle carenze nella qualità dei servizi*
- *Come migliorare la qualità di un servizio*

Competenze:

- *essere in grado di definire il concetto di qualità,*
- *riconoscere le principali tipologie di qualità: attesa, progettata, erogata, percepita, paragonata*
- *conoscere ed essere in grado di analizzare i processi di percezione della qualità da parte della clientela*
- *Analizzare i più diffusi modelli di misura della qualità nei servizi*
- *conoscere le dimensioni della qualità per i clienti*
- *riconoscere le cause delle carenze nella qualità del servizio e (ri)progettazione del servizio in chiave di qualità*

Durata: 4 ore

8) Competenze professionalizzanti relative alla impresa/mansione (on the job):

- I) Ricevimento
- II) Sala Bar
- III) Servizi di spiaggia
- IV) Cucina
- V) Cameriere ai piani
- VI) Animazione e tempo libero
- VII) Promozione del territorio
- VIII) Vendita servizi di viaggi
- IX) Web e Social Media Marketing

I. RICEVIMENTO

Contenuti:

- Le operazioni delle prenotazioni, del check in e del check out con software specifici
- La gestione dei portali on line
- La tariffazione dinamica con le tecniche del revenue management
- Collegamento tra i vari reparti dell'albergo
- I social

Competenze:

- Conoscenza dell'organizzazione di una impresa turistico-alberghiera
- Conoscenza delle tecniche di back e front office
- Conoscenza delle principali tecniche di revenue e booking on line
- Capacità di usare software di hotel automation e portali delle principali OTA
- Analisi sull'attendibilità delle informazioni meteo
- Gestione della Brand Reputation e delle Criticità
- Gestione delle statistiche con report di Google Analytics e Social Insights
- Gestione dei dati in Privacy e Cyber Security

Modalità:

- Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature
- Esercitazioni pratiche in laboratorio informatico attrezzato con postazioni individuali e software di hotel automation: sotto la guida di docenti esperti si sperimenteranno su documenti di origine reale le principali casistiche della reception di una struttura ricettiva.
- Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto.

II. SALA - BAR

Contenuti:

- Allestimento sala e tavoli
- L'ordinazione
- Tecniche per l'evasione degli ordini
- Tecniche per il servizio in sala ristorante
- Software di gestione comande e ordini con palmari, etc

Competenze:

- *Conoscere l'organizzazione esterna ed interna del reparto Food&Beverage*
- *Conoscere le attrezzature e gli impianti del settore bar*
- *Conoscere le caratteristiche del servizio e della mise en place da attuare e la sequenza delle operazioni*
- *Conoscere i principali software gestionali per ristoranti/pizzerie/bar/gelaterie*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Esercitazioni pratiche in una sala-bar sotto la guida di docenti esperti utilizzando materie prime ed attrezzature*
- *Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto*

III. SERVIZI DI SPIAGGIA

Contenuti:

- *I pericoli per la balneazione*
- *Tecniche di salvataggio*
- *Mezzi e attrezzature di soccorso*
- *Le fasi del soccorso in mare*
- *Tecniche di rianimazione cardio-polmonare*
- *Organi di vigilanza*
- *Verbale di intervento/segnalazione, compilazione, sistema raccolta dati*
- *Gli aspetti giuridici del salvamento*

Competenze:

- *Conoscere le tecniche di salvataggio e saperle utilizzare nelle varie situazioni di pericolo anche con il corretto uso di mezzi ed attrezzature*
- *Conoscere le tecniche di rianimazione cardio-polmonare*
- *Conoscere i vari adempimenti burocratici connessi al salvamento*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Esercitazioni in spiaggia: pratica di voga, simulazione di intervento, protocolli operativi, codice di comunicazione, estrazione pericolante traumatico dall'acqua, trauma cervicale, immobilizzazione d'emergenza, manovre utili*
- *Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto*

IV. CUCINA

Contenuti:

- *Attrezzatura e utensileria della cucina*
- *Le materie prime alimentari: caratteristiche organolettiche e nutrizionali*
- *Cosa significa preparare la linea di cucina*
- *Ricette dalla tradizionale romagnola*

