

Programmazione 2014-2020

"INVITO A PRESENTARE PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE PER LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE COMPETENZE PER L'ADATTABILITA' E L'OCCUPABILITA' - PR FSE+ 2021/2027 Priorità 2. Istruzione e Formazione – Obiettivo specifico g) Promuovere l'apprendimento permanente"

Atto DGR 2053/2022 del 28/11/2022

"8 - Servizi alle persone: turismo e ristorazione" scadenza del 24/01/2023 12:00

Rif PA	2022-18746/RER
Titolo operazione	ATTUARE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE NEL SETTORE TURISTICO E RISTORATIVO DELLE PROVINCE EMILIANE
Obiettivo tematico	FSE+ 2. Istruzione e formazione
Canale di finanziamento	FSE+ 2. Istruzione e formazione
Priorità di investimento	Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale
Obiettivo specifico	Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale
Codice organismo	403
Ragione sociale	En.A.I.P. Parma
Raggruppamento tra soggetti	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Numero di progetti dell'	10
Progettista	Staff progettazione Enaip Parma

Finanziamento pubblico richiesto	€ 80.000,00
Importo totale operazione	€ 80.000,00

Coerenza rispetto a FSE+, strategie regionali di innovazione, sviluppo economico e territoriale, Pilastro Europeo dei Diritti Sociali e Strategia regionale Agenda 2030: (max 5000)

L'impianto formativo si inserisce all'interno degli obiettivi strategici promossi dalle istituzioni finanziatrici, con la volontà di proporre un'offerta formativa rispondente alla domanda e alle prospettive formative-professionali del territorio. Le proposte si inseriscono all'interno del Principio 1 del Pilastro europeo dei diritti sociali ovvero "Ogni persona ha diritto a un'istruzione, a una formazione e a un apprendimento permanente di qualità e inclusivi, al fine di mantenere e acquisire competenze che consentono di partecipare pienamente alla società e di gestire con successo le transizioni nel mercato del lavoro" e dell'Obiettivo 8 per lo Sviluppo Sostenibile, ovvero il Diritto ad un lavoro dignitoso e la crescita economica e dell'Obiettivo 4 "Istruzione di Qualità", nel rispetto delle Parità di Genere (Obiettivo 5). Principi cardine promossi anche all'interno della Strategia regionale Agenda 2030, con particolare attenzione all'istruzione di qualità, dove le competenze della persona diventano risorse anche per la comunità, nell'ottica di elevare il livello di competitività delle aziende del territorio e di migliorare l'occupabilità delle persone che prenderanno parte ai corsi, nell'ottica della formazione continua.

Programmazione 2014-2020

Le nuove competenze devono rispecchiare il processo di evoluzione dell'impianto turistico e ristorativo, con l'obiettivo di sviluppare "un'economia efficiente sotto il profilo delle risorse, circolare, digitalizzata e a impatto climatico zero". Per questo, l'istruzione e la formazione non potranno che fondarsi su sostenibilità e digitalizzazione, dove la tecnologia deve essere strumento migliorativo, sia per la qualità che per l'efficienza dei servizi ristorativi e ricettivi.

Analisi dei fabbisogni professionali e formativi (qualitativa e quantitativa) con riferimento alle Azioni/Territori che sottostanno alla proposta progettuale (Max. 4000)

Il territorio emiliano ha una forte vocazione alla ristorazione e al turismo, e la tradizione enogastronomica ha portato i territori ad essere definiti parte della Food Valley.

Questi settori sono stati fortemente colpiti dal Covid 19, ma attraverso varie evoluzioni - vedi implementazione take-away, ampliamento spazi aperti, etc - il settore ha saputo resistere e sta ripartendo, consapevole della necessità di strutturare strategie di resilienza per poter affrontare le possibili sfide future.

Nello specifico, sono positivi i dati rispetto la presenza di turisti nel territorio piacentino, che dopo un brusco arresto degli arrivi, sono ricominciati a risalire, registrando un significativo aumento dei pernottamenti rispetto il 2019 (+11%, Provincia di Piacenza). Da sottolineare il comparto extra-alberghiero che segna un +34% rispetto rispetto gli anni pre-crisi, formato da B&B, agriturismi, case vacanze etc, comprendendo quasi un quarto del totale dei pernottamenti.

Il numero totale dei turisti sul territorio però resta 7 punti percentuali sotto il 2019, con possibile lettura di un turista meno di passaggio, ma che cerca un'esperienza turistica più completa.

Numeri che vedono un ritorno alla normalità anche per il territorio di Parma, con una domanda turistica negli esercizi ricettivi molto simile al 2019 (-0,9%, Regione Emilia Romagna) ma che anche qui sa distinguersi per un aumento significativo degli esercizi extra-alberghieri, capaci di segnare un aumento del 21% rispetto il 2019 (Emilia Romagna).

Il settore della ristorazione ha previsto per il 2022 un inserimento di 5760 operatori a vario titolo, primo settore per numero di entrate totali, dove il 60% di queste vertono su personale con esperienza e il 40% degli intervistati segnala una difficoltà nel reperimento degli operatori (Excelsior 2022). Dati meno incoraggianti per Reggio Emilia, che ha solo in parte assorbito la perdita di flusso turistico, segnando un -28,7% rispetto il 2019. Significativo il trend anche qui presente del settore extra-alberghiero, capace di segnare un aumento di pernottamenti del 13,3% (Regione Emilia Romagna)

I dati e la relazione con il territorio, mostrano come il settore ristorativo turistico sia in ripresa rispetto il 2020 ma non sia ancora tornato a livelli precrisi, e si ipotizza un trend positivo per il 2023.

La richiesta di strutture non alberghiere è in forte aumento, forse in parte dovuto ai costi ridotti della struttura, forse per un'esperienza più particolare da parte del turista, che può entrare dentro una vera casa del territorio.

Per mantenere alto il livello dell'offerta, è necessario essere al passo con i tempi, non subendo ma guidando i processi di innovazione del mercato.

Ne è esempio la richiesta di servizi extra alberghieri, dove il nostro territorio ha la possibilità di seguire il trend, progettando un'offerta capace di essere sostenibile e tecnologicamente all'avanguardia.

La domanda di servizi ristorativi è sempre maggiormente legata alla sostenibilità ambientale, e la tradizione emiliana si basa sul consumo e sulla lavorazione di prodotti animali: legare la tradizione alla sostenibilità non è un obiettivo semplice, ma è necessario. La capacità da parte di operatori del settore ristorativo di innovare e proporre alternative sostenibili o rivisitazioni sostenibili sarà la forza del comparto.

Ne fanno esempio prodotti a base di carne allevata in allevamenti non intensivi (quindi con la riduzione del consumo di acqua per la produzione del foraggio e riduzione dell'impronta ecologica per l'aumento di terreno destinato all'animale con relativo assorbimento di Co2) o l'utilizzo di condimenti vegetali.

Un'innovazione ampia, che riguardi anche modalità e tecniche di lavorazione, che sappiano diventare più green e quindi anche più efficienti, perchè la sostenibilità diventi valore aggiunto anche in termini economici, implementando la capacità dell'operatore di comunicare le proprie azioni e i propri valori, soprattutto online.

Modalità di intervento, organizzative, di informazione e delle procedure per l'accesso alle opportunità volti a facilitare l'accesso e la fruizione delle opportunità in attuazione dei principi orizzontali di parità (Max. 4000)

Per massimizzare l'utilizzo delle risorse disponibili e garantire l'accesso al più ampio numero di utenti, i soggetti attuatori adotteranno STRUMENTI DI INFORMAZIONE condivisi, per effettuare un'azione

Programmazione 2014-2020

promozionale efficace, capillare e sostenibile. Si prevede: individuazione di un logo comune che faciliti la lettura delle offerte in termini di "catalogo"; e-mail marketing agli stakeholders individuati nei 3 territori; diffusione mediante i siti e/o social network degli attuatori.

Questi opereranno in modo complementare, mettendo a disposizione le proprie sedi a garanzia di CAPILLARITA', per ampliare le opportunità di accesso anche in ottica di parità. La sinergia, avviata nella fase progettuale, proseguirà con: implementazione di un piano promozionale congiunto; attivazione di un PRESIDIO ORGANIZZATIVO, a cura del titolare, per il controllo dell'operatività/impiego risorse e la ricaduta delle buone prassi sui singoli territori in ottica di sviluppo regionale; attivazione di un'azione trasversale di MONITORAGGIO/VALUTAZIONE, da parte di un Comitato Tecnico di Progetto e l'adozione di un sistema periodico di reporting; animazione del dialogo con stakeholders territoriali per potenziare la rete di erogazione dei servizi e promuovere le iniziative. Si è inteso porre attenzione alla necessità, in particolare dei partecipanti occupati, di ottimizzare i tempi di apprendimento, con rapido trasferimento di quanto appreso ai contesti professionali di provenienza in ottica di riqualificazione, ma anche all'opportunità di offrire una formazione più consistente e formalizzata a chi si affaccia sul mercato del lavoro per entrarvi/rientrarvi. Tale acquisizione più approfondita e/o più ampia, in un orizzonte temporale comunque ragionevole, è tanto più assicurata dalla componibilità dei progetti, sia verticale che orizzontale, in percorsi più strutturati. Agli occupati, laddove richiesto, saranno destinati percorsi formativi organizzati in orari, quali la fascia serale e/o il sabato mattina, per renderli compatibili con gli impegni professionali, nonché l'opzione di ricorrere, laddove opportuno, a metodologie di erogazione BLENDED, per abbattimento di tempi e costi legati alla mobilità. Si assicura la massima flessibilità organizzativa: i gruppi aula saranno composti secondo un criterio di omogeneità che, partendo dalle competenze in ingresso, relega in secondo piano la condizione occupazionale dei partecipanti sotto il profilo didattico-contenutistico, facendone però una priorità organizzativa e un punto di attenzione in ottica di conciliazione. Il partenariato attuatore si impegna a mettere a disposizione presso ogni sede uno spazio informativo/orientativo a cui l'utente, in assoluta autonomia, potrà rivolgersi, nonché impostare, a cura del CTP, una procedura comune di accoglienza e un'idonea, omogenea batteria di test per valutare in ingresso le COMPETENZE PREREQUISITE nei singoli progetti formativi. La procedura

prevede quindi: un colloquio conoscitivo/orientativo finalizzato a progettare il percorso strutturato di ogni potenziale allievo; la somministrazione di test di verifica dei requisiti sostanziali (eventualmente anche online) per l'accesso ai progetti formativi che li richiedono e, in caso di esito positivo, la composizione di una prima ipotesi di percorso formativo modulare, con relativa sottoscrizione di patto formativo, sempre rivedibile e ricomponibile a fronte di mutate esigenze dei partecipanti.

