

LA CONOSCENZA DA VANTAGGI!

Programma di Formazione professionale
maggio - settembre 2022



SÜDTIROLER TOURISMUSKASSE
CASSA TURISTICA ALTO ADIGE

I39100 BOZEN/BOLZANO Schlachthofstraße 59 Via Macello
Tel. 0471 317 700 stk-cta@hg.vi www.stk-cta.it



LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE

LA SUA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Alexandra Silvestri
Responsabile 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
weiterbildung@hgv.it

EDITORE

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-Cgil
Tel. 0471 926 420
Via Roma 79, Bolzano

Fisascat SGBCISL
fisascat@sgbcisl.it
Tel. 0471 568 443
Via Siemens 23, Bolzano

UILTuCS Trentino Alto Adige Südtirol
Tel. 0471 245 611
Via Ada Buffolini 4, Bolzano

Il programma della formazione professionale viene appoggiato dalla Provincia Autonoma di Bolzano, Dipartimento Cultura tedesca e Dipartimento Agricoltura, Forresterie, Turismo e Protezione civile.

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



„Per mantenere l'alto standard che il settore alberghiero e della ristorazione altoatesino offre, è necessario sviluppare costantemente le competenze di tutti i partecipanti. Il profondo 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 e la resilienza.“



Gottfried Schgaguler, presidente della CTA

„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, formazioni interne 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, vicepresidente della CTA

Sommario

LA CONOSCENZA DA VANTAGGI

La Sua formazione professionale!	2
Premessa	3
Finanziamenti	6
Calendario dei corsi in lingua italiana	7

LINGUE

Management dei reclami	9
------------------------------	---

SERVIZIO E BEVANDE

Espresso, cappuccino e latte art	11
Corso per camerieri - base	11

GASTRONOMIA 360°

WEBINAR Dolci innovativi	13
Gustosi piatti di pesce	13

CORSI PREVISTI DALLA LEGGE

Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro	15
Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro.	15
Corsi specialmente adatti a piccole imprese	16
Autodichiarazione	17
Cassa Turistica Alto Adige (CTA)	18
Informazione busta paga	19
Modalità d'iscrizione	20
Modulo d'iscrizione	22



FINANZIAMENTI

Riduzioni 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.

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 18 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 17 di questa brochure oppure contattando il reparto formazione dell'HGV, Tel. 0471 317 790.

Maggio

GIORNO	CORSO	S.
9 lun.	Dolci innovativi	13
16 lun.	Aggiornamento: Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro 6 ore	15
23 lun.	Espresso, cappuccino e latte art	11
24 ma.	Inizio Corso sulla sicurezza sul lavoro per datori di lavoro 16 ore	15
25 mer.	Management dei reclami	9
27 ven.	Corso per camerieri - base	11
27 ven.	Gustosi piatti di pesce	13

LINGUE



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:

92

Relatrice: Claudia Rossin, insegnante d'italiano, Bolzano

Data: mercoledì 25 maggio 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

SERVIZIO E BEVANDE



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:

111

Relatore: Stefano Urru, esperto barista, Merano

Data: lunedì 23 maggio 2022

Luogo: Gustelier – atelier del gusto, Bolzano

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

Quota d'iscrizione: 264 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 97 Euro + 22% IVA

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:

112

Relatore: Pietro Palamara, docente della scuola professionale provinciale alberghiera “Cesare Ritz”, Merano

Data: venerdì 27 maggio 2022

Luogo: Merano

Durata: dalle ore 9 alle ore 17

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.

GASTRONOMIA 360°



WEBINAR

Dolci innovativi

Durante il corso online verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

- Sacher
- mousse alla frutta con base meringa all'italiana
- base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

NUMERO DI CORSO:

123

Relatore: Manuel Marzari, Docente in varie scuole professionali, consulente in pasticcerie, hotel e ristoranti, Rovereto

Data: lunedì 9 maggio 2022

Durata: dalle ore 9 alle ore 12

Quota d'iscrizione: 80 Euro + 22% IVA

Quota CTA: 40 Euro + 22% IVA

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:

127

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

Data: venerdì 27 maggio 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

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

Data: martedì 24 e mercoledì 25 maggio 2022

Durata: dalle ore 8.30 alle ore 17.30

Luogo: albergo Langgenhof, Brunico

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:

15

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

Data: lunedì 16 maggio 2022

Durata: dalle ore 14.30 alle ore 20.30

Luogo: albergo Lodewirt, Vandoies

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.

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. Cassa Turistica Alto Adige



AUTODICHIARAZIONE

per le aziende membri dell'HGTV 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'HGTV 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 dipendente, i membri della famiglia assuntri 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 su 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 www.hgv.it/weiterbildung. La dichiarazione sulla tutela del trattamento dei dati personali è a disposizione presso il reparto Formazione dell'HGTV 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.

MODALITÀ D'ISCRIZIONE PER I CORSI

Iscrizione

L'iscrizione avviene per iscritto tramite modulo d'iscrizione o sul sito internet. Sulla pagina 32 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 non è garantito il numero minimo di partecipanti 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, hai 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 frequentato 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.

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

weiterbildung@hgv.it

www.hgv.it

MODULO D'ISCRIZIONE

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



Numero _____ Titolo _____

Numero _____ Titolo _____

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)

DATI PER LA FATTURA:

Ditta _____ Denominazione della società _____

CAP/città _____ Via _____

Partita IVA _____

Numero della tessera HGV _____ E-mail _____

Numero telefono _____ E-mail _____

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, UNIEMENS) 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 _____

Formazione Professionale

Via Macello 59

39100 Bolzano

Tel. 0471 317 790

Fax 0471 317 701

weiterbildung@hgv.it

www.hgv.it