Competenze:

- *Conoscere ed applicare le procedure standard aziendali per la elaborazione delle pietanze nel settore specifico della brigata (preparazione colazioni, antipasti caldi e freddi, primi piatti, secondi piatti di carne e di pesce, preparazione di piatti e guarnizioni, pasticceria)*
- *Conoscere le attrezzature e gli impianti della cucina, le tecniche di utilizzo, pulizia e manutenzione*
- *Conoscere le principali ricette della cucina tradizionale*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina dove gli allievi lavoreranno sotto la guida dello chef*
- *Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto*

V. CAMERIERE AI PIANI

Contenuti:

- *La comunicazione tra il reparto ricevimento e l'housekeeping*
- *La routine con il guardaroba e la lavanderia, il controllo delle camere, gli oggetti smarriti, la modulistica di reparto*
- *Pulizia e manutenzione degli alloggi e degli spazi comuni*
- *Merceologia e manutenzione dei tessuti, carte da parati, moquette, legno, marmi, graniti, piastrelle, ceramiche, gomme e linoleum*

Competenze:

- *Conoscenze delle più efficienti tecniche di al riordino, pulizia e manutenzione delle camere d'albergo e gli spazi comuni*
- *Conoscenza dei prodotti e delle attrezzature*
- *Conoscenza delle procedura di comunicazione tra reparti in particolare la reception*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Esercitazioni pratiche di governo camere e spazi comuni*
- *Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto*

VI. ANIMAZIONE E TEMPO LIBERO

Contenuti:

- *Principali elementi di animazione ludica, ricreativa e sportiva*
- *I giochi di animazione e socializzazione*
- *Le principali attività sportive*

Competenze:

- *Determinare le caratteristiche funzionali e strutturali delle attività ricreative e di svago da erogare in relazione alla tipologia di evento*
- *Individuare le attività ricreative da proporre in relazione alla tipologia di clienti*
- *Adottare criteri di selezione delle diverse coreografie e rappresentazioni da mettere in scena*

- Definire criteri e metodi per il reperimento e l'assemblaggio delle attrezzature (cartelloni, impianti scenografici ecc.) necessarie all'animazione
- Analisi sull'attendibilità delle informazioni meteo

Modalità:

- Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature
- Esercitazioni pratiche di governo camere e spazi comuni
- Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto

VII. PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Contenuti

- Geografia turistica del territorio.
- Storia del territorio e dei beni artistici locali.
- Tecniche di promozione e vendita.

Competenze:

- Interpretare le esigenze di informazioni del turista
- Valutare alternative relativamente a itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc.

Modalità:

- Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature
- Esercitazioni pratiche di governo camere e spazi comuni
- Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto

VIII. VENDITE DEI SERVIZI DI VIAGGI

Contenuti:

- Tecniche di vendita dei servizi di viaggi
- L'allestimento del punto vendita: lay out e display
- I Pacchetti

Competenze:

- Conoscere le tecniche di vendita dei servizi di viaggi
- Conoscere le tecniche per gestire i clienti difficili e i reclami
- Analisi sull'attendibilità delle informazioni meteo
- Gestione della Brand Reputation e delle Criticità
- Gestione delle statistiche con report di Google Analytics e Social Insights
- Gestione dei dati in Privacy e Cyber Security

Modalità:

- Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature
- Esercitazioni pratiche
- Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto

IX. WEB E SOCIAL MEDIA MARKETING

Contenuti:

- *I social media: definizione e utilizzo*

Competenze:

- *Conoscere le potenzialità dei social media*
- *creare visibilità tramite l'utilizzo dei social media*
- *Analisi sull'attendibilità delle informazioni meteo*
- *Gestione della Brand Reputation e delle Criticità*
- *Gestione delle statistiche con report di Google Analytics e Social Insights*
- *Gestione dei dati in Privacy e Cyber Security*

Modalità:

- *Lezioni interattive con uso di slide e attrezzature*
- *Esercitazioni pratiche*
- *Formazione on the job sotto la guida di un lavoratore esperto*

Obiettivi e risultati attesi

Il progetto prevede lo svolgimento di percorsi formativi rivolti ai lavoratori in fase di assunzione con contratto di lavoro a tempo determinato (full time o part time con orario medio settimanale nel trimestre pari ad almeno 20 ore) della durata di almeno 3 mesi.