Articolazione progettuale per garantire un'offerta formativa completa e adeguata con riferimento ai processi e alle competenze in ingresso e alle competenze attese al termine (Max. 4000)

L'articolazione progettuale si basa su una proposta formativa modulare e fruibile in modo personalizzato.

I corsi proposti vogliono offrire una formazione sul tema della sostenibilità e sulla transizione digitale di livello base, intermedio e alto, con l'obiettivo di suscitare l'interesse sia di persone che intendono approcciarsi per la prima volta alla materia, ma anche per chi ha già esperienza nelle materie trattate e voglia approfondirle (esperienza sia lavorativa che formativa), pensata sia per operatori del settore che per aspiranti tali.

Si prevedono attività formative di livello base pensate per operatori (o aspiranti tali) della ristorazione (Progetto 1 e progetto 6), del settore turistico (Progetto 4) e per gli operatori o aspiranti tali di entrambi i settori (Progetto 3); gli argomenti dei corsi non intendono sovrapporsi tra loro se non per le linee guida base della comprensione della terminologia e dei principi della transizione digitale ed ecologica, permettendo la possibile fruizione di più corsi di livello base.

I corsi di livello intermedio vanno a collocarsi sia per essere fruiti da partecipanti con esperienze di base già consolidate, sia da chi abbia frequentato i corsi base qui proposti. I Progetti 7, 8 e 9 sono pensati per addetti o aspiranti tali del comparto ristorativo, il Progetto 5 per il reparto turistico e il Progetto 2 è maggiormente trasversale ad entrambi gli ambiti.

Il Progetto 10 è di livello Avanzato, è consequenziale ai Progetti 7, 8 e 9 o indicato per chi cerca strategie pratiche per dare valore ai prodotti delle lavorazioni di scarto della cucina.

I Progetti 4 e 8 prendono le basi da UC della formazione a qualifica regionale, nello specifico:

- prg 8, Operatore della Ristorazione;
- prg 4, Operatore dei Servizi Turistici.

Entrambi prevedono il rilascio di una scheda capacità e conoscenze al termine del percorso formativo.

Programmazione 2014-2020

Opportunità e servizi aggiuntivi che si intende rendere disponibili ai partecipanti per ampliare gli impatti di apprendimento attesi (Max. 4000)

La rete regionale degli ENAIP vanta un rapporto privilegiato con gli specifici destinatari della presente operazione e una pluriennale esperienza nell'erogazione di corsi di formazione permanente che hanno permesso ai partecipanti di colmare, con successo, i gap formativi che costituivano un ostacolo alla transizione o alla permanenza sul lavoro. Da sempre complementari a tali tipologie di percorsi, sono tradizionalmente attivati SERVIZI AGGIUNTIVI che gli Enti stessi ritengono necessari a sostenere la partecipazione dell'utenza che ad essi si rivolge. Per storia e imprinting, gli Enti attuatori sono naturalmente vocati a un'ampia PRESA IN CARICO, utile a favorire la complementarità delle opportunità a beneficio dei destinatari. Anche nella presente operazione si perseguirà la medesima finalità attraverso opportunità ulteriori rispetto alla mera formazione, e tra queste citiamo:

- attività di ORIENTAMENTO a cura di personale che ha maturato grande esperienza con ogni tipologia di utenza ed è pertanto in grado di svolgere consulenze individuali che permettono all'utente di progettare non solo un percorso di crescita professionale, ma un vero "life plan"
 - attivazione di misure di Politica Attiva del Lavoro, mediante i rispettivi SERVIZI PER IL LAVORO, a supporto di inserimento lavorativo o di percorsi auto-imprenditoriali. La rete regionale ENAIP vanta, infatti, un'efficiente ed efficace sinergia con i Centri per l'impiego di ciascun distretto territoriale per rispondere ai fabbisogni di persone e imprese.
 - attivazione di TUTORAGGI QUALIFICATI che permettano ai partecipanti di approfondire autonomamente gli specifici obiettivi formativi (autoapprendimento assistito), investendo nel proprio life long learning senza gravare sulle risorse pubbliche, anche mediante la messa a disposizione di materiali didattici, sitografia e bibliografia per approfondimenti continui, anche al termine del percorso
 - modalità di erogazione BLENDED, con ricorso a momenti di videoconferenza sincrona alternati a formazione in presenza, laddove richiesto dai partecipanti, per ampliare le opportunità di frequenza in ottica di work-life balance. Infatti, l'operazione intende creare condizioni perché le soluzioni legate all'apprendimento a distanza non siano legate solo a situazioni emergenziali, bensì alla duplice esigenza di rispondere, da un lato, a problematiche di conciliazione, ma anche, dall'altro, a scelte didattiche che, favorendo la flessibilizzazione e la personalizzazione dei percorsi, siano coerenti con le capacità e stili cognitivi dell'utente del servizio. L'Operazione punta sia sulla qualità e pertinenza dei supporti didattici veicolati e sulla tracciabilità garantita dei processi di apprendimento e dei relativi esiti -servizi di VALUTAZIONE dei livelli di APPRENDIMENTO in ENTRATA, funzionali alla creazione di classi omogenee e ad assicurare il successo formativo ai singoli partecipanti
 - servizio di FORMALIZZAZIONE delle COMPETENZE effettivamente acquisite e rilascio SCC previa richiesta formale dei partecipanti di adesione a sistema SRFC e attivazione di EPV per tutti i percorsi di 64 ore riconducibili a SRQ;
 - per la CONCILIAZIONE, ogni soggetto attuatore assicura la propria disponibilità ad individuare, laddove richiesto, associazioni e strutture che possano facilitare la frequenza delle donne, in particolare se gravate da carichi di cura, con servizi di baby-sitting e spazi per le attese.
- Infine, gli ENAIP attuatori si impegnano a ridurre massimamente costi e disagi connessi alla mobilità grazie a un'ampia offerta di punti di EROGAZIONE a CAPILLARE copertura territoriale: ogni partner attuatore dell'operazione si impegna infatti, laddove necessario, a coinvolgere ulteriori soggetti, con sedi attrezzate, da rendere eventualmente disponibili agli utenti nei rispettivi territori per favorirne la più ampia partecipazione.

Rispondenza alle priorità dell'Invito (Max. 4000)

La proposta formativa intende rispondere alle priorità dell'invito ponendo come fondamenta dei saperi e delle conoscenze apprese i principi di sostenibilità ambientale e di innovazione tecnologica, con il fine di aumentare l'occupabilità ed elevare le competenze dei partecipanti, portando a beneficio del comparto della ristorazione e dei servizi turistici le nuove competenze acquisite.

Lo sviluppo economico infatti non può prescindere dai principi di sostenibilità e innovazione tecnologica, ponendo le basi per un futuro smart e green.

La formazione alle persone è una delle misure centrali in questo paradigma, ed intende "dotare le persone delle giuste competenze per permettere loro di lavorare con più efficacia e di trarre vantaggio dalle tecnologie avanzate", rispettando il diritto all'istruzione, formazione e apprendimento di qualità ed inclusivi.

Con questa offerta formativa, si intende proporre competenze pratiche e spendibili rispetto il risparmio energetico, il riutilizzo delle risorse, l'efficientamento dei processi grazie al supporto tecnologico, ma anche proposte e spinte all'innovazione, proponendo nuove forme di cucina sostenibile, rivisitazioni di ricette della

Programmazione 2014-2020

tradizione, approccio digitale e sostenibile alla ricezione turistica. Per poter operare efficacemente nel mercato ristorativo e turistico infatti, saranno sempre più indispensabili competenze di questo tipo, sia per la necessità di sostenere la rivoluzione in atto, sia per sviluppare competenze diffuse che possano diffondersi e contaminarsi nel settore e renderlo capace guidare il cambiamento.

I corsi proposti sono di livello base, intermedio ed alto, in modo da intercettare figure con diversi livelli di competenza che operano nel settore, garantendo il diritto alla formazione permanente, o permettere a chi si interfaccia per la prima volta al settore, di farlo attraverso una chiave di lettura improntata alla transizione energetica e digitale, rendendo di fatto la proposta formativa di qualità, equa ed inclusiva. La strutturazione a livello permette inoltre di ottenere un'offerta formativa modulare e personalizzabile per rispondere alle esigenze ed aspirazioni del partecipante.

Tematiche secondarie

11. 01 - Contribuire alle competenze e all'occupazione verdi e all'economia verde (max 1.000) Si No

L'operazione intende essere strumento di supporto a uno sviluppo economico che, come ricordato nel "Patto per il lavoro e per il clima" o è sostenibile o non è vero sviluppo. La formazione, che si configura come catalogo di "LABORATORI TERRITORIALI" declinabili sulle specificità produttive provinciali, intende agevolare la transizione ecologica, imperativo non più dilazionabile, affinché le attività ristorative e turistiche possano coniugare proposta di servizi e rispetto dell'ambiente, accoglienza e valore aggiunto, efficienza economica e giustizia sociale. L'operazione raccoglie la sfida rappresentata dal secondo obiettivo della STRATEGIA REGIONALE AGENDA 2030, ovvero fare dell'Emilia-Romagna la regione della transizione ecologica: la formazione ivi proposta può contribuire all'obiettivo di "accelerare la transizione ecologica per raggiungere la neutralità carbonica prima del 2050 e passare alle energie pulite e rinnovabili entro il 2035".

12. 02 - Sviluppare competenze e occupazione digitali (max 1.000) Si No

Servizi turistici e ristorativi digitali, vuol dire lavoro e vuol dire capacità di aggiungere nuovo valore e sostenibilità alla proposta di servizi grazie alla ricerca e alle competenze delle persone (occorre impedire che il digitale accresca i divari e anzi far sì che concorra viceversa a ridurli), formando un capitale umano capace di compiere una rivoluzione del settore mediante una trasversale trasformazione digitale dell'offerta e dei processi, delle singole attività e della relazione con il cliente finale. Rispetto alla sfida della trasformazione digitale, l'operazione avrà, come effetto moltiplicatore, quello di migliorare il posizionamento dell'ER (cfr Digital Economy and Society Index) nei confronti di altre regioni europee, favorendo uno sviluppo digitale democratico e inclusivo, che non lasci indietro né chi lavora e necessita di riqualificarsi, né chi è in cerca di occupazione e dunque di un reinserimento occupazionale stabile e qualificato.

