



Formazione e aggiornamento professionale

Formazione e aggiornamento professionale

La formazione è un fattore chiave per la crescita professionale del singolo individuo e per l'implementazione della cultura aziendale, intesa come insieme dei valori riconosciuti dall'azienda.

G&A propone corsi di formazione e seminari di approfondimento che nascono da un'attenta analisi delle reali esigenze e aspettative personali e aziendali. La progettazione è sviluppata insieme al cliente con lo scopo di individuare le effettive necessità formative, il target di riferimento, il metodo più appropriato e perseguire le finalità proposte.

G&A mette a disposizione un team di professionisti e tecnici qualificati in specifiche aree di competenza, in grado di progettare percorsi formativi personalizzati e coinvolgenti, attraverso l'utilizzo di **metodologie didattiche interattive**, finalizzate a favorire l'effettivo processo di apprendimento.

I principali destinatari delle iniziative formative sono:

- Management e addetti delle aziende agro-alimentari e della ristorazione
- Titolari e addetti di Pubblici Esercizi
- Funzionari e addetti di Enti Pubblici
- Responsabili dei Sistemi di Gestione (Qualità, Ambiente, Sicurezza, ecc.)
- Valutatori che operano presso Enti di certificazione
- Consulenti d'azienda e Liberi professionisti
- Studenti universitari, neolaureati

In questo contesto si valorizza e si responsabilizza l'utente del corso come "risorsa umana che contribuisce concretamente a garantire la sicurezza ai clienti della propria impresa", con le esperienze, competenze e la capacità di comunicare valori.

La metodologia didattica utilizzata predilige un metodo attivo con lo scopo di **"far sentire sulla pelle anziché spiegare"** i casi quotidiani attraverso:

- ↻ lezioni frontali (percorso deduttivo, percorso induttivo, percorso per problemi risolti o non risolti oppure risolti in modo non efficace);
- ↻ testimonianze e case history;
- ↻ role playing, team building;
- ↻ lavori individuali e di gruppo.

Le lezioni in aula prevedono un numero massimo di partecipanti che consente di instaurare un contatto diretto tra il docente e i partecipanti e che facilita lo scambio di esperienze e la risoluzione di problematiche quotidiane.

I PLUS di G&A per la formazione

- piani formativi basati sui più aggiornati ed evoluti riferimenti teorici, normativi e tecnici
- integrazione con casi reali ed esercitazioni che garantiscono il confronto immediato e l'applicazione reale dei concetti appresi,
- analisi dei casi proposti dai partecipanti al corso;
- materiale didattico completo e altamente professionale

Tutti i percorsi formativi condotti con profitto da parte dei partecipanti e dopo valutazione con test specifici per ogni area disciplinare, prevedono il rilascio del **"Certificato delle Conoscenze e delle Competenze Acquisite"** secondo il disciplinare internazionale **"TÜV KNOW-HOW CLUB Training&Education"** che assolve gli obblighi di legge e testimonia il percorso di eccellenza aziendale.



Formazione e aggiornamento professionale

Percorsi formativi per operatori del Food&Catering

Codice corso	Titolo	Destinatari	Durata	Nr. Max partecipanti
FC01/08	Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: sviluppo del Piano di Autocontrollo mediante il metodo HACCP	Operatori del settore Food & Catering, Responsabili e addetti dell'area Foodservice, Liberi professionisti, Consulenti e Imprenditori	2 gg	12 pax
FC02/08	Il Bollino Blu della Ristorazione: la gestione di un pubblico esercizio di qualità	Operatori del settore Food & Catering, Responsabili e addetti dell'area Foodservice, Liberi professionisti, Consulenti e Imprenditori	1 gg	12 pax
FC03/08	Legislazione applicabile nel settore agro-alimentare	Operatori del settore Food & Catering, Responsabili e addetti dell'area Foodservice, Liberi professionisti, Consulenti e Imprenditori	1 gg	12 pax
FC04/08	Analisi sensoriale e valutazione nutrizionale degli alimenti	Operatori del settore Food & Catering, Responsabili e addetti dell'area Foodservice, Liberi professionisti, Consulenti e Imprenditori	1 gg	12 pax

Percorsi formativi di affiancamento all'iter di certificazione dei Sistemi di Gestione

Codice corso	Titolo	Destinatari	Durata	Nr. Max partecipanti
SG01/08	Sistemi di Gestione di Qualità Standard ISO 9001	Responsabili della qualità, Consulenti e Liberi Professionisti	2 gg	12 pax
SG02/08	Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare Standard ISO 22000	Operatori del settore agro-alimentare, Responsabili di Sistema di Gestione, Consulenti e Liberi Professionisti	1 gg	12 pax
SG03/08	Sistemi di Gestione Ambientale Standard ISO 14000	Personale direttivo, Responsabili della qualità e dei Sistemi di Gestione, Consulenti e Liberi Professionisti	2 gg	12 pax
SG04/08	Sistemi di Gestione della Sicurezza e Salute dei Lavoratori - Standard OHSAS 18001	Personale direttivo, Responsabili della qualità e dei Sistemi di Gestione, Consulenti e Liberi Professionisti	2 gg	12 pax



Formazione e aggiornamento professionale

Percorsi formativi per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro

Codice corso	Titolo	Destinatari	Durata	Nr. Max partecipanti
SL01/08	Formazione base per lavoratori: elementi generali di rischio e lineamenti generali di prevenzione della Sicurezza sul lavoro	Lavoratori	4 ore	12 pax
SL02/08	Formazione Dirigenti e Preposti (D.lgs. 81/2008)	Dirigenti e Preposti d'azienda	1 gg	12 pax
SL03/08	Formazione addetti al primo soccorso - Moduli B & C - (D.lgs. 81/2008 - Decreto 388/03)	Lavoratori designati al primo soccorso delle aziende classificate nei livelli B & C del Decreto 388/03.	12 ore	12 pax
SL04/08	Formazione addetti alla squadra antincendio Rischio BASSO - (D.lgs. 81/2008. - D.M. 10.03.1998)	Lavoratori designati alla lotta antincendio	4 ore	12 pax

Percorsi formativi su misura

G&A è a disposizione delle aziende per sviluppare percorsi formativi "su misura", inseriti in progetti ampi ed articolati di formazione continua e di qualifica-riqualifica del personale.

Di seguito sono brevemente descritti alcuni corsi progettati e realizzati per i nostri clienti

Titolo	Destinatari	Durata
Gestione dei Sistemi di Ristorazione Professionale	Da profilare in base alle esigenze dell'azienda	6 mesi ca
"La cucina perfetta" - Percorso formativo per lo sviluppo delle competenze professionali delle PMI operanti nel settore del Foodservice	Titolari e addetti delle PMI della ristorazione professionale	3 gg ca
Igiene, Sicurezza Alimentare e sui luoghi di lavoro per lavoratori interinali addetti al settore alimentare	Lavoratori Interinali	1 gg
Formazione per la gestione della "Direttiva Macchine"	Titolari e addetti della ristorazione	Sulla base delle esigenze specifiche del cliente
Percorsi formativi sull'analisi delle condizioni organizzative e di rischio specifico di ciascuna impresa	Titolari e addetti della ristorazione	Sulla base delle esigenze specifiche del cliente

Per ulteriori approfondimenti sul programma dei corsi, materiale didattico e costi consulta le schede nelle apposite sezioni di riferimento e... iscriviti on line!!!