

UNA MARCIA IN PIÙ CON LA FORMAZIONE

Programma formazione professionale
Ottobre 2021 – aprile 2022



SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE

39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello
Tel. 0471 317 700 STK-CTA@HGV.IT www.STK-CTA.IT



LA VOSTRA FORMAZIONE PROFESSIONALE!

LA VOSTRA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Alexandra Silvestri
Capo reparto "People & Culture"

Claudia Caumo
Responsabile "Formazione professionale"

Viktoria Wilhelm
*Coordinazione e organizzazione
"Formazione professionale"*

Julia Wieser
*Informazioni e iscrizioni
"Formazione professionale"*

Sandra Gruber
Inhouse Trainings e Fondo For.Te

Tel. 0471 317 790
Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it

EDITORI

**Cassa Turistica Alto Adige (CTA)
Unione Albergatori e
Pubblici Esercenti (HGV)**
Tel. 0471 317 700
Via Macello 59, Bolzano

ASGB-Commercio/Turismo
Tel. 0471 308 200
Via Bottai 30, Bolzano

Lhfd-Filcams – Agb-Cigl
Tel. 0471 926 420
Via Roma 79, Bolzano

Fisascat SGBICISL
fisascat@sgbcisl.it
Tel. 0473 497 185
Via Siemens 23, Bolzano

UILTuCS Trentino Alto Adige Südtirol
Tel. 0471 245 621
Via Ada Buffolini 4, Bolzano

Con sostegno finanziario della Provincia Autonoma di Bolzano: Dipartimento Cultura tedesca.

Anche dopo adeguati controlli non possono essere esclusi eventuali errori.
Per informazioni a proposito Vi siamo molto grati!



“La formazione continua è incredibilmente preziosa, soprattutto in questi tempi, poiché le proprie competenze possono essere ampliate e adattate alle nuove sfide. Con la vasta gamma di corsi di formazione continua, webinar, Inhouse Trainings e corsi, vogliamo sostenere i dipendenti e gli imprenditori. I vari moduli, che possono essere prenotati come pacchetto o individualmente, sono stati ampliati e ridisegnati in questa brochure di formazione continua. Questo assicura una panoramica completa delle tematiche.”



Tony Tschenett, presidente della CTA

“Per mantenere l'alto standard che il settore alberghiero e della ristorazione altoatesino offre, è necessario sviluppare costantemente le competenze di tutti i partecipanti. I preziosi input di relatori nazionali ed esteri e l'approccio pratico dei corsi di formazione continua CTA/HGV permettono una rapida implementazione di ciò che è stato appreso nella pratica. Il tema centrale di questa stagione di corsi è la sostenibilità, la leadership e la gestione dei dipendenti, il rafforzamento del proprio marchio e la salute come anche la resilienza.”



Gottfried Schgaguler, vicepresidente di CTA

FINANZIAMENTI

Prezzo ridotto per i membri della Cassa Turistica Alto Adige (CTA)

Tutti i membri della CTA hanno diritto ad una riduzione massima del 70 per cento sul prezzo del singolo corso di formazione di CTA/HGV, considerando un contributo minimo di Euro 60 netti, per un corso giornaliero, e di Euro 30 netti per un corso di mezza giornata da parte del partecipante ed una sovvenzione massima da parte della CTA per seminari e corsi di Euro 300 netti per attività.

I Inhouse Trainings sono sovvenzionati dalla CTA (per ogni tematica) al massimo con il 70 per cento e fino ad un massimale di contributo pari a Euro 500. Maggiori informazioni e le modalità per lo svolgimento della pratica si trovano a pagina 26 di questa brochure oppure contattando il reparto formazione dell'HGV, Tel. 0471 317 790.

Riduzioni speciali per piccole imprese

L'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) vuole sostenere le imprese associate, che per la loro dimensione non hanno collaboratori nonché sono imprese familiari e pertanto non usufruiscono delle agevolazioni previste dalla Cassa Turistica Alto Adige.

Anche queste imprese accedono alla convenzione che prevede una riduzione massima del 70 per cento sui corsi di formazione, considerando un contributo minimo di Euro 60 netti, per un corso giornaliero, e di Euro 30 netti per un corso di mezza giornata, da parte del partecipante ed una sovvenzione massima per seminari e corsi di Euro 300 netti per attività. La differenza è sostenuta dall'HGV. Maggiori informazioni e le modalità per lo svolgimento della pratica si trovano a pagina 24 di questa brochure oppure contattando il reparto formazione dell'HGV, Tel. 0471 317 790.

Riduzione pacchetto/vantaggio iscrizione entro novembre 2021

Se una persona si iscrive entro 12 novembre 2021 a tre corsi, dopo la partecipazione del terzo viene concesso una riduzione del prezzo sul terzo corso. Esclusi sono tutti i corsi d'insegnamento, Tour gastronomici e viaggi di studio e lingue.