Area territoriale su cui insiste l'intervento:

Ambito territoriale Parma

Specificare ambito territoriale prevalente e tutti gli ambiti nei quali il soggetto si impegna a rendere

L'offerta formativa verrà proposta all'interno dei territori di Parma (ambito territoriale prevalente), Piacenza e Reggio Emilia. La scelta dei territori nasce dalla specificità degli stessi, in quanto facenti parte della Food Valley e con una forte valenza turistica. L'operazione parte da Parma quale ambasciatrice della Food Valley nel mondo e città creativa Unesco per la Gastronomia, per diffondere le buone pratiche tra i territori e fare rete nello sviluppo di un'offerta di servizi ristorativi e turistici che sia in linea con i valori della transizione ecologica e digitale in atto.

Come punti di riferimento nella produzione e nell'offerta di prodotti tipici, l'Emilia deve giocare un ruolo chiave nell'ammodernamento del comparto. Sono gli stessi professionisti che si stanno mostrando capaci di aggiornare i servizi a mettere a disposizione i loro saperi ai partecipanti del percorso. Condividere modelli di gestione green e smart infatti, permette a tutto il comparto di crescere ed elevare l'offerta turistica negli anni. Una crescita differenziata e compartimentata infatti, può avere più difficoltà nel rendersi riconoscibile e comunicabile al consumatore finale, rischiando di perdere appeal e competitività.

Programmazione 2014-2020

Una crescita diffusa, integrata, di sistema invece, permette la diffusione di buone pratiche e una contaminazione tra le stesse, in grado di generale valore condiviso e rendere distintivo il territorio.
L'obiettivo è rendere i territori di Piacenza, Parma e Reggio distinguibili non solo per la qualità dei prodotti e per la qualità dei servizi di accoglienza turistica, ma anche per la determinazione e la capacità di innovarsi in ottica sostenibilità e innovazione digitale.

Erogazione territoriale:

33 - Nessun orientamento territoriale

Num.	Titolo progetto	Cod.	Tipologia
1	Il ristoratore sostenibile: ottenere la certificazione	C03	Formazione permanente
2	Comunicare la sostenibilità online e tramite social	C03	Formazione permanente
3	Conoscere il territorio: i prodotti green e le aziende produttrici virtuose	C03	Formazione permanente
4	Pianificare l'apertura di un B&B smart e sostenibile	C03	Formazione permanente
5	Gestire un B&B o un agriturismo smart e sostenibile	C03	Formazione permanente
6	Conoscere il territorio: utilizzare i prodotti sostenibili delle aziende virtuose del territorio	C03	Formazione permanente
7	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le verdure	C03	Formazione permanente
8	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le farine	C03	Formazione permanente
9	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: i cocktails analcolici	C03	Formazione permanente
10	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: ridurre gli sprechi alimentari	C03	Formazione permanente

Soggetti attuatori

Codice organismo	Ragione sociale	Indirizzo sede legale	Modalità di partecipazione
403	En.A.I.P. Parma	VIA GRAMSCI 22 43100 Parma (PR)	Titolare
222	EN.A.I.P. DELLA PROVINCIA DI PIACENZA	Via S. Bartolomeo 48/a 29121 Piacenza (PC)	Partner
3890	FONDAZIONE ENAIP DON GIANFRANCO MAGNANI	Via Guittone D'Arezzo 14 42123 Reggio nell'Emilia (RE)	Partner

Ruolo e modalità di collaborazione degli attuatori nella realizzazione dell'operazione (max 2.000):

I soggetti attuatori, strutturati in una rete regionale storicamente consolidata e specializzati nel trattare

Programmazione 2014-2020

l'utenza potenzialmente beneficiaria, si impegnano a:

- offrire opportunità formative capaci di corrispondere alla domanda di competenze a sostegno della transizione digital & green del comparto RISTORAZIONE E TURISMO, coerenti con le aspettative, i fabbisogni e le conoscenze e competenze in accesso, anche tenuto conto dei pregressi percorsi personali, educativi, formativi e professionali;
- attivare un'offerta formativa riferita all'Azione 8, Servizi alle persone: turismo e ristorazione, articolata nelle due Misure: Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa, Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente;
- ricorrere a metodologie didattiche LABORATORIALI e di apprendimento diverse, compresa, ove attuabile con successo, l'erogazione A DISTANZA per persone con difficoltà di spostamento o di conciliazione di impegni personali e professionali
- dare seguito alla collaborazione avviata in fase progettuale con il dialogo con le attività e i servizi turistici e ristorativi dei territori e l'analisi dei loro bisogni di crescita mediante la realizzazione sinergica delle azioni formative congiuntamente programmate;
- mettere disposizione percorsi MODULARI, per rispondere ai diversi livelli di conoscenze di accesso e in funzione degli esiti formativi specifici attesi grazie ad interventi mirati, componibili secondo una flessibilità in entrata e in uscita e una fruizione anche sequenziale per ogni partecipante;
- operare in modo complementare, mettendo a disposizione le proprie sedi/laboratori attrezzati in modo CAPILLARE, a garanzia di pari opportunità di accesso a livello provinciale, interprovinciale e regionale
- implementare un PIANO PROMOZIONALE congiunto per raggiungere in modo capillare le persone potenzialmente destinatarie, nel rispetto dei requisiti di ingresso e degli obiettivi formativi previsti;
- attivare un servizio di PRESIDIO ORGANIZZATIVO quale punto di riferimento comune per il partenariato, allo scopo di garantire il flusso continuo delle operatività presso tutte le sedi attivate;
- attivare un'azione trasversale di programmazione e monitoraggio per consentire un presidio puntuale ed una valutazione in itinere dell'attuazione mediante la costituzione di un COMITATO DI PROGETTO e l'adozione di un sistema periodico di REPORTING;
- animare il dialogo con stakeholders territoriali per potenziare la rete di erogazione della formazione e assicurare ricadute più ampie sui rispettivi bacini di riferimento;
- prevedere modalità di organizzazione delle attività in un'ottica di CONCILIAZIONE tra tempi di vita e della formazione e tra questi e quelli di attivazione personale verso il lavoro, garantendo un'offerta distribuita in diversi giorni e fasce orarie e con ricorso a modalità di erogazione BLENDED;
- coinvolgere PERSONALE SPECIALIZZATO per lo svolgimento delle operatività previste dalle azioni formative;
- erogare le attività fino al concorso delle risorse (€ 80.000,00);
- operare all'interno del partenariato secondo le modalità indicate nell'ACCORDO ATTUATIVO allegato, coinvolgendo anche i partner promotori elencati in SIFER e di cui ciascun soggetto attuatore conserva lettera di sostegno cartacea presso propria sede.

Soggetti promotori	
Ragione sociale	Contributo (non attuativo) all'impianto progettuale (max 500)
Consorzio Parma Quality Restaurants	Il Parma Quality Restaurants è il Consorzio dei ristoratori di città e provincia nato nel 2016, uniti dall'obiettivo comune di fare squadra per valorizzare la cultura culinaria locale, declinata in tutti i suoi aspetti: cucina, ospitalità e prodotto tipico. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, diffusione buone prassi.
Ristorante Bistrò - Il Labirinto	Il Ristorante si trova nell'affascinante complesso del Labirinto alla Masone a Fontanellato di Parma. Un Labirinto di 200 mila piante di bambù, nato dalla visione di Franco Maria Ricci, storico editore e intellettuale parmigiano. Accanto al Labirinto sorge un vero e proprio polo culturale, formato da un museo, una biblioteca e spazi espositivi e ricettivi. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, diffusione buone prassi.

Programmazione 2014-2020

So.Lu snc	Situato in una fertile pianura a 20 km da Parma, il Relais Fontevivo è annesso alla celebre abbazia cistercense, magnifico monumento d'arte medievale. Nato all'interno di un antico monastero medievale, comprende ristorante e hotel. Vengono organizzati buffet e pranzi per matrimoni, banchetti, cene di lavoro ed eventi. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, diffusione buone prassi.
141 Cafè	Bar con cucina che offre ricche colazioni e ottimi pranzi cucinati ogni giorno dalla chef Renata. Cucina tradizionale, rivisitata, con menù del giorno e menù alla carta. Organizzano eventi e offrono servizio catering. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi
A ca tua	Ristorante pizzeria con specialità di mare, di terra, qualche piatto della tradizione reggiana e una vasta scelta di pizze. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi
Badessa srl	CUCINA EMILIANA NATURALE E VINI NATURALI in un TEMPIO DEL PARMIGIANO REGGIANO. Badessa trae il suo nome dalla "botte Madre" usata nella produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. La cucina tradizionale e "giocata" del territorio reggiano, con particolare attenzione alla riscoperta di sapori perduti, della stagionalità e della filiera corta. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Destiny srl	Bar con cucina, specializzato in pranzi da lavoro e in pranzi veloci. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Gruppo Perla	Ristorante Pizzeria con preparazioni della cucina Italiana e mediterranea, con pizza e pesce. Pizza senza glutine e rivisitata. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Gulliver snc	"Gulliver" Ristorante Pizzeria a Scandiano (RE), con ampia distesa estiva coperta e parco giochi privato adiacente per i bambini. Aperto tutti i giorni a pranzo e cena, comodo al centro del paese raggiungibile con una breve passeggiata, ma anche alla zona artigianale per chi lavora. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
La faraonica	Locale con pizza, hamburger e primi piatti, vasta selezione di birre. Propongono serate con musica dal vivo. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi
Ristorante Oro Nero	Oro Nero è un ristorante semplice ed elegante, ideale per l'organizzazione di pranzi e cene azienda. Offrono servizio di banqueting e catering. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.

Programmazione 2014-2020

Ristorante il pozzo	Ristorante enoteca dalla piacevole atmosfera che punta sulla freschezza dei prodotti e delle preparazioni; il pesce è uno degli ingredienti distintivi della sua cucina. Presente nella guida Michelin Italia 2023, situato nel centro storico di Reggio Emilia. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Ristorante Macramè	Macramè è il nome di un nuovo indirizzo di ristorazione a Reggio Emilia e riassume le idee di Fabrizio Mantovani, uno spazio aperto al pubblico per tutta la giornata, che vede convivere tra le mura di Palazzo Busetti (peraltro edificio storico della città, fondato oltre tre secoli fa) quattro anime diverse, secondo un concetto di ospitalità completa. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Ristorante Pizzeria Sotto Broletto	Locale Storico Reggiano con cucina regionale e pizzeria. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Terme del Colesterolo	Piccolo locale capace di distinguersi con piatti che vedono come ingrediente principale "il maiale", presentato con nomi originali, porzioni generose e qualità ottima. Nel menù presente anche un' alternativa per chi non mangia carne. Vanta un 5/5 su trip Advisor con più 800 recensioni. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Al Vedel	Ristorante storico, aperto nel 1780 come spaccio alimentari. Sito a Colorno, nella bassa parmense, raccoglie e interpreta i sapori della tradizione partendo da prodotti tipici di alta qualità. Al Vedel è infatti il nome dialettale de "Le Vedole", la piccola località alle porte di Colorno. Presidio Slow Food e Consorzio Culatello Zibello. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Squid Restaurants srl	Squid è un ristorante di pesce. Il menù offre piatti creati dallo chef Alberto Rossetti con ingredienti freschi e di alta qualità. Cantina vasta e di alto livello curata da Lorenzo Buonocore. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Gab srl	Il Ristorante La Greppia a Parma nasce nell'immediato dopoguerra. L'attività trova il suo principale punto di forza nei piatti che quotidianamente propone, frutto della rivisitazione accurata di antiche ricette riscoperte a seguito di studi sulla cucina alla corte dell'arciduchessa di Parma Maria Luigia d'Asburgo Lorena. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Antica Tenuta Santa Teresa srl	Struttura ricettiva per eventi, banqueting, meeting e catering. Specializzata in matrimoni, feste e cene aziendali. Offre menù e servizi specializzati a seconda delle richieste del cliente. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Il Trovatore	Tra i primi piatti trovi la pasta ripiena rigorosamente fatta a mano con uova fresche, i cappelletti in brodo e i tradizionali tortelli di erbetta. Immane il Parmigiano-Reggiano e i salumi tradizionali nelle diverse stagionature. Rivisitazioni e materie prime naturali. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.

