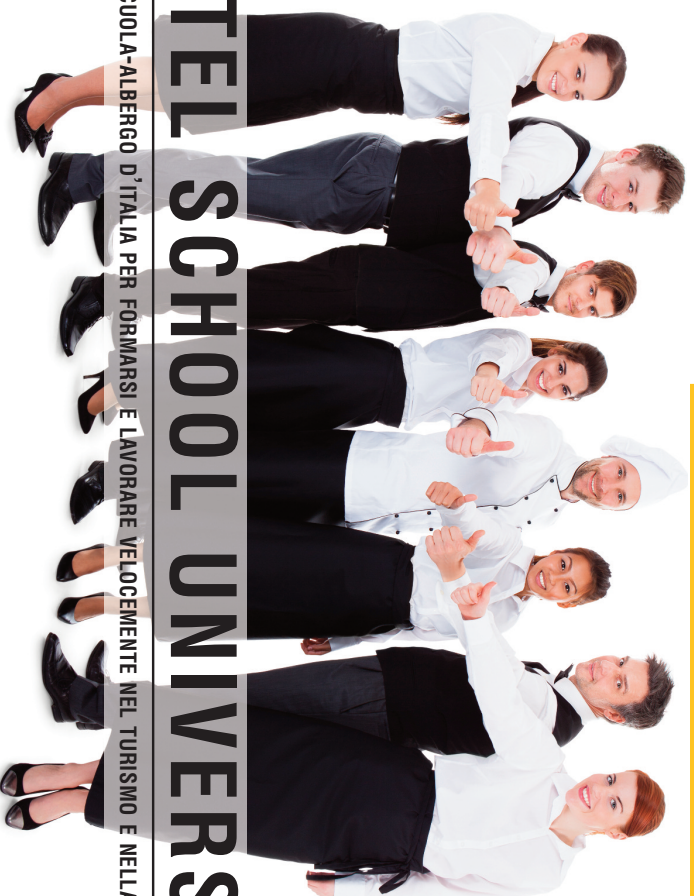


HSU
Hotel School University

HOTEL SCHOOL UNIVERSITY

LA PRIMA SCUOLA-ALBERGO D'ITALIA PER FORMARSI E LAVORARE VELOCEMENTE NEL TURISMO E NELLA RISTORAZIONE





INDICE

Il progetto Hsu:

Il metodo didattico pag. 6

I docenti pag. 7

Le Agevolazioni pag. 9

Perché iscriversi pag. 11

Partnership per le aziende pag. 13

Il consorzio HSU pag. 16

I Vantaggi HSU pag. 17

Analisi di Previsione del progetto di sviluppo socio - economico pag. 19

La Formazione Aziendale pag. 23

La Formazione Privata pag. 37



Hotel School University

Il progetto HSU nasce nel 2006 da un'idea di Hospitality Service Gruppo Italia nel 2006, azienda leader nella selezione qualificata di risorse umane per il servizio turistico alberghiero e della ristorazione, grazie alla pluriennale esperienza maturata dall'unione tra le più alte professionalità del settore. Ricoprendo incarichi di responsabilità per importanti strutture del settore, O.S.G. Italia si presenta come un'organizzazione che è punto d'incontro tra la richiesta di personale d'élite nei settori alberghiero e della ristorazione e la reperibilità di risorse umane.

La prima scuola-albergo d'Italia per formarsi e lavorare velocemente nel turismo e nella ristorazione

Chi siamo

Hotel School University - Accademia Nazionale Professioni Alberghiere è il "progetto del 2007 più importante del settore": così venne definito in un redazionale del SOLE 24 ORE dopo un congresso tenutosi a Milano al quale hanno partecipato migliaia di albergatori italiani.

La Hospitality Service Gruppo Italia si adopera da oltre 25 anni nella formazione professionale e manageriale, post diploma e post laurea, delle risorse umane da inserire nelle imprese turistiche e della ristorazione e nella riqualificazione manageriale e professionale di quanti (imprenditori e manager, quadri e capisettore) già operano all'interno di imprese del turismo con l'obiettivo di aggiornamento e carriera, nonché nel perfezionamento delle lingue straniere relativamente alla loro applicazione nello specifico ambito lavorativo.

Il metodo didattico “Scuola-Albergo”

La caratteristica primaria del metodo didattico dell'HSU, brevettato nell'innovativo ed esclusivo modello di “Scuola/Albergo”, è data dalla trasformazione delle strutture alberghiere in aule didattiche, ossia dall'utilizzo delle stesse come spazi didattici all'interno dei quali formare professionisti capaci di operare in tutti i reparti alberghieri e ristorativi, di aziende nazionali ed internazionali.