Sommario

UNA MARCIA IN PIÙ CON LA FORMAZIONE

La Vostra formazione professionale!.....	2
Una marcia in più con la formazione.....	3
Finanziamenti	4
Calendario dei corsi in lingua italiana.....	7

HOUSEKEEPING

Training per addetti ai piani.....	9
------------------------------------	-------------------

LINGUE

Comunicazione con l'ospite italiano.....	11
Management dei reclami.....	11
Corrispondenza con l'ospite italiano	12

SERVICE & BEVERAGE

Enologia per principianti.....	14
Corso per camerieri – base.....	14
WEBINAR Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà.....	15
Espresso, cappuccino e latte art	15

GASTRONOMIA 360°

Cucina italiana moderna.....	17
Igiene e HACCP per la cucina	17
Gustosi piatti di pesce	18
Pietanze senza glutine.....	18

CORSI PREVISTI DALLA LEGGE

Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro	20
Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro.....	21
Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti.....	22
Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti.....	23
Corsi specialmente adatti a piccole imprese.....	24
Autodichiarazione	25
Cassa Turistica Alto Adige	26
Informazione busta paga	27
Modalità d'iscrizione per i corsi	28
Modulo d'iscrizione.....	30

Novembre

GIORNO	CORSO	PAG.
16 ma	Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti 8 ore	22
29 lu	Cucina italiana moderna	17

Dicembre

GIORNO	CORSO	PAG.
7 ma	Inizio Comunicazione con l'ospite italiano	11

Gennaio

GIORNO	CORSO	PAG.
10 lu	Enologia per principianti	14
19 me	Igiene e HACCP per la cucina	17
26 me	Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti di lavoro 6 ore	23
28 ve	Gustosi piatti di pesce	18
31 lu	Inizio Training per addetti ai piani	9

Febbraio

GIORNO	CORSO	PAG.
18 ve	Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti 8 ore	22
23 me	Management dei reclami	11
25 ve	Corso per camerieri – base	14
	Cucina italiana moderna	17

Marzo

GIORNO	CORSO	PAG.
10 gi	Inizio Corrispondenza con l'ospite italiano	12
14 lu	Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà	15
16 me	Pietanze senza glutine	18

Aprile

GIORNO	CORSO	PAG.
6 mi	Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti 8 ore	22

Maggio

GIORNO	CORSO	PAG.
18 me	Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro 6 ore	21
23 lu	Espresso, cappuccino e latte art	15
24 ma	Inizio Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro 16 ore	20

HOUSEKEEPING



Training per addetti ai piani

Gli addetti ai piani sono i dipendenti dell'hotel più coinvolti nella privacy degli ospiti. Discrezione, cura, affidabilità, aspetto sicuro e amichevole, nonché una conoscenza esperta di una pulizia efficiente e perfetta dal punto di vista igienico sono i requisiti fondamentali.

Contenuto:

- Apprezzamento del proprio lavoro
- Aspetto, stile e etichetta, atteggiamento giusto con l'ospite
- Uso e dosaggio ragionevole e moderato dei detergenti
- Risparmio di tempo con la giusta logica di processo
- Materiale e piccole macchie
- Creare un'atmosfera di benessere

NUMERO DI CORSO:

127

Relatrice: Laura Lucchetta Afra, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: lunedì 31 gennaio e martedì 1 febbraio 2022

Durata: 1° giorno dalle ore 9 alle ore 17
2° giorno dalle ore 9 alle ore 12.30

Luogo: Merano

Quota d'iscrizione: 280 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 105 Euro + 22% IVA

Il corso si svolge in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

LINGUE



Comunicazione con l'ospite italiano

In questo corso i partecipanti perfezionano la comunicazione con l'ospite italiano. I temi principali saranno, non solo la comunicazione diretta con l'ospite, ma anche al telefono. Inoltre si tratterà l'argomento reclami e come gestire il colloquio di vendita.

Contenuti:

- La comunicazione diretta con l'ospite
- La comunicazione al telefono
- La gestione dei reclami
- La vendita al telefono

NUMERO DI CORSO:

135

Relatrice: Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano

Data: martedì 7 e martedì 14 dicembre 2021

Durata: dalle ore 14 alle ore 18

Luogo: albergo Steiner, Laives

Quota d'iscrizione: 243 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 81 Euro + 22% IVA

Management dei reclami

Durante questo corso si impara come reagire professionalmente ai reclami da parte degli ospiti italiani. Con l'aiuto di esercitazioni pratiche, ci si avvicina alla gestione dei reclami sia di persona con l'ospite, sia via mail o al telefono.