Programmazione 2014-2020

Antica Hostaria Tre Ville	Hostaria Tre Ville: la cucina "di casa", quella che affonda le radici nelle ricette locali, dai grandi classici a base di paste all'uovo e arrosti, a qualche reinterpretazione in chiave più moderna. Fa parte del consorzio Parma Quality Restaurants. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
PIACECIBOSANO APS	Piace Bio Sano è una rete di filiera agroalimentare del territorio che vuole promuovere un approccio sostenibile e partecipato di filiera, in grado di offrire cibo di qualità, buono, prodotto nel rispetto dell'ambiente, delle persone e della società. Ristorazione e prodotti sostenibili sono le sue parole chiave. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Consorzio Salumi Tipici Piacentini	Il Consorzio dei Salumi Piacentini è stato fondato nel 1971. Nell'agosto 2007 è stato costituito il Consorzio Salumi DOP Piacentini che riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) svolge attività di promozione, valorizzazione e tutela della coppa piacentina DOP, pancetta piacentina DOP e salame piacentino DOP. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Strada dei vini e dei sapori colli piacentini	La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini è un'Associazione volontaria senza fini di lucro, costituitasi il 25 febbraio 2000, con l'obiettivo di valorizzare l'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale del territorio piacentino vocato alla produzione viticola. L'Associazione è costituita da privati, enti pubblici e istituzionali, Associazioni e Consorzi. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.
Agriturist	Costituita dalla Confagricoltura nel 1965, è stata la prima associazione agrituristica in Italia, nata per promuovere e tutelare l'agriturismo, i prodotti nazionali dell'enogastronomia regionale, l'ambiente, il paesaggio, la cultura rurale. Attualmente l'Agriturist associa circa 5.000 aziende agricole (soci "ordinari") che svolgono o intendono svolgere attività agrituristica. Impegno a promuovere l'iniziativa, ad attivare eventuali testimonianze qualificate, a disseminare buone prassi.

<i>Soggetti delegati</i>	
Non presenti	
Totale importi attribuiti ai soggetti delegati	

<i>Altre informazioni a completamento della descrizione dell'operazione (max 2.000):</i>

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	1
Titolo	Il ristoratore sostenibile: ottenere la certificazione
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.1.a Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa - Base

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre); inoltre, visto il livello BASE del corso non saranno richieste competenze minime in ingresso, al fine di permettere la piena partecipazione senza discriminazioni.</p> <p>MODALITÀ DI ACCERTAMENTO. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi</p>
--

Programmazione 2014-2020

formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.
L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	48	0	0	0	48
Totale		48	0	0	0	48
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		48	0	0	0	48

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze e capacità atte ad aumentare la sostenibilità dei processi e della gestione di un ristorante.

Il corso prende i suoi riferimenti dalla "Carta Volontaria del Ristorante Sostenibile", studio di fattibilità e sperimentazione condotti da CAT Confesercenti Emilia Romagna con il patrocinio di Regione Emilia Romagna e Arpa.

Il corso prevede lo studio e l'approfondimento dei requisiti ambientali richiesti per ottenere la certificazione (di livello minimo base) rilasciata da parte di CAT Confesercenti e l'accompagnamento teorico e strategico per implementare le misure volte a ridurre l'impatto ambientale del ristorante dove si lavora o dove si aspira a lavorare.

L'impianto formativo si concentra sulle macro aree oggetto di studio:

- provenienza, offerta e stagionalità di cibi e bevande e scelta dell'acqua proposta al cliente finale;
- scelta, dosaggio e alternative volte a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici all'interno della cucina e del locale;
- miglioramento dell'efficienza energetica, con focus il sistema di illuminazione e di riscaldamento;
- riduzione dell'utilizzo di acqua in cucina e negli ambienti del locale;
- attenzione alle metodologie di raccolta differenziata dei rifiuti e strategie per la riduzione degli stessi;
- implementazione dell'utilizzo di prodotti equo solidali ed ecologici;
- modalità di gestione del ristorante attente alla sostenibilità ambientale;
- riduzione delle emissioni del locale.

Verranno fornite quindi modalità e strategie concrete per l'attuazione delle raccomandazioni fornite all'interno dello studio. Una volta terminato il corso, si potrà richiedere a CAT Confesercenti una visita presso il proprio ristorante per il rilascio della Certificazione del Ristorante Sostenibile, di livello minimo BASE.

Programmazione 2014-2020

Il fruitore del corso potrà quindi acquisire competenze e capacità richieste dal comparto ristorativo, in quanto sono sempre più presenti spinte interne ed esterne (per la richiesta da parte del consumatore) volte ad implementare misure di sostenibilità ed efficienza nei servizi turistico ristorativi, aumentando il proprio livello di occupabilità e competenza specifica. Scegliere la sostenibilità significa un risparmio di risorse e costi da parte del ristoratore, ma soprattutto una adesione a valori e richieste del nostro tempo, da parte della società e della potenziale clientela. I consumatori sono infatti sempre più attenti al rispetto dei principi di sostenibilità all'interno delle loro scelte, e le azioni di sostenibilità del ristoratore possono migliorare l'immagine del locale. Il comparto della ristorazione inoltre, potendo avere sempre più esempi di ristoratori virtuosi, potrà contaminarsi sviluppando sempre nuove buone pratiche, con l'obiettivo di rimanere "fiore all'occhiello" della ristorazione italiana.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Il percorso formativo si struttura sul carattere di sostenibilità all'interno di un ristorante. L'offerta ha l'obiettivo di aumentare sia le conoscenze teoriche dell'operatore, sia fornire strategie e azioni concrete per mettere in pratica quanto appreso. Grazie a questa valenza teorico-pratica, sarà più facile vedere attuate queste misure all'interno del settore della ristorazione e le nozioni apprese dall'operatore potranno più facilmente diventare bagaglio culturale dell'operatore grazie alla didattica fondata sul learning by doing.

Le macro aree oggetto di studio saranno così declinate in termini di sostenibilità:

- provenienza, offerta e stagionalità di cibi e bevande e scelta dell'acqua proposta al cliente finale (comprendendo e privilegiando il Km0 e la stagionalità degli alimenti, scegliendo acqua del rubinetto o in vetro proveniente da fonti distanti meno di 100km, comprendendo nel menù almeno 1 pasto vegetariano);
- scelta, dosaggio e alternative volte a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici all'interno della cucina e del locale (scegliere quando la normativa lo permette prodotti naturali per la pulizia - come l'aceto -, utilizzare dosatori automatici per i prodotti delle pulizie, scegliere prodotti concentrati per ridurre gli imballaggi, ridurre l'utilizzo dei prodotti a base di cloro ai soli casi normati);
- miglioramento dell'efficienza energetica, con focus il sistema di illuminazione e di riscaldamento (utilizzando lampadine a basso impatto energetico, automatizzare il controllo dello spegnimento delle luci e del riscaldamento/raffreddamento, mantenere correttamente gli impianti di riscaldamento/raffreddamento);
- riduzione dell'utilizzo di acqua in cucina e negli ambienti del locale (adottando scarichi per la toilette a doppio tasto, adottando riduttori di flusso per i rubinetti, privilegiando l'utilizzo di cestini per i rifiuti della toilette anziché lo scarico);
- attenzione alle metodologie di raccolta differenziata dei rifiuti e strategie per la riduzione degli stessi (comprendere le azioni per l'organizzazione e l'adozione della raccolta differenziata all'interno del proprio locale, smaltendo correttamente i rifiuti ad alto impatto ambientale, riducendo l'utilizzo di prodotti usa e getta e scegliendo quelli a ridotto impatto ambientale);
- implementazione dell'utilizzo di prodotti equo solidali ed ecologici (scegliere ed adottare nel proprio menù almeno un piatto con prodotti equo solidali, conoscere le certificazioni ISO per qualità ecologica e scegliere conseguentemente i prodotti di utilizzo quotidiano come carta igienica e carta asciugamani);
- modalità di gestione del ristorante attente alla sostenibilità ambientale (implementare misure di sostenibilità all'intero processo di gestione del ristorante adattandolo e adattando di conseguenza l'organigramma aziendale, saper divulgare correttamente ai propri collaboratori le linee guida da seguire per la riduzione dell'impatto ambientale del ristorante);
- riduzione delle emissioni del locale (informare gli ospiti di alternative sostenibili per raggiungere il locale, adottare filtri per la riduzione di odori e inquinanti della cucina).

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel

Programmazione 2014-2020

mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla conoscenza e all'adozione di misure volte ad aumentare la sostenibilità ambientale di un ristorante.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attuatori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Il percorso formativo, della durata di 48 ore, tratterà: - provenienza, offerta e stagionalità di cibi e bevande e scelta dell'acqua proposta al cliente finale; - scelta, dosaggio e alternative volte a ridurre l'utilizzo di prodotti chimici all'interno della cucina e del locale; - miglioramento dell'efficienza energetica, con focus il sistema di illuminazione e di riscaldamento; - riduzione dell'utilizzo di acqua in cucina e negli ambienti del locale; - attenzione alle metodologie di raccolta differenziata dei rifiuti e strategie per la riduzione degli stessi; - implementazione dell'utilizzo di prodotti equo solidali ed ecologici; - modalità di gestione del ristorante attente alla sostenibilità ambientale; - riduzione delle emissioni del locale.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	2
Titolo	Comunicare la sostenibilità online e tramite social
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.1.b Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa - Intermedio

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a: - uso base del computer; - conoscenza base dei principi legati alla sostenibilità ambientale.</p>

Programmazione 2014-2020

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	32	0	0	0	32
Totale		32	0	0	0	32
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		32	0	0	0	32

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di comunicare efficacemente le azioni e i principi di sostenibilità adottati all'interno del suo ambiente lavorativo presente o futuro tramite social e strumenti e pagine online. L'implementazione e l'adozione di pratiche green per poter espandere il proprio impatto sulla comunità e sul proprio business necessitano di adeguata e competente strategia e modalità di comunicazione.