In considerazione della peculiarità del lavoro stagionale si richiedono interventi formativi ad hoc che tengano conto della tempistica, dell'andamento dell'attività, e delle caratteristiche dell'offerta formativa (spesso rigidamente programmata e non compatibile con il periodo di riferimento).

Per questo motivo il presente progetto vede la realizzazione di percorsi formativi che saranno realizzati durante la fase di assunzione, durante il periodo di assunzione e comporteranno un prolungamento del contratto nella misura minima di sette giorni volto al raggiungimento degli obiettivi formativi anche in relazione alle competenze da acquisire.

Sulla base di quanto esposto, il progetto intende sperimentare alcuni interventi formativi finalizzati al rafforzamento:

- delle competenze tecniche dei lavoratori connesse alla mansione da svolgere;
- della capacità di lavorare rispettando le logiche della sicurezza, dell'igiene e della qualità del servizio;

I risultati saranno misurabili a vari livelli: lavoratori, imprese, territorio e parti sociali.

La formazione permetterà al lavoratore di:

- fidelizzare il proprio rapporto con l'impresa e rinnovare negli anni il contratto;
- "allungare" il periodo di contratto;
- lavorare con maggior gratificazione e motivazione;
- aumentare l'intesa e l'affiatamento con i colleghi nel corso dell'attività;
- ottenere incarichi più gratificanti e di responsabilità.

- lavorare in sicurezza in ottemperanza alle normative previste in materia di sicurezza sul lavoro, prevenzione incendi e del pronto intervento.

I risultati attesi per le imprese saranno di:

- avere personale qualificato;
- migliorare la gestione delle risorse umane e governare un aspetto critico in un mercato sempre più agguerrito;
- esternalizzare parte della formazione aziendale, in complementarità e sinergia con la formazione interna in affiancamento;
- dare continuità ai rapporti di lavoro esistenti ed accelerare il processo di inserimento del neo-assunto;
- aumentare la motivazione dei dipendenti ed il loro coinvolgimento nei processi di "miglioramento totale";
- assicurare un miglior servizio alla clientela, ed elevare gli standard di qualità;
- aumentare l'efficienza interna, nonché i margini di redditività.

Sviluppare e sperimentare metodi, tecniche e strumenti a sostegno dello sviluppo delle competenze dei lavoratori stagionali determinerà un innalzamento complessivo della qualità dell'offerta turistica con un risultato di medio/lungo termine di salvaguardare la competitività del territorio rispetto alle altre destinazioni.

Infatti, la ricaduta finale del progetto sul settore turistico, permetterà di:

- rispondere alle problematiche dell'incontro tra domanda e offerta di lavoro, grazie ad una maggiore mobilità interaziendale e interprofessionale delle risorse e alla garanzia del reale possesso, da parte del lavoratore stagionale, di specifiche competenze;
- diffondere i valori della qualità e dell'innovazione che ogni azione formativa porta con sé;
- aumentare la competitività dell'offerta turistica.

Relativamente alle Parti sociali coinvolte nel progetto, i risultati che si attendono riguardano la capacità di risposta ai bisogni del territorio, grazie a servizi reali alle persone e alle imprese riconducibili ad un "nuovo patto" che tenga unite le prospettive di governance e di sviluppo locale, ciascuno secondo la propria missione ma in logica sinergica.