Contenuti:

- La comunicazione diretta, telefonica e via e-mail durante il reclamo
- Ascoltare ed argomentare in modo corretto
- Gestire i problemi con argomentazioni professionali
- Imparare come trasformare un reclamo in un aspetto positivo per l'hotel

NUMERO DI CORSO:

137

Relatrice: Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano

Data: mercoledì 23 febbraio 2022

Durata: dalle ore 14 alle ore 18

Luogo: albergo Sheraton, Bolzano

Quota d'iscrizione: 140 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 47 Euro + 22% IVA

Corrispondenza con l'ospite italiano

In questo corso i partecipanti imparano le tecniche più efficaci per riuscire a concentrarsi al meglio su ogni singolo cliente e per soddisfare ogni richiesta, bisogno ed esigenza. Lo scopo di questo corso è quello di promuovere diversi servizi per migliorare il rapporto di comunicazione albergo – cliente.

Contenuti:

- Lettera: obiettivo, caratteristiche, struttura
- E-mail: obiettivo, caratteristiche, struttura
- Impostazione di una lettera o una e-mail per il cliente

NUMERO DI CORSO:

138

Relatrice: Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano

Data: giovedì 10 e 17 marzo 2022

Durata: dalle ore 14 alle ore 18

Luogo: albergo Laurin, Bolzano

Quota d'iscrizione: 243 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 81 Euro + 22% IVA

SERVIZIO & BEVERAGE



Enologia per principianti

Questo è il corso giusto non solo per essere informati da persone esperte riguardo a tutti i segreti del vino, ma anche per sperimentarne personalmente i suoi svariati gusti. Una vasta scelta di vini e collaboratori informati danno al vino un valore molto importante nella gastronomia. Verranno trattati gli argomenti basilari dell'enologia e tanti altri consigli riguardanti il mondo del vino. La aspettano per migliorare sempre la Sua tavola e il servizio dei Suoi clienti.

Contenuti:

- Tecniche di degustazione
- Gestione del magazzino
- Servizio professionale
- Vino e pietanza – combinazioni ideali

NUMERO DI CORSO: **179**

Relatore: Donato Diana, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: lunedì 10 gennaio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Merano

Quota d'iscrizione: 254 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 94 Euro + 22% IVA

Il corso si svolge in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Specialmente adatto a piccole imprese.

Corso per camerieri – base

Questo corso è indirizzato a principianti che vorrebbero conoscere le basi per svolgere il lavoro in sala. Non solo impareranno le tecniche e conoscenze più importanti ma conosceranno anche le esigenze e i criteri necessari per svolgere questo lavoro e il corretto comportamento con l'ospite.

Contenuti:

- Esigenze e criteri per un servizio professionale
- Conoscenze basilari e tecniche di servizio
- Comportamento professionale con l'ospite
- Reclami

NUMERO DI CORSO: **187**

Relatore: Andrea Boscolo, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: venerdì 25 febbraio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Merano

Quota d'iscrizione: 264 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 97 Euro + 22% IVA

Il corso si svolgerà in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Corso specialmente adatto a piccole imprese.

WEBINAR

Aperitivo: abbinamenti creativi per un tripudio di bontà

L'aperitivo è ormai l'emblema della "bellavita", provato e conosciuto da tutti in tutto il mondo, con questo corso online potrete imparare a creare abbinamenti unici tra food and drink per stupire i Vostri ospiti nelle occasioni più importanti.

Contenuti:

- parte teorica con guida all'acquisto dei prodotti giusti per creare i nostri aperitivi food and drink
- calcolo di drink e food cost e prezzo di vendita
- introduzione agli abbinamenti, perché e come farli
- costruzione ed assaggio di due drink

NUMERO DI CORSO:

191

Relatore: Stefano Urru, barista, Merano

Data: lunedì 14 marzo 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 12

Quota d'iscrizione: 80 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 40 Euro + 22% IVA

Espresso, cappuccino e latte art

In questo workshop imparerete tutto quello che si deve sapere sul caffè! Inoltre il pomeriggio vedrete come si fa il cappuccino perfetto e imparerete come decorarlo con la tecnica "latte art"!

Contenuti:

- Storia del caffè, usi e tecniche di trasformazione
- Coltivazione
- Produzione e commercio del caffè verde
- La trasformazione del caffè espresso: le sue caratteristiche
- Attività pratica su Macchina Espresso e MCD: estrazione dell'espresso perfetto
- Tecniche e idee per la realizzazione del cappuccino ideale
- Realizzazione pratica di cappuccini decorati con la tecnica "latte art"

NUMERO DI CORSO:

194

Relatore: Stefano Urru, esperto barista, Merano

Data: lunedì 23 maggio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Quota d'iscrizione: 264 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 97 Euro + 22% IVA

GASTRONOMIA 360°



Cucina italiana moderna

In questo corso lo chef stellato Leandro Luppi Vi fa conoscere piatti tipici della cucina italiana moderna. Con ingredienti freschi, leggeri, semplici ma raffinati potrete creare sapori sorprendenti per i Vostri ospiti. Cogliete l'occasione per avere nuove idee per la stagione.