Il cliente finale infatti, è sempre più attento al rispetto di criteri sostenibili nelle proprie scelte, soprattutto se alimentari o turistiche.

Saper comunicare efficacemente i valori di una azienda green, permetterà a questa di farsi riconoscere all'interno del panorama dell'offerta presente, e aumenterà le possibilità di essere scelta dal consumatore finale, creando un circolo virtuoso tra impianto dei servizi e consumatori.

Al termine del percorso formativo, il partecipante sarà in grado di:

- comprendere l'importanza di comunicare le azioni di sostenibilità intraprese;
- utilizzare le principali piattaforme social per promuovere i principi di sostenibilità ambientale dell'organizzazione nella quale lavora o aspira a lavorare;
- comunicare all'interno del proprio sito internet i criteri di sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio ambito lavorativo;
- rispondere a commenti e recensioni online privilegiando una comunicazione che sappia esprimere i criteri di sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio ambito lavorativo;
- utilizzare consapevolmente le parole chiave legate alla sostenibilità ambientale;
- creare un'immagine dell'attività lavorativa capace di far risaltare le azioni sostenibili messe in campo.

Programmazione 2014-2020

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Il percorso formativo ha l'obiettivo di fornire competenze di comunicazione digitale rispetto le azioni e i criteri di sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio ambito lavorativo presente o futuro.

La comunicazione digitale infatti è elemento chiave nelle competenze necessarie al buon funzionamento di una attività del settore ristorativo o turistico. La richiesta sempre più consolidata da parte dei consumatori del rispetto della sostenibilità ambientale da parte dei servizi ristorativi e turistici che vengono scelti, riflette la necessità da parte degli operatori del settore, di sviluppare una competenza legata alla comunicazione di questi principi.

La sola implementazione di pratiche sostenibili infatti, rischierebbe di non riflettersi automaticamente nell'immagine che i consumatori attribuiscono al locale, non riuscendo a percepire la spinta all'innovazione e all'adozione di pratiche green dello stesso, rischiando di tradursi in un mancato aumento della richiesta di servizi attesa.

Il corso si pone l'obiettivo di far comprendere in primis l'importanza della comunicazione digitale delle proprie azioni sostenibili, e di sviluppare competenze per la realizzazione di una comunicazione online capace di inserire queste azioni all'interno della propria brand identity.

Le competenze raggiunte al termine del percorso formativo comprenderanno:

- aver compreso e saper comunicare l'importanza di comunicare le azioni green intraprese all'interno dell'ambiente di lavoro;
- la conoscenza delle parole chiave legate alla sostenibilità ambientale;
- creare un post, una storia, un reel, all'interno dei social più utilizzati (Facebook, Instagram) con l'obiettivo di comunicare azioni intraprese legate alla sostenibilità ambientale;
- creare una pagina all'interno del proprio sito o modificare pagine del proprio sito, inserendo i principi legati alla sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio lavoro;
- conoscere strategie per far risaltare le proprie pratiche green attraverso la gestione dei commenti e delle recensioni all'interno dei principali portali (Trip Advisor, Booking, Google) e dei social (Facebook);
- sviluppare una brand identity capace di integrare le azioni intraprese e le richieste del mercato in ottica di sostenibilità ambientale.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla comunicazione

Programmazione 2014-2020

digitale delle pratiche e delle azioni green messe in campo all'interno del proprio contesto lavorativo.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attori si impegnano a dare risposta ai desideri di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante sarà in grado di: - comprendere l'importanza di comunicare le azioni di sostenibilità intraprese; - utilizzare le principali piattaforme social per promuovere i principi di sostenibilità ambientale dell'organizzazione nella quale lavora o aspira a lavorare; - comunicare all'interno del proprio sito internet i criteri di sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio ambito lavorativo; - rispondere a commenti e recensioni online privilegiando una comunicazione che sappia esprimere i criteri di sostenibilità ambientale adottati all'interno del proprio ambito lavorativo; - utilizzare consapevolmente le parole chiave legate alla sostenibilità ambientale; - creare un'immagine dell'attività lavorativa capace di far risaltare le azioni sostenibili messe in campo.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	3
Titolo	Conoscere il territorio: i prodotti green e le aziende produttrici virtuose
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.1.a Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa - Base

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre); inoltre, visto il livello BASE del corso non saranno richieste competenze minime in ingresso, al fine di permettere la piena partecipazione senza discriminazioni.</p> <p>MODALITÀ DI ACCERTAMENTO. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi</p>
--

Programmazione 2014-2020

formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.
L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	32	0	0	0	32
Totale		32	0	0	0	32
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		32	0	0	0	32

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere e riconoscere i prodotti "green" presenti sul territorio e le aziende produttrici virtuose di riferimento, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano.

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia.

Il consumatore/fruttore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente.

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green";
- la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;
- l'importanza dei prodotti green, dei processi produttivi a ridotto impatto ambientale, delle aziende virtuose dal punto di vista ambientale;
- come riconoscere i prodotti green presenti sul territorio Emiliano;
- come riconoscere le aziende del territorio della produzione alimentare che si differenziano per etica "green" nei prodotti e nelle lavorazioni;
- come comunicare (anche online) al consumatore finale la qualità dei prodotti e la sostenibilità delle aziende produttive;
- saper scegliere i prodotti green per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico

Programmazione 2014-2020

alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze chiave riferite agli obiettivi di sostenibilità e di innovazione digitale, quali fondamenta per un approccio attuale ai processi produttivi, aziendali, e alle scelte del consumatore finale.

Nello specifico, sarà in grado di riconoscere il prodotto "green" ed la azienda virtuosa, comprendere cosa li caratterizza in quanto tali, e saperlo comunicare efficacemente.

Verranno quindi analizzati i processi produttivi caratterizzati da:

- utilizzo di energia sostenibile;
- ridotto utilizzo di imballaggi o soluzioni sostenibili degli stessi;
- attenzione per gli scarti della lavorazione;
- utilizzo di tecnologie a supporto della sostenibilità dei processi produttivi (riduzione utilizzo risorse);
- tutela e conservazione del terreno (monocultura vs biodiversità, uso del terreno,
- ridotta filiera (KMO);
- rispetto della certificazione Biologica (Reg. CE 848/18);

Per poterli comprendere al meglio, forte importanza sarà data alla comprensione della terminologia specifica:

- biologico;
- impronta ambientale;
- biodiversità;
- Km0.

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Sarà dato spazio a strategie di comunicazione, online e non, che sappiano presentare al meglio al consumatore finale, le pratiche green adottate per la produzione alimentare.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative ai prodotti green e alle aziende produttrici del territorio, con particolare riferimento alla terminologia e alle pratiche sostenibili e virtuose.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Programmazione 2014-2020

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Il percorso formativo, della durata di 32 ore, tratterà: - cosa caratterizza un prodotto "green"; - la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale; - l'importanza dei prodotti green, dei processi produttivi a ridotto impatto ambientale, delle aziende virtuose dal punto di vista ambientale; - come riconoscere i prodotti green presenti sul territorio Emiliano; - come riconoscere le aziende del territorio della produzione alimentare che si differenziano per etica "green" nei prodotti e nelle lavorazioni; - come comunicare (anche online) al consumatore finale la qualità dei prodotti e la sostenibilità delle aziende produttive; - saper scegliere i prodotti green per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

UCS applicate al progetto

UCS - Ore docenza erogabili:	€ 156,00
UCS - Ore stage o formazione non docente	€ 0,00
UCS - Ore partecipanti	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	4
Titolo	Pianificare l'apertura di un B&B smart e sostenibile
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Scheda capacità e conoscenze (ai sensi della DGR 739/2013)
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	PROMOZIONE ED EROGAZIONE SERVIZI TURISTICI
Qualifica:	OPERATORE DELLA PROMOZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.1.a Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa - Base

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre); inoltre, visto il livello BASE del corso non saranno richieste competenze minime in ingresso, al fine di permettere la piena partecipazione senza discriminazioni.</p>

Programmazione 2014-2020

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	64	0	0	0	64
Totale		64	0	0	0	64
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		64	0	0	0	64

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e il consumatore/fruttore di servizi è sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente. Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie a pianificare l'apertura di un Bed and Breakfast che sappia rispettare i criteri di sostenibilità ambientale. Aprire un B&B infatti, richiede una consapevole pianificazione rispetto l'immagine con la quale si vuole proporre la struttura, all'interno di un mercato che, dopo aver visto una forte crescita, ha subito rallentamenti a causa dell'emergenza Covid. Saper differenziare il proprio B&B diventa così fondamentale e il corso propone l'ottica della sostenibilità come valore chiave nella progettazione del servizio. Con gli innovativi strumenti tecnologici inoltre, è possibile gestire un B&B molto più facilmente, avendo sempre sotto controllo le prenotazioni gestendo contemporaneamente i diversi portali o utilizzando modalità di accesso smart per gli ospiti della struttura.

Al termine del corso il partecipante avrà acquisito le competenze per:

- redigere un business plan per l'apertura di un Bed and Breakfast;
- conoscere le regole in materia di comunicazioni obbligatorie e gli obblighi connessi;
- implementare pratiche di gestione sostenibili per l'ambiente trasformando l'efficienza in valore;
- utilizzare i portali di prenotazione e le app e i siti per organizzare le diverse prenotazioni;
- le serrature smart;
- sviluppare un'immagine green del proprio B&B;

Programmazione 2014-2020

- la relazione con l'ospite;
- proporre colazioni sostenibili del territorio.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

A supporto delle lezioni verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

L'obiettivo del corso è rendere disponibile una formazione volta all'apertura di un Bed and Breakfast che sappia integrare i criteri di sostenibilità ambientale e di innovazione digitale fin dalla sua apertura.

La componente di sostenibilità ambientale infatti, è una richiesta sempre più presente all'interno del panorama Emiliano, nazionale ed europeo, inserendosi in un processo di metamorfosi valoriale legato al rispetto dell'ambiente comelivemotif nella costruzione della nostra realtà.

Le richieste del consumatore infatti, sono sempre più attente e consapevoli, e rispecchiano una volontà di continua ed ulteriore evoluzione.