9) Sintesi

RICETTIVITÀ	
Rapporto di lavoro (in aula)	2
Sicurezza sul lavoro (in aula)	20
Primo intervento (in aula)	
Prevenzione incendi (in aula)	
Accoglienza cliente (in aula)	4
Qualità del servizio (in aula)	4
On the job	10
Totale ore	40

VOCI		Percentuale massima di spesa sul totale del costo del progetto
1	Progettazione	10%
2	Segreteria (<i>organizzazione, pubblicizzazione, raccolta adesioni, verifiche amministrative, rendicontazione, rapporti con la Segreteria EBURT</i>)	15%
3	Coordinamento/tutoraggio	10%
4	Docenti/relatori	50%
5	Materiale didattico o materie prime	25%
6	Aule	15%
7	Laboratori (enogastronomico, informatico, linguistico, ecc) o sale meeting con servizio di ristorazione	30%
TOTALE 7.000,00 Euro		

PP.EE./RISTORAZIONE	
Rapporto di lavoro (aula)	2
Sicurezza sul lavoro (aula)	8
HACCP (aula)	4
Primo intervento (aula)	0
Prevenzione incendi (aula)	0
Accoglienza cliente (aula)	4
Qualità del servizio (aula)	4
On the job	18
Totale ore	40

VOCI		Percentuale massima di spesa sul totale del costo del progetto
1	Progettazione	10%
2	Segreteria (<i>organizzazione, pubblicizzazione, raccolta adesioni, verifiche amministrative, rendicontazione, rapporti con la Segreteria EBURT</i>)	15%
3	Coordinamento/tutoraggio	10%
4	Docenti/relatori	50%
5	Materiale didattico o materie prime	25%
6	Aule	15%
7	Laboratori (enogastronomico, informatico, linguistico, ecc) o sale meeting con servizio di ristorazione	30%
TOTALE 6.000,00 Euro		

Il budget complessivo sarà definito dal consiglio direttivo di EBURT sulla base del fabbisogno.

Allegato 2 (accordo lavoro stagionale)

Il sottoscritto/a _____ nato/a _____ il _____
residente in _____
via _____, in qualità di legale rappresentante
dell'azienda _____,
soggetto beneficiario del progetto EBURT relativo alla stagionalità, con sede
in _____, via _____ Codice
Fiscale /P. IVA _____, consapevole delle sanzioni penali nel caso
di dichiarazioni non veritiere, di formazione od uso di atti falsi, richiamati dall'articolo 76 del D.P.R. 445 del
28/12/2000, con la presente

DICHIARA

- Di applicare integralmente il CCNL Turismo, ivi compresa la parte obbligatoria, la contrattazione territoriale e/o aziendale
- Di essere in regola con la contribuzione per l'adesione ad EBURT fin dalla stagione precedente
- Che i dipendenti sotto indicati saranno assunti con contratto di lavoro a tempo determinato (full time ovvero part time di almeno 20 ore settimanali), della durata di almeno tre mesi, con prolungamento di almeno sette giorni al fine di permettere la loro partecipazione al corso di 40 ore:
- NOME COGNOME;
 - ...

Luogo e data _____

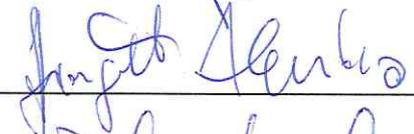
Firma e Timbro della Società

Si allega il documento di identità del legale rappresentante

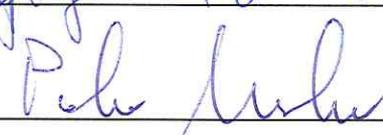
FAITA Emilia Romagna



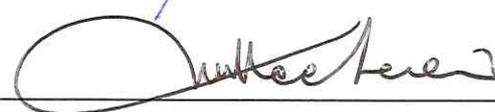
FEDERALBERGHI Emilia Romagna



FAVET Emilia Romagna



FIPE Emilia Romagna

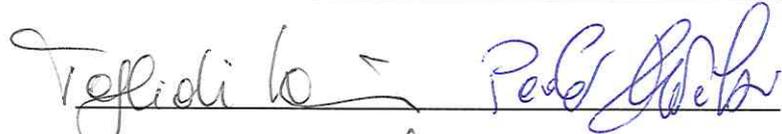


Confcommercio – Imprese per l'Italia

Emilia Romagna



FILCAMS-CGIL Emilia Romagna



FISASCAT-CISL Emilia Romagna



UILTUCS Bologna ed Emilia Romagna