Contenuti:

- La nuova cucina del 21° secolo
- Piatti tradizionali interpretati in stile moderno
- Piatti raffinati e sorprendenti

NUMERO DI CORSO: **201**

Data: lunedì 29 novembre 2021

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

NUMERO DI CORSO: **213**

Data: venerdì 25 febbraio 2022

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Relatore: Leandro Luppi, chef stellato, Malcesine

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Quota d'iscrizione: 281 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 84 Euro + 22% IVA

Igiene e HACCP per la cucina

Sia l'Unione Europea che lo Stato prevedono per le aziende che preparano e somministrano alimenti e bevande una varia gamma di prescrizioni, tra le quali anche il cosiddetto autocontrollo. Questo prevede la documentazione per iscritto dei singoli passi aziendali e i risultati dell'autocontrollo. Se non viene redatta la documentazione secondo la legge sono previste delle sanzioni.

Contenuti:

- Le basi dell'igiene
- Management dell'igiene
- Situazione legale
- HACCP in teoria e pratica

NUMERO DI CORSO: **204**

Relatore: Luigi Ottaiano, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: mercoledì 19 gennaio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 13.00

Luogo: albergo Laurin, Bolzano

Quota d'iscrizione: 140 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 47 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Gustosi piatti di pesce

Piatti di pesce sono sani, bassi di calorie e deliziosi. Stupite i Vostri ospiti con gustosi delizie da laghi e mari.

Contenuti:

- Parmigiana di capesante, provola affumicata e melanzane
- Risotto d'orzo al rosmarino con gamberi rossi
- Filetto di rombo in casseruola con tartufi di mare e porcini

NUMERO DI CORSO: 

Relatore: Salvatore Capasso, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: venerdì 28 gennaio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Quota d'iscrizione: 265 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 80 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

Pietanze senza glutine

Sempre più persone soffrono d'intolleranze alimentari, specialmente d'intolleranza di glutine. Il relatore, esperto di cucina senza glutine, spiega in questo corso le cose fondamentali che sono da rispettare e dimostra alcune pietanze gustose per ospiti che non tollerano il glutine. In quest'occasione parliamo dei seguenti temi: la contaminazione, lavorazione delle farine, HACCP, definizione della celiachia e come trattare il cliente celiaco.

Contenuti:

- Contaminazione
- Lavorazione delle farine HACCP
- Definizione della celiachia

NUMERO DI CORSO: 

Relatore: Luigi Ottaiano, docente della scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz", Merano

Data: mercoledì 16 marzo 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Quota d'iscrizione: 265 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 80 Euro + 22% IVA

I corsi si svolgeranno in collaborazione con la scuola professionale provinciale alberghiera "Cesare Ritz" di Merano.

CORSI PREVISTI DALLA LEGGE



Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro

Ogni datore di lavoro, che si assume la responsabilità per la sicurezza sul lavoro nel proprio esercizio, deve svolgere un corso sulla sicurezza sul lavoro di una durata di 16 ore.

Ogni cinque anni dalla conclusione di questo corso, deve essere fatto l'aggiornamento di sei ore.

Questo corso è esclusivamente valido, se viene svolto dal datore di lavoro. Il ruolo di datore di lavoro copre nelle società singole il titolare della ditta e nelle società il rappresentante legale.

Attenzione: Corsi sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro vengono proposti da differenti organizzazioni. Il corso è solamente valido, se i contenuti sono adatti appositamente al settore alberghiero gastronomico.

Contenuti

- Aspetti legali
- Dirigenza e organizzazione della sicurezza sul posto di lavoro
- Rilevazione e valutazione dei rischi
- Formazione dei dipendenti

NUMERO DI CORSO:

5

Data: martedì 24 e mercoledì 25 maggio 2022

Luogo: albergo Langgenhof, Brunico

Relatore: esperto sulla sicurezza sul lavoro della ditta Pronorm, Bolzano

Durata: dalle ore 8,30 alle ore 17,30

Quota d'iscrizione: 238 Euro + 22 % IVA

Quota CTA: 72 Euro + 22 % IVA

Il diploma può essere emesso solamente se vengono frequentate le 16 ore di corso previste dalla legge.

Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro

Questo corso si rivolge ai datori di lavoro, che hanno già conseguito il corso per la sicurezza sul lavoro per datori di lavoro della durata di 16 ore. Ogni 5 anni dal conseguimento del corso va frequentato un corso di aggiornamento della durata di 6 ore.

Attenzione: varie Istituzioni offrono corsi in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Affinché il corso possa considerarsi valido, i suoi contenuti dovranno però essere adeguati al settore alberghiero.