Per offrire un servizio turistico al passo coi tempi è necessario saper rispondere alle domande del consumatore, ma ancora più interessante, saper anticipare le richieste e educare il cliente ad una politica di sostenibilità sempre più evoluta.

E' in quest'ottica che le competenze di sostenibilità si legano alle competenze di gestione di struttura, relazione (digital) con il pubblico, creazione e sviluppo di una brand identity.

A titolo di esempio, alcune delle strategie proposte legate alla sostenibilità:

- politica di lavaggio della biancheria;
- offerta di una colazione a ridotto impatto ambientale (del territorio, in prevalenza vegetale, con prodotti freschi, evitando sprechi);
- politica di riscaldamento/raffreddamento locali (prevedendo sconti per il cliente virtuoso);
- incentivazione di mezzi pubblici o a zero emissioni (fornire informazioni rispetto i mezzi di trasporto pubblico, offrendo servizio biciclette);
- organizzazione della raccolta differenziata facile da comprendere e attuare.

L'innovazione digitale si compone all'interno della formazione proposta attraverso strategie smart e digitali di gestione della struttura, per poter rendere più facilmente gestibile ed organizzabile il lavoro. Un'offerta di servizi al passo con i tempi può avere ripercussioni positive su tutto il comparto turistico, capace di rispondere alle esigenze del mercato e che appia comunicare anche con il pubblico più giovane.

A titolo di esempio, le attività formative legate all'innovazione digitale comprenderanno:

- la gestione dei portali di prenotazione, attraverso siti e app di controllo e organizzazione delle prenotazioni;
- l'utilizzo di serrature smart (dotate di codici di sblocco);
- le comunicazioni obbligatorie e gli obblighi di servizio in autonomia e online;
- presentare la propria struttura sui portali online.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla pianificazione

Programmazione 2014-2020

dell'apertura di un Bed and Breakfast smart ispirato ai principi di sostenibilità ambientale.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attuatori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

I contenuti del percorso formativo riguarderanno: - come redigere un business plan per l'apertura di un Bed and Breakfast; - conoscere le regole in materia di comunicazioni obbligatorie e gli obblighi connessi; - implementare pratiche di gestione sostenibili per l'ambiente trasformando l'efficienza in valore; - utilizzare i portali di prenotazione e le app e i siti per organizzare le diverse prenotazioni; - utilizzare le serrature smart; - sviluppare un'immagine green del proprio B&B; - come relazionarsi con l'ospite online; - scegliere colazioni sostenibili del territorio.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	5
Titolo	Gestire un B&B o un agriturismo smart e sostenibile
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.1.b Organizzazione e gestione del servizio e dell'impresa - Intermedio

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a: - competenze base nella gestione di un B&B; - competenze base dei principi di sostenibilità ambientale; - conoscenza base dell'utilizzo di internet.</p>

Programmazione 2014-2020

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	32	0	0	0	32
Totale		32	0	0	0	32
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		32	0	0	0	32

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e il consumatore/fruttore di servizi è sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente. Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie alla gestione smart di un Bed and Breakfast o di un agriturismo che sappia rispettare i criteri di sostenibilità ambientale.

Gestire un B&B o un agriturismo infatti, richiede di saper governare consapevolmente l'immagine con la quale si vuole proporre la struttura, all'interno di un mercato che, dopo aver visto una forte crescita, ha subito rallentamenti a causa dell'emergenza Covid.

Saper differenziare la propria offerta diventa così fondamentale e il corso propone l'ottica della sostenibilità come valore chiave nella progettazione del servizio.

Con gli innovativi strumenti tecnologici inoltre, è possibile gestire una struttura molto più facilmente, avendo sempre sotto controllo le prenotazioni gestendo contemporaneamente i diversi portali o utilizzando modalità di accesso smart per gli ospiti della struttura.

Al termine del corso il partecipante avrà acquisito le competenze per:

- implementare pratiche di gestione sostenibili per l'ambiente trasformando l'efficienza in valore: come inserirle nella propria o futura struttura;
- utilizzare i portali di prenotazione e le app e i siti per organizzare le diverse prenotazioni: prove applicative;
- le serrature smart: quale scegliere e come utilizzarle;
- sviluppare un'immagine green del proprio B&B o agriturismo: comunicare online le pratiche adottate;

Programmazione 2014-2020

- utilizzare prodotti da bagno a ridotto o nullo impatto ambientale;
- proporre l'offerta sostenibile del territorio;
- proporre colazioni sostenibili del territorio: alcuni esempi.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

A supporto delle lezioni verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

L'obiettivo del corso è rendere disponibile una formazione volta alla gestione di un Bed and Breakfast o di un agriturismo che sappia integrare i criteri di sostenibilità ambientale e di innovazione digitale.

La componente di sostenibilità ambientale infatti, è una richiesta sempre più presente all'interno del panorama Emiliano, nazionale ed europeo, inserendosi in un processo di metamorfosi valoriale legato al rispetto dell'ambiente comelivemotif nella costruzione della nostra realtà.

Le richieste del consumatore infatti, sono sempre più attente e consapevoli, e rispecchiano una volontà di continua ed ulteriore evoluzione.

Per offrire un servizio turistico al passo coi tempi è necessario saper rispondere alle domande del consumatore, ma ancora più interessante, saper anticipare le richieste e educare il cliente ad una politica di sostenibilità sempre più evoluta.

E' in quest'ottica che le competenze di sostenibilità si legano alle competenze di gestione di struttura e di creazione e sviluppo di una brand identity.

A titolo di esempio, alcune delle strategie proposte legate alla sostenibilità:

- politica di lavaggio della biancheria;
- offerta di una colazione a ridotto impatto ambientale (del territorio, in prevalenza vegetale, con prodotti freschi, evitando sprechi, preferendo vetro alla plastica ove possibile);
- politica di riscaldamento/raffreddamento locali (prevedendo sconti per il cliente virtuoso);
- incentivazione di mezzi pubblici o a zero emissioni (fornire informazioni rispetto i mezzi di trasporto pubblico, offrendo servizio biciclette);
- organizzazione della raccolta differenziata facile da comprendere e attuare.

L'innovazione digitale si compone all'interno della formazione proposta attraverso strategie smart e digitali di gestione della struttura, per poter rendere più facilmente gestibile ed organizzabile il lavoro. Un'offerta di servizi al passo con i tempi può avere ripercussioni positive su tutto il comparto turistico, capace di rispondere alle esigenze del mercato e che appia comunicare anche con il pubblico più giovane.

A titolo di esempio, le attività formative legate all'innovazione digitale comprenderanno:

- la gestione dei portali di prenotazione, attraverso siti e app di controllo e organizzazione delle prenotazioni;
- l'utilizzo di serrature smart (dotate di codici di sblocco);
- presentare la propria struttura sui portali online.

Durante il percorso formativo, i partecipanti applicheranno le proposte legate alla sostenibilità e all'innovazione digitale ad una struttura (ideale o reale) con il fine di sperimentare quanto appreso attraverso un modello didattico centrato sul learning by doing.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Programmazione 2014-2020

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla gestione di un B&B smart e sostenibile.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attuatori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Al termine del corso il partecipante avrà acquisito le competenze per: - implementare pratiche di gestione sostenibili per l'ambiente trasformando l'efficienza in valore: come inserirle nella propria o futura struttura; - utilizzare i portali di prenotazione e le app e i siti per organizzare le diverse prenotazioni: prove applicative; - le serrature smart: quale scegliere e come utilizzarle; - sviluppare un'immagine green del proprio B&B: comunicare online le pratiche adottate; - proporre colazioni sostenibili del territorio: alcuni esempi.

UCS applicate al progetto

UCS - Ore docenza erogabili:	€ 156,00
UCS - Ore stage o formazione non docente	€ 0,00
UCS - Ore partecipanti	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	6
Titolo	Conoscere il territorio: utilizzare i prodotti sostenibili delle aziende virtuose del territorio
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.2.a Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Base

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnuovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre); inoltre, visto il livello BASE del corso non saranno richieste competenze minime in ingresso, al fine di permettere la piena partecipazione senza discriminazioni.</p> <p>MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.</p>

Programmazione 2014-2020

All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere). Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.
L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	48	0	0	0	48
Totale		48	0	0	0	48
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		48	0	0	0	48

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere ed utilizzare prodotti "green" presenti sul territorio delle aziende produttrici virtuose di riferimento, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano attraverso la preparazione di piatti della tradizione.

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia.

Il consumatore/fruttore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente.

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;
 - accenni rispetto l'importanza dei prodotti green, dei processi produttivi a ridotto impatto ambientale, delle aziende virtuose dal punto di vista ambientale;
 - tecniche di cottura green;
 - come preparare i primi della tradizione in ottica green;
 - come preparare i secondi della tradizione in ottica green;
 - saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.
- Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte

Programmazione 2014-2020

aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari, attraverso preparazioni che sappiano fare sintesi tra i sapori e la cultura gastronomica del territorio e le richieste di sostenibilità da parte dei consumatori.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze pratiche riferite agli obiettivi di sostenibilità quali fondamentali per un approccio attuale al comparto della ristorazione.

Nello specifico, sarà in grado di conoscere e preparare primi e secondi piatti della tradizione emiliana rivisitati in ottica green.

La tradizione gastronomica emiliana infatti, è da sempre sinonimo di qualità grazie ai prodotti tipici del territorio e alle tecniche di preparazione degli alimenti.

Il cliente finale da una parte apprezza i prodotti della tradizione, dall'altra ricerca ristoranti che sappiano proporre una cucina sostenibile. Il corso ha l'obiettivo di fare sintesi tra queste due spinte, proponendo piatti tradizionali in ottica innovativa, che sappiano rispondere ai criteri di sostenibilità.

Le competenze acquisite sono riconducibili agli obiettivi di sostenibilità, in quanto:

- saranno privilegiati prodotti a km0 e freschi, per abbattere trasporti, filiera e lavorazioni industriali;
- verranno utilizzati prodotti stagionali;
- saranno indicate tecniche di cottura a ridotto impatto ambientale;
- verranno privilegiati prodotti di origine vegetale a quelli di origine animale, ove possibile, come ad esempio per contorni, salse, sughi, condimenti.

Inoltre, si permetterà al partecipante di comprendere quali processi della filiera e delle lavorazioni impattano maggiormente sull'ambiente, permettendogli a fine corso di:

- saper scegliere salumi dal ridotto impatto ambientale;
- comprendere quali tipologie di allevamento sono maggiormente sostenibili, per la scelta della carne.

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di primi e secondi piatti della tradizione emiliana rivisitati in ottica green attraverso la scelta delle materie prime e le tecniche di preparazione.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Programmazione 2014-2020

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attori si impegnano a dare risposta ai desideri di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità di accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere: - cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale; - accenni rispetto l'importanza dei prodotti green, dei processi produttivi a ridotto impatto ambientale, delle aziende virtuose dal punto di vista ambientale; - tecniche di cottura green; - come preparare i primi della tradizione in ottica green; - come preparare i secondi della tradizione in ottica green; - saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

UCS applicate al progetto

UCS - Ore docenza erogabili:	€ 156,00
UCS - Ore stage o formazione non docente	€ 0,00
UCS - Ore partecipanti	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	7
Titolo	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le verdure
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.2.b Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Intermedio

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a: - competenze base nella preparazione di alimenti; - conoscenza delle principali preparazioni alimentari del territorio;</p>

Programmazione 2014-2020

- competenze base nella preparazione di piatti a base di verdure.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

L'accertamento dei requisiti sarà svolto in modo da garantire, in riferimento alle finalità del progetto, trasparenza e chiarezza dei criteri e delle modalità utilizzate e a renderne conto in maniera formale attraverso un apposito verbale. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere).

Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni. La verifica delle competenze in ingresso sarà effettuata mediante un colloquio conoscitivo e l'eventuale somministrazione di strumenti strutturati.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	48	0	0	0	48
Totale		48	0	0	0	48
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		48	0	0	0	48

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere ed utilizzare prodotti "green" presenti sul territorio delle aziende produttrici virtuose di riferimento, con focus LE VERDURE, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano attraverso la preparazione di piatti della tradizione. Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia. Il consumatore/fruttore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente. Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;
- le verdure del territorio;
- le verdure della biodiversità emiliana;

Programmazione 2014-2020

- perché le verdure sono un prodotto sostenibile;
- tecniche di cottura green per le verdure;
- preparazione di piatti a base di verdura ispirati ai principi della sostenibilità ambientale;
- rivisitare un piatto attraverso le verdure del territorio;
- saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari, attraverso preparazioni che sappiano fare sintesi tra i sapori e la cultura gastronomica del territorio e le richieste di sostenibilità da parte dei consumatori.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze pratiche riferite agli obiettivi di sostenibilità quali fondamenta per un approccio attuale al comparto della ristorazione.

Nello specifico, sarà in grado di conoscere e preparare piatti e preparazioni sostenibili a base di verdure, anche attraverso tecniche di cotture e preparazione green.

La tradizione gastronomica emiliana infatti, è da sempre sinonimo di qualità grazie ai prodotti tipici del territorio e alle tecniche di preparazione degli alimenti.

Il cliente finale da una parte apprezza i prodotti della tradizione, dall'altra ricerca ristoranti che sappiano proporre una cucina sostenibile. Il corso ha l'obiettivo di fare sintesi tra queste due spinte, proponendo piatti a base di VERDURE che sappiano integrare la sostenibilità alla distintività del territorio.

Le competenze acquisite sono riconducibili agli obiettivi di sostenibilità, in quanto:

- saranno privilegiati prodotti a km0 e freschi, per abbattere trasporti, packaging, filiera e lavorazioni industriali;
- verranno utilizzati prodotti stagionali;
- saranno indicate tecniche di cottura a ridotto impatto ambientale;

- saranno proposte verdure non comuni del territorio, anche in ottica di biodiversità (verdure spontanee, verdure antiche);

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di piatti a base di verdure nell'ottica della sostenibilità ambientale.

Programmazione 2014-2020

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere: - cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale; - le verdure del territorio; - le verdure della biodiversità emiliana; - perché le verdure sono un prodotto sostenibile; - tecniche di cottura green per le verdure; - preparazione di piatti a base di verdura ispirati ai principi della sostenibilità ambientale; - rivisitare un piatto attraverso le verdure del territorio; - saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	8
Titolo	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le farine
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Scheda capacità e conoscenze (ai sensi della DGR 739/2013)
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI
Qualifica:	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.2.b Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Intermedio

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a:</p>

Programmazione 2014-2020

- competenze base nella preparazione di alimenti;
- conoscenza delle principali preparazioni alimentari del territorio;
- competenze base nella preparazione di lievitati.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

L'accertamento dei requisiti sarà svolto in modo da garantire, in riferimento alle finalità del progetto, trasparenza e chiarezza dei criteri e delle modalità utilizzate e a renderne conto in maniera formale attraverso un apposito verbale. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere).

Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni. La verifica delle competenze in ingresso sarà effettuata mediante un colloquio conoscitivo e l'eventuale somministrazione di strumenti strutturati.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	64	0	0	0	64
Totale		64	0	0	0	64
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		64	0	0	0	64

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere ed utilizzare prodotti "green" presenti sul territorio delle aziende produttrici virtuose di riferimento, con focus LE FARINE, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano attraverso la preparazione di piatti della tradizione.

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia.

Il consumatore/fruitore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente.

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;

Programmazione 2014-2020

- le FARINE del territorio e non;
- perché le FARINE sono un prodotto sostenibile (principi dei nutrienti);
- tecniche di preparazione green per le FARINE;
- preparazione di piatti e lavorazioni a base di FARINE ispirati ai principi della sostenibilità ambientale;
- i lievitati;
- rivisitare un piatto attraverso le FARINE del territorio;

- saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business. Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari, attraverso preparazioni che sappiano fare sintesi tra i sapori e la cultura gastronomica del territorio e le richieste di sostenibilità da parte dei consumatori.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze pratiche riferite agli obiettivi di sostenibilità quali fondamenta per un approccio attuale al comparto della ristorazione.

Nello specifico, sarà in grado di conoscere e preparare piatti e preparazioni sostenibili a base di farine, anche attraverso tecniche di cotture e preparazione green.

La tradizione gastronomica emiliana infatti, è da sempre sinonimo di qualità grazie ai prodotti tipici del territorio e alle tecniche di preparazione degli alimenti.

Il cliente finale da una parte apprezza i prodotti della tradizione, dall'altra ricerca ristoranti che sappiano proporre una cucina sostenibile. Il corso ha l'obiettivo di fare sintesi tra queste due spinte, proponendo piatti a base di VERDURE che sappiano integrare la sostenibilità alla distintività del territorio.

Le competenze acquisite sono riconducibili agli obiettivi di sostenibilità, in quanto:

- saranno privilegiati prodotti a km0 e freschi, per abbattere trasporti, packaging, filiera e lavorazioni industriali;
- verranno utilizzati prodotti stagionali;
- saranno indicate tecniche di cottura a ridotto impatto ambientale;
- saranno proposte farine non comuni del territorio, anche in ottica di biodiversità (farine di grani antichi, farine di zucca, di legumi, etc);

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di

Programmazione 2014-2020

piatti e lievitati a base di farine nell'ottica della sostenibilità ambientale.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attuatori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere: - cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale; - le FARINE del territorio e non; - perché le FARINE sono un prodotto sostenibile (principi dei nutrienti); - tecniche di preparazione green per le FARINE; - preparazione di piatti e lavorazioni a base di FARINE ispirati ai principi della sostenibilità ambientale; - i lievitati; - rivisitare un piatto attraverso le FARINE del territorio; - saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	9
Titolo	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: i cocktails analcolici
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.2.b Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Intermedio

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a: - competenze base nella preparazione di cocktails o centrifughe.</p>

Programmazione 2014-2020

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

L'accertamento dei requisiti sarà svolto in modo da garantire, in riferimento alle finalità del progetto, trasparenza e chiarezza dei criteri e delle modalità utilizzate e a renderne conto in maniera formale attraverso un apposito verbale. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere).

Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni. La verifica delle competenze in ingresso sarà effettuata mediante un colloquio conoscitivo e l'eventuale somministrazione di strumenti strutturati.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	32	0	0	0	32
Totale		32	0	0	0	32
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		32	0	0	0	32

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere ed utilizzare prodotti "green" presenti sul territorio delle aziende produttrici virtuose di riferimento, con focus I COCKTAILS ANALCOLICI, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano.

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia.

Il consumatore/fruttore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente.

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;
- i cocktail analcolici della tradizione;
- reinterpretare un cocktail analcolico con frutta e verdura del territorio;
- gli strumenti per la preparazione di cocktails analcolici;
- perché i cocktail analcolici sono un prodotto sostenibile;

Programmazione 2014-2020

- gli estratti, le spremute e le centrifughe;
- preparazione di cocktail analcolici ispirati ai principi della sostenibilità ambientale;
- saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari, attraverso preparazioni che sappiano fare sintesi tra i sapori e la cultura gastronomica del territorio e le richieste di sostenibilità da parte dei consumatori.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze pratiche riferite agli obiettivi di sostenibilità quali fondamenta per un approccio attuale al comparto della ristorazione.

Nello specifico, sarà in grado di conoscere e preparare cocktail analcolici, anche attraverso tecniche e preparazioni green. La tradizione gastronomica emiliana infatti, è da sempre sinonimo di qualità grazie ai prodotti tipici del territorio e alle tecniche di preparazione degli alimenti.

Il cliente finale da una parte apprezza i prodotti della tradizione, dall'altra ricerca locali che sappiano proporre un'offerta sostenibile. Il corso ha l'obiettivo di fare sintesi tra queste due spinte, proponendo COCKTAILS ANALCOLICI che sappiano integrare la sostenibilità alla distintività del territorio.