Contenuti:

- Approfondimenti tecnico-organizzativi e giuridico-normativi
- Sistemi di gestione e processi organizzativi
- Fonti di rischio, compresi i rischi di tipo ergonomico
- Tecniche di comunicazione, volte all'informazione e formazione dei lavoratori in tema di promozione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

NUMERO DI CORSO:

10

Data: giovedì 20 gennaio 2022

Luogo: Gustelier – Atelier del gusto, Bolzano

NUMERO DI CORSO:

15

Data: mercoledì 18 maggio 2022

Luogo: albergo Lodenwirt, Vandoies

Relatore: esperto sulla sicurezza sul lavoro della ditta Pronorm, Bolzano

Durata: dalle ore 14.30 alle ore 20.30

Quota d'iscrizione: 101 Euro + 22 % IVA

Quota CTA: 60 Euro + 22 % IVA

Il diploma può essere emesso solamente se vengono frequentate le 6 ore di corso previste dalla legge.

Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti

La normativa statale prevede che tutti i lavoratori debbano assolvere l'obbligo di formazione in materia di sicurezza e salute sul lavoro attraverso un percorso formativo prima di essere adibiti al lavoro o, comunque, entro e non oltre 60 giorni dall'assunzione. Il corso previsto per i dipendenti del settore turistico è composto da 4 ore di formazione generale e 4 ore di formazione specifica. Inoltre, anche per i lavoratori è previsto l'obbligo di aggiornamento nella misura di 6 ore ogni 5 anni.

Attenzione: varie Istituzioni offrono corsi in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Affinché il corso possa considerarsi valido, i suoi contenuti dovranno però essere adeguati al settore alberghiero.

Contenuti:

- Statistiche d'infortuni, normative legali
- Novità legali per la sicurezza sul lavoro
- Nozioni sui termini pericolo, rischio, infortunio, danno e prevenzione
- Diritti e obblighi delle figure
- I responsabili della sicurezza
- Fattori di rischio
- Individuazione delle procedure tecniche e organizzative per sistemi di prevenzione e sicurezza
- Informazioni sulle procedure di pronto soccorso, antincendio ed evacuazione del posto di lavoro
- Organi di vigilanza e controllo

NUMERO DI CORSO: **17**

Data: martedì 16 novembre 2021

Luogo: albergo Post, Brunico

NUMERO DI CORSO: **21**

Data: venerdì 18 febbraio 2022

Luogo: albergo Lodenwirt, Vandoies

NUMERO DI CORSO: **25**

Data: mercoledì 6 aprile 2022

Luogo: albergo Mondschein, Bolzano

Relatore: esperto sulla sicurezza sul lavoro della ditta Pronorm, Bolzano

Durata: dalle ore 9 alle ore 18

Quota d'iscrizione: 119 Euro + 22 % IVA

Quota CTA: 50 Euro + 22 % IVA

Il diploma può essere emesso solamente se vengono eseguite le 8 ore di corso previste dalla legge.

Nota: il corso sulla sicurezza sul lavoro per i dipendenti può essere completato anche tramite una piattaforma online. Per ulteriori informazioni e per la registrazione consultare il sito www.hgv.it.

Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per dipendenti

Questo corso è rivolto ai dipendenti che hanno frequentato un corso per la sicurezza sul lavoro di 8 ore. Ogni 5 anni dal conseguimento del corso va frequentato un corso di aggiornamento della durata di 6 ore.

Attenzione: varie Istituzioni offrono corsi in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Affinché il corso possa considerarsi valido, i suoi contenuti dovranno però essere adeguati al settore alberghiero.

Contenuti:

- Approfondimenti giuridico-normativi
- Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori
- Aggiornamento su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda
- Fonti di rischio e relative misure di Prevenzione

NUMERO DI CORSO:

29

Data: mercoledì 26 gennaio 2022

Luogo: albergo Lodenwirt, Vandoies

Relatore: esperto sulla sicurezza sul lavoro della ditta Pronorm, Bolzano

Durata: dalle ore 14.30 alle ore 20.30

Quota d'iscrizione: 101 Euro + 22 % IVA

Quota CTA: 45 Euro + 22 % IVA

Il diploma può essere emesso solamente se vengono frequentate le 6 ore di corso previste dalla legge.

CORSI SPECIALMENTE ADATTI A PICCOLE IMPRESE

Piccoli, ma in gamba!

Anche in questo programma di formazione professionale la Cassa Turistica dell'Alto Adige (CTA) e l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) propongono corsi adatti soprattutto a pensioni, garni e piccole imprese. Con questo l'HGV vuole venire incontro alle aziende associate che, per la loro entità, non dispongono di collaboratori o sono aziende familiari e che in passato non hanno potuto usufruire dei corsi a prezzo ridotto previsti dalla CTA. Anche loro adesso possono usufruire del ribasso fino al massimo del 70%. La differenza sarà a carico dell'HGV. Con questa proposta si vuole permettere a tutte le aziende un perfezionamento professionale e personale continuativo, per assicurare e aumentare la qualità e la competitività degli esercizi gastronomici alberghieri altoatesini. Interessato? Allora ci spedisca con la Sua iscrizione al corso una dichiarazione di responsabilità nella quale Lei indica di non disporre di collaboratori. La dichiarazione la può richiedere al numero telefonico 0471 317 790.