Le competenze acquisite sono riconducibili agli obiettivi di sostenibilità, in quanto:

- saranno privilegiati prodotti a km0 e freschi, per abbattere trasporti, packaging, filiera e lavorazioni industriali;
- verranno utilizzati prodotti stagionali;
- saranno indicate tecniche ridotto impatto ambientale;
- saranno proposte materie prime non comuni del territorio, anche in ottica di biodiversità (frutta e verdura spontanea, frutta e verdura antiche, ..);

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di cocktails analcolici nell'ottica della sostenibilità ambientale.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

Programmazione 2014-2020

0.00

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere: - cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KMO, biodiversità, impronta ambientale; - i cocktail analcolici della tradizione; - reinterpretare un cocktail analcolico con frutta e verdura del territorio; - gli strumenti per la preparazione di cocktails analcolici; - perché i cocktail analcolici sono un prodotto sostenibile; - gli estratti, le spremute e le centrifughe; - preparazione di cocktail analcolici ispirati ai principi della sostenibilità ambientale; - saper scegliere i prodotti green all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

UCS applicate al progetto

<i>UCS - Ore docenza erogabili:</i>	€ 156,00
<i>UCS - Ore stage o formazione non docente</i>	€ 0,00
<i>UCS - Ore partecipanti</i>	€ 1,30

Programmazione 2014-2020

Numero progetto	10
Titolo	Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: ridurre gli sprechi alimentari
Tipologia	C03 - Formazione permanente
Attestato rilasciato:	Attestato di frequenza
Codice organismo referente	403
Soggetto referente:	En.A.I.P. Parma
Denominazione area professionale:	Non prevista
Codice settore:	9099 - Varie (Non classificato)
Numero edizioni:	1
Misura di politica attiva:	8.2.c Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Avanzato

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Parma	Parma	Giorgio Zani	0521981979	info@enaip.parma.it
Reggio nell'Emilia	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it
Piacenza	Piacenza	Natale Pietro	0523497034	enaip@enaippc.it
Castelnovo ne' Monti	Reggio nell'Emilia	Alessandro Sacchi	0522321332	direzione@enaipre.it

Utenza predeterminata:	<input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No
Gruppo vulnerabile:	
Nessuna tipologia di svantaggio	

<p><i>Descrizione dei requisiti generali di accesso, modalità di accertamento ed eventuali criteri di priorità in caso di un numero di richieste superiori ai posti disponibili (max. 4000):</i></p> <p>REQUISITI FORMALI La proposta formativa è rivolta a cittadine e cittadini italiani, comunitari ed extracomunitari residenti o domiciliati in Regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione. L'opportunità è dedicata a tutti coloro che necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro. Potranno, dunque, essere considerate ammissibili persone in cerca di prima occupazione, occupate (a prescindere dalla tipologia contrattuale), disoccupate (o in mobilità), che stanno completando gli studi o inattive. Nel rispetto di quanto previsto al punto D dell'Avviso, non saranno ritenuti ammissibili i dipendenti pubblici a tempo indeterminato.</p> <p>REQUISITI SOSTANZIALI Considerate le finalità dell'intervento formativo, non si ritiene rilevante il possesso di uno specifico titolo di studio (qualifica, diploma, certificazione post-diploma, laurea o oltre) ma l'aver competenze in ingresso (comunque e ovunque acquisite, in contesti formali e non) necessarie per la proficua partecipazione ed il conseguimento degli obiettivi formativi previsti. Ci si riferisce, in particolare a competenze di base relative a: - competenze medie/base nella preparazione di alimenti;</p>

Programmazione 2014-2020

- conoscenza delle principali preparazioni alimentari del territorio;
- competenze medie/base nella preparazione dei piatti del territorio.

MODALITÀ DI ACCERTAMENTO.

L'accertamento dei requisiti sarà svolto in modo da garantire, in riferimento alle finalità del progetto, trasparenza e chiarezza dei criteri e delle modalità utilizzate e a renderne conto in maniera formale attraverso un apposito verbale. All'atto dell'iscrizione sarà richiesta ad ogni persona candidata un'autocertificazione dei requisiti minimi formali di accesso al percorso formativo, redatta ai sensi del DPR 445/2000, con allegata copia del documento di identità in corso di validità (e copia del permesso di soggiorno per le persone straniere).

Potrà essere acquisito, inoltre, il curriculum vitae. La raccolta e la verifica della correttezza delle autocertificazioni sarà svolta in back office dalla Segreteria con la supervisione del Coordinatore che provvederà alla verifica dei requisiti formali di ogni candidato. Sarà effettuato un controllo non inferiore al 5% atto ad attestare la veridicità e correttezza delle certificazioni/attestazioni rilasciate da Pubbliche Amministrazioni. La verifica delle competenze in ingresso sarà effettuata mediante un colloquio conoscitivo e l'eventuale somministrazione di strumenti strutturati.

EVENTUALI CRITERI DI PRIORITÀ IN CASO DI UN NUMERO DI RICHIESTE SUPERIORI AI POSTI DISPONIBILI.

L'intervento formativo si configura come parte di un catalogo di opportunità che, in conformità a quanto previsto dall'Avviso, saranno erogate in funzione di quanto effettivamente necessario per rispondere agli specifici fabbisogni delle singole persone. La didattica sarà avviata al raggiungimento del numero utile di iscritti e, in caso di sovrannumero sarà possibile (almeno fino ad un determinato stato di avanzamento dell'operazione) attivare una nuova edizione, senza escludere nessuno e, pertanto, senza dover attivare alcuna procedura di selezione. Nel caso in cui il numero di utenti ammissibili risultati superiore ai posti disponibili, si procederà alla somministrazione di una prova scritta e ad un colloquio motivazionale (su basi omogenee concordate tra i soggetti attuatori), nel rispetto di quanto previsto dalla Determinazione n. 16677 del 26/10/2016. Le azioni intraprese, le risorse coinvolte, le candidature e gli esiti dei lavori saranno tracciati con apposito verbale, secondo quanto previsto dalle norme e dalle procedure vigenti.

Moduli						
Num.	Titolo:	Aula	Project	Elearning	Stage	Totale
1	Modulo unico	32	0	0	0	32
Totale		32	0	0	0	32
Eventuali ore non erogabili		0	0	0	0	0
Totale ore da erogare		32	0	0	0	32

Obiettivi formativi attesi al termine in funzione della potenziale domanda dei partecipanti e del sistema produttivo di riferimento (max. 4000):

Il partecipante al termine del percorso formativo sarà in grado di conoscere ed utilizzare i prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina, con l'obiettivo di diffondere le buone pratiche presenti sul territorio e i prodotti che ne derivano.

Il territorio Emiliano ha infatti una forte connotazione turistica e gastronomica e, per poter lavorare efficacemente all'interno del sistema, è necessario conoscerlo con adeguata minuzia.

Il consumatore/fruitore di servizi è infatti sempre più attento alla qualità dei servizi e dei prodotti offerti, specie rispetto l'utilizzo delle risorse e il rispetto per l'ambiente.

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere:

- cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale;
- dare valore ai prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina;
- le preparazioni "svuota-frigo";

Programmazione 2014-2020

- ridurre gli sprechi per efficientare i costi;
- le ricette "combinare";
- saper inserire i prodotti altrimenti sprecati all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business.

Il sistema produttivo di riferimento è consapevole delle nuove richieste da parte dei consumatori, le spinte all'innovazione sono molteplici, e il mercato sempre di più necessita di operatori formati e pronti a relazionarsi con il consumatore finale, sapendo raccontare e promuovere consapevolmente le scelte aziendali e produttive green, creando valore per le aziende innovative e per tutto il comparto turistico alimentare del territorio.

Il consumatore finale non cerca solo un prodotto o un'azienda attraverso i quali poter portare avanti i propri valori, ma cerca anche una crescita nella sua esperienza e consapevolezza di consumatore.

L'operatore formato potrà quindi trasmettere i principi e i criteri che caratterizzano le aziende e i prodotti green innescando un circolo virtuoso nella produzione sostenibile e nella scelta consapevole di prodotti alimentari, attraverso preparazioni che sappiano fare sintesi tra i sapori e la cultura gastronomica del territorio e le richieste di sostenibilità da parte dei consumatori.

Verrà utilizzato materiale didattico e pubblicazioni - privilegiando le fonti del territorio - a supporto delle conoscenze e capacità fornite.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza del corso.

Declinazione delle competenze a sostegno dei processi di innovazione digitale e degli obiettivi di sostenibilità e coerenza rispetto alle attestazioni rilasciate in esito (Max. 4000)

Al termine del percorso formativo, il partecipante avrà maturato competenze pratiche riferite agli obiettivi di sostenibilità quali fondamenta per un approccio attuale al comparto della ristorazione.

Nello specifico, sarà in grado di conoscere e preparare primi e secondi piatti utilizzando i prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina, anche attraverso tecniche e preparazioni green.

La tradizione gastronomica emiliana infatti, è da sempre sinonimo di qualità grazie ai prodotti tipici del territorio e alle tecniche di preparazione degli alimenti.

Il cliente finale da una parte apprezza i prodotti della tradizione, dall'altra ricerca locali che sappiano proporre un'offerta sostenibile. Il corso ha l'obiettivo di fare sintesi tra queste due spinte, proponendo piatti e preparazioni che sappiano integrare la sostenibilità alla distintività del territorio.

Le competenze acquisite sono riconducibili agli obiettivi di sostenibilità, in quanto:

- saper riutilizzare gli scarti delle lavorazioni abbattere gli sprechi alimentari;
- dare dignità ai prodotti di scarto ricorda l'importanza delle materie prime;
- comunicare l'attenzione all'utilizzo degli scarti può sensibilizzare il cliente e dargli spunti per emulare il comportamento sostenibile.

Saranno presi ad esempio aziende e prodotti del territorio e pratiche virtuose adottate, con il fine di comprenderne le ragioni dell'innovazione e possibili strategie da adottare nel proprio presente o futuro lavorativo.

Orienter - Requisiti minimi di accesso (max 800)

Requisiti formali: domicilio o residenza in Emilia Romagna in data antecedente all'iscrizione al progetto; assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione; necessità di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità all'interno del settore turistico e della ristorazione, indipendentemente dalla condizione nel mercato del lavoro (esclusione dei soli dipendenti pubblici a tempo indeterminato).

Orienter - Descrizione del profilo professionale (max 800)

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di primi e secondi piatti utilizzando i prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina.

Orienter - Quota individuale di iscrizione

0.00

Programmazione 2014-2020

Orienter - Altre informazioni relative al trattamento economico (es. rimborso spese, ecc) (max 200)

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Orienter - Modalità di selezione (max 1.000)

Gli attuatori si impegnano a dare risposta ai desiderata di tutti gli utenti. In caso di esaurimento dei fondi disponibili, la consulenza orientativa indirizzerà i potenziali beneficiari verso iniziative analoghe sul territorio. Nell'impossibilità ad accogliere tutte le richieste di ammissione delle persone ammissibili sarà accordata priorità a coloro i quali non hanno avuto l'opportunità di frequentare altri percorsi dell'Operazione, in modo da ampliare il più possibile la platea dei potenziali beneficiari.

Orienter - Contenuti del percorso (max 1.000)

Per poter rispondere alle esigenze del mercato, il lavoratore o aspirante tale del settore turistico/ristorativo, attraverso questo corso potrà conoscere: - cosa caratterizza un prodotto "green" e accenni rispetto la terminologia del settore: biologico, KM0, biodiversità, impronta ambientale; - dare valore ai prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina; - le preparazioni "svuota-frigo"; - ridurre gli sprechi per efficientare i costi; - le ricette "combinare"; - saper inserire i prodotti altrimenti sprecati all'interno delle proprie lavorazioni per poter sviluppare o accrescere il proprio business

UCS applicate al progetto

UCS - Ore docenza erogabili:	€ 156,00
UCS - Ore stage o formazione non docente	€ 0,00
UCS - Ore partecipanti	€ 1,30