AUTODICHIARAZIONE

per le aziende membri dell'HGV senza dipendenti – con membri /
collaboratori solo famigliari

E-mail: weiterbildung@hgv.it

Il/La sottoscritto/a _____

Proprietario/a o affittuario/a dell'azienda _____

(o eventualmente) rappresentante legale _____

SEDE DELL'AZIENDA

Indirizzo e n. _____ CAP e Provincia _____

Tel. _____ Fax _____

E-Mail _____ Partita IVA _____

dichiara

- di essere un membro dell'HGV e di aver versato regolarmente negli anni scorsi e nel corrente anno la quota sociale;
- di non aver assunto alcun dipendente durante lo scorso anno con contratto di lavoro subordinato;
- di non aver assunto alcun dipendente con contratto di lavoro subordinato, né al momento della dichiarazione, né durante l'anno corrente;
- di iscrivere ai corsi solo il/la dichiarante, i membri della famiglia assunti nell'azienda familiare o le persone parenti di primo grado del/la sottoscritto/a.

Il/la sottoscritto/a dichiara i dati sopra indicati con lo scopo di aver diritto a prezzi vantaggiosi per la frequenza dei corsi, offerti dalla CTA/HGV – Formazione Professionale. Nel caso in cui i dati dichiarati si rivelassero falsi, il/la sottoscritto/a si impegna a pagare le spese dei corsi, che ha risparmiato attraverso la falsa dichiarazione, assieme agli interessi e ai costi previsti dalla penale.

Tutte le informazioni sui Suoi dati personali sono raccolti e trattati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 consultabile sul sito hgv.it/weiterbildung. La dichiarazione sulla tutela del trattamento dei dati personali è a disposizione presso il reparto Formazione dell'HGV di Bolzano.

Data

Firma

CASSA TURISTICA ALTO ADIGE

La Cassa Turistica Alto Adige (CTA) è un ente bilaterale istituito nel 1993 dall'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) e dalle quattro organizzazioni sindacali in applicazione del contratto collettivo nazionale. Finalità di questo ente è quella di promuovere gli interessi comuni dei datori di lavoro e dei collaboratori del settore alberghiero e della ristorazione. Soci della Cassa Turistica Alto Adige sono tutti i lavoratori e i datori di lavoro ai quali si applicano le disposizioni del contratto collettivo nazionale per il settore alberghiero, e che corrispondono regolarmente i contributi previsti dal regolamento.

Sconti sulla partecipazione a iniziative di formazione permanente

A tutti i soci della CTA viene riconosciuto sulle iniziative di formazione permanente organizzate dal CTA/HGV uno sconto del 70% sulla relativa quota di iscrizione, con un contributo minimo del partecipante di 60 Euro, per un corso giornaliero, e di Euro 30 netti per un corso di mezza giornata e un contributo massimo di 300 Euro per un corso giornaliero da parte della CTA per ogni partecipante per corso. Anche i corsi interni alle aziende sono oggetto di contributo da parte della CTA, che partecipa per ciascuna tematica con il 70% dei costi fino ad un importo massimo di 500 Euro.

Il controllo dell'avvenuto pagamento delle quote sociali viene effettuato mediante verifica degli elenchi mensili inviati dal NISF/INPS alla Cassa Turistica Alto Adige.

Ulteriori informazioni sul sito
www.stk-cta.it

INFORMAZIONE BUSTA PAGA

Se trovate questa posizione sulla Vostra busta paga, siete automaticamente membri della Cassa Turistica Alto Adige e avete il diritto fino al 70 per cento di sconto per la partecipazione a un corso di formazione professionale.

																									
																POS. NISF	POS. INAL	TST. INAL	STEUERNUMMER		VERTRAG				
																						BEHERBERG. H. KAT. - CONF C			
																KODE	MATR. NR.	EINTRITT	AUSTRITT DAT.	ANZ. U.FAELIGK. DAZ	KAT.	% PT			
EINSTUF.	VA	BERUF		FUNKTION						DATUM U. DRUCKZEIT															
ARBEITER/IN VOLLZEIT																									
GEBURTSORT						GEBURTSDAT.	NAT.																		
STEUERNUMMER																									
	VORJAHR	ANGER	GENOSS	REST	ZUSTEHEND	THEOR.																			
URLAUB		6,51		6,51	17,33	17,33																			
FREISTD.		26,01		26,01	69,33	69,33																			
AZR																									
ENTLTG	GEARTG	ENTLSTD	GEARSTD	WOCH.																					
26	26	172,00	172,00	4																					
ANF	TG	TAB	NR	EINK.																					
GRUNDLOHN		KONTINGENZ		ZUL. BEFR/SAIS		E. D. R.		PROD. PRAEMIE		BETR. UEBERT.		3. LOHNEL.		PROV. ELEMENT											
1.378,55				114,28										50,00											
F. ZUL + KVV		UEBERTARIF		UEBERTARIFX12		AD PERSONAM		AUF S. ELEMENT		DAZ		UEBERST. FORP		INGES.											
														1.542,83											
KODE	BESCHREIB.					ANZAHL	BASISWERT	FIGURATIV. WERT	BEZUEGE	ABZUEGE															
C0001	ENTLOHNUNG					26,000 T	59,33962		1.542,83																
C4202	BEITRAG SUEDT. TOURISMUSKASSE					1,000	1,38000	1,38+																	
C4203	BEITRAG COVELA					1,000	5,51000	5,51+																	
C6048	SONNTAGSZUSCHLAG 10%					35,000 S	0,80148		28,05																
C7400	STEUERBONUS					1,000	81,53482		81,53																
INST.	GRUNDL. IVS	BTR. IVS	GRUNDL. AND	BTR. AND	GL. ZUSATZ. IVS	BTR. ZUSATZ. IVS	GL. INAL	INSG. SOZ. BEITR.																	
M	1.571,00	144,37	1.571,00	2,36			1.571,00	153,62																	
L	5.147,00	473,01	5.147,00	7,73			5.147,00	INSG. BEITRAEGE																	
STEUERGRUNDL.	ABSETZB. AUFW.	BRUTTOSTEUER	TOT. ABSETZB.	NETTOSTEUER	GL. NACHZ. S. BEST.	RPEF-NZ. SB	% SB	IRPEF-RUECKVERG	INSG. STEUEREINB.																
M	1.417,26	332,66	151,73	180,93				180,93																	
L	4.645,66	1.095,04	444,99	650,05				AUFRUND. MONAT	AUFRUND. VORM.																
TG	N. SELB. ARB.	ANZ. KIND > 3	EHEPART.	ANZ. % KIND	ANZ. % KIND < 3 J.	ANZ. % KIND BEHIND.	ANZ. AND. FAM.	0,43	0,29																
M	31	151,73						INSG. BEZUEGE	INSG. ABZUEGE																
L	92	444,99						1.652,84	334,84																
ST/TG	GRUNDLAGE	RUECKSTELLUNG	BTR. G. 297	TFR. RENT. FOND.	NETTOABFERT.	ABZUGSFAUFW		NETTOENTLOHNUNG																	
TFR	26,00	1.570,88	116,36	7,86	108,50			€ 1.318,00																	
GL. SEP. BEST	% TFR		RPEF SEP. BEST																						
BANK					UNTER	GERALTSPERIODE																			
KOORD.					SCHRIFT																				

Mod.02/01/01T - Eibonafco GDDTD - No. Ben. Klausur. Pab. S. (L - A) / INAL. N. 331. del 18.01.2009 - Riproduzione vietata. 9824286-051226849963907011.8000000000

MODALITÀ D'ISCRIZIONE PER I CORSI

Iscrizione

L'iscrizione avviene per iscritto tramite modulo d'iscrizione o sul sito internet. Sulla pagina 30 trovate i moduli d'iscrizione. Il numero di partecipanti è limitato. Le iscrizioni vengono accettate, salvo eccezioni, fino a 10 giorni prima dell'inizio del corso. Dopo aver ricevuto la Vostra iscrizione Vi mandiamo una conferma. La conferma d'iscrizione è impegnativa per entrambe le parti.

Disdetta

Se il numero minimo di partecipanti non è garantito il corso non avrà luogo ed i partecipanti saranno informati alcuni giorni prima. Potete disdire la Vostra iscrizione gratuitamente 10 giorni prima dell'inizio del corso. Salvo escursioni e corsi a lunga durata. I webinar possono essere stornati gratuitamente fino a tre giorni prima. Se la Vostra disdetta avviene dopo, Vi sarà addebitato il 50% del costo senza tenere conto della riduzione CTA (Cassa Turistica Alto Adige). Assenze ingiustificate: Vi sarà fatturato il costo completo del corso senza tenere conto della riduzione CTA. Questo vale anche per la riduzione per le piccole imprese. Le riduzioni si applicano solo nel caso i cui i corsi sono stati effettivamente frequentati. I costi di vitto, alloggio, viaggi di studio, assenze ingiustificate ed escursioni enologiche non sono soggetti delle varie riduzioni (CTA e piccole imprese).

Misure di sicurezza – Covid-19

I seminari e i corsi del reparto formazione del HGV (Unione Albergatori e Pubblici Esercenti) verranno organizzati nel rispetto di tutte le misure di sicurezza Covid-19. Queste saranno comunicate ai partecipanti prima dell'inizio del corso. I partecipanti hanno l'obbligo di rispettarle.

Condizioni per la partecipazione al webinar

Per partecipare al webinar, c'è bisogno di un PC, laptop o smartphone con fotocamera e sistema audio e una connessione internet stabile. Prima del corso, i partecipanti riceveranno un link di accesso via e-mail, che può essere attivato 10 minuti prima dell'inizio del corso. Si raccomanda di scegliere l'ambiente di modo che non ci siano interruzioni.

Fatturazione

Dopo il corso verrà spedita una fattura intestata all'indirizzo nominato nel modulo d'iscrizione. Vi chiediamo di comunicarci eventuali variazioni prima dell'inizio del corso.

Per i corsi e i viaggi di studio verrà emessa una fattura parziale prima dell'inizio dell'evento. Questi potranno essere frequentati solamente dopo il pagamento della fattura emessa.

Importante

La riduzione CTA si applica solo nel caso in cui il corso è stato effettivamente frequentato. I costi per vitto, alloggio, escursioni enologiche, assenze ingiustificate da corsi e da seminari non sono soggetti a riduzione CTA. La riduzione CTA viene solo ed esclusivamente applicata per i corsi. Le spese per mantenimento, viaggi di studio, assenze ingiustificate e spese amministrative non fanno parte della riduzione CTA.

Corsi per piccole aziende

senza collaboratori o aziende familiari. L'HGV vuole venire incontro alle aziende associate che, per la loro entità, non occupano collaboratori o sono aziende familiari e che in passato non hanno potuto usufruire dei corsi a prezzo ridotto previsti dalla CTA. Anche loro adesso possono usufruire del ribasso fino al massimo del 70%, con un contributo minimo del partecipante di Euro 60 netti, per un corso giornaliero, e di Euro 30 netti per un corso di mezza giornata. La differenza sarà a carico dell'HGV. Basta che viene spedito con l'iscrizione al corso una dichiarazione di responsabilità nella quale si indica di non occupare collaboratori. La dichiarazione può essere richiesta al numero telefonico 0471 317 790.

Vitto

Per corsi che durano una giornata intera sono previsti una merenda e un business-lunch. Per corsi che durano mezza giornata è prevista una merenda. Per corsi prescritti dalla legge non è previsto nessun vitto.

Legge della privacy

Tutte le informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sono disponibili su hgv.it/weiterbildung, la nostra informativa è inoltre consultabile presso l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti a Bolzano, reparto formazione continua.

Informazioni

HGV formazione professionale, tel. 0471 317 790, Fax 0471 317 701
weiterbildung@hgv.it, www.hgv.it

MODULO D'ISCRIZIONE

Mandare via e-mail a: weiterbildung@hgv.it



Numero _____ Titolo _____

Numero _____ Titolo _____

Numero _____ Titolo _____

1) DATI PERSONALI DEL PARTECIPANTE:

Titolo: Signora Signore

Cognome _____ Nome _____

Data di nascita _____ Luogo di nascita _____

Codice fiscale _____

CAP/città _____ Via _____

Telefono _____ E-Mail _____

Posizione nella ditta:

Titolare Collaboratore membro famiglia Collaboratore nella ditta _____ (altro)

Inviare la fattura a:

Ditta Privato - Partecipante (compilare solo parte 1)

2) DATI PER LA FATTURA:

Ditta _____ Denominazione della società _____

CAP/città _____ Via _____

Partita IVA _____

Numero della tessera HGV _____ E-mail _____

Numero telefono _____

3) SEGNARE LA CASELLA CHE CORRISPONDE:

Membro HGV senza collaboratori, o solo con collaboratori familiari

Contabilità paghe presso l'HGV

Membro CTA

Con la presente si dichiara che sia il/la partecipante che il destinatario/la destinataria della fattura sono membri della Cassa Turistica Alto Adige (CTA) e che i contributi dovuti vengono pagati regolarmente e correttamente. In caso di dichiarazione non veritiera, il sottoscritto/la sottoscritta si impegna a restituire gli importi conseguiti tramite la dichiarazione non veritiera comprensivi di spese e interessi. Possono essere richiesti in ogni momento documenti relativi al contributo CTA (busta paga, UNIMENS) e il sottoscritto/la sottoscritta si impegna sin d'ora a fornirli tempestivamente.

Il sottoscritto/la sottoscritta conferma che il partecipante/la partecipante è collaboratore/collaboratrice della ditta sopra nominata e prende atto che la HGV-Service Cooperativa non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose che si verificano durante il corso.

Tutte le informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del consiglio del 27 aprile 2016 sono disponibili su hgv.it/weiterbildung, la nostra informativa è inoltre consultabile presso l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti a Bolzano, reparto formazione continua.

Data

Firma destinatario della fattura

HGV

Formazione professionale

Via Macello 59

39100 Bolzano

Tel. 0471 317 790

Fax 0471 317 701

weiterbildung@hgv.it

www.hgv.it