La formazione si svolge direttamente in hotel, ovvero in un reale contesto operativo nel quale introdurre i discenti per apprendere tecnicamente competenze e metodi di lavoro professionali. Tutto questo attraverso percorsi di formazione della durata di minimo 40 ore di formazione, con un massimo di 15 corsisti, completate da una seconda ed importantissima fase di apprendimento rappresentata dal tirocinio formativo (stage) che ogni allievo potrà svolgere in azienda (su territorio nazionale e/o estero), per un periodo da 3 a 6 mesi. Il metodo didattico dell'HSU punta, pertanto, a ridurre il tempo di permanenza in aula degli allievi (giovani e meno giovani, italiani stranieri) e, di contro, a velocizzare, attraverso la fase di alternanza scuola-lavoro, il loro ingresso nel mondo dell'industria turistica.

HSU, l'idea di O.S.Group Italia

Hotel School University è un grande campus /albergo a livello nazionale composto a sua volta da più sedi regionali che manterranno lo stesso programma e lo stesso standard di qualità. Sedi regionali per dar modo agli allievi di raggiungere il campus/albergo più facilmente e perché essendo un progetto di altissima qualità ed immagine è giusto che ogni regione ne faccia parte.

I docenti saranno selezionati nella regione stessa ma formati dal nostro comitato tecnico scientifico attraverso programmi formativi uguali su tutto il territorio nazionale e testati interamente valutandone l'efficacia e gli standard qualitativi.

Formazione d'élite

Il primo servizio offerto da HSU attinge dall'esperienza del suo promotore che ha effettuato, nel corso della propria carriera, un vero e proprio monitoraggio delle problematiche sintomatiche legate al settore.

Oggi qualsiasi professionista serio e preparato può accertare e concordare infatti che la difficoltà maggiore era ed è legata al reperimento di personale specializzato. È evidente che la mancanza di preparazione abbia creato e crei difficoltà e disagi che ricadono poi sull'utente finale: il Cliente.

La formazione deve, pertanto, dare vita ad una professionalità responsabile la cui gestione è nelle mani delle medesime risorse e i cui aggiornamenti sono il frutto di una ben precisa e consapevole scelta iniziale. Ogni corso organizzato da HSU è teso a migliorare la professionalità di chi vi partecipa (ad esempio: da Chef di partita a Chef executive). Inoltre la preselezione effettuata ai soggetti che, per la prima volta entrano nel settore (studenti, extracomunitari, donne che rientrano nel mondo del lavoro), aiuterà la persona a verificare se la scelta effettuata è consona alle proprie caratteristiche personali. Il core business di Hotel School University sono quindi i corsi di formazione, istituiti per ogni tipo di figura del settore, che avranno una durata variabile a seconda della figura da formare. Risorse nuove, quindi, pronte ad affrontare con competenza e professionalità lo specifico mondo del lavoro.

I docenti

I Docenti che si alternano durante i percorsi formativi organizzati dalla HSU sono formatori professionisti e rappresentanti aziendali che ricoprono ruoli manageriali; tutti esperti della materia che trattano, tutte persone valutate a priori dagli stessi corsisti.

Questo procedimento di valutazione permette alla HSU di organizzare ogni Corso o

Master seguendo un percorso di qualità accreditato dagli stessi partecipanti. Saranno, inoltre, persone in grado di insegnare (compito non facile e, in ogni caso, caratteristica non di tutti) ma che avranno maturato la propria esperienza direttamente sul campo e che quindi, saranno a conoscenza delle reali problematiche oggi esistenti nel settore.

Metodologia didattica

L'interazione è il nodo centrale della didattica dei Corsi, dei Master e dei Seminari organizzati dalla HOTEL SCHOOL UNIVERSITY: interazione tra teoria e pratica, tra metodologie classiche e innovative, tra sapere, saper fare e saper essere, tra docente e discente, tra discendenti e in generale interazione tra tutti gli attori in gioco nel processo formativo, dai decisori, agli stakeholders, ai fruitori.

Lezioni frontali, esercitazioni individuali e di gruppo, studi di casi aziendali, testimonianze aziendali, public speaking sono solo alcune delle tecniche utilizzate. Le aule invece sono strutturate in modo tale da essere funzionali per una lezione frontale ma contemporaneamente flessibili al fine di poterle destrutturare in breve tempo per le esercitazioni di gruppo. Le tecnologie dell'istruzione prevedono l'utilizzo di lavagne luminose, lavagne a fogli mobili, videoproiettori e la predisposizione di aule multimediali qualora ce ne fosse il bisogno. Così strutturate le aule e le metodologie utilizzate compongono quello che si può definire un setting pedagogico ideale per l'apprendimento.

I seminari

Hanno una durata variabile in termini di ore e si possono svolgere in modo intensivo durante i fine settimana (sabato e domenica) o distribuire in ore e giorni ben definiti. Sono aperti a tutti coloro che hanno desiderio di approfondire delle materie specifiche, siano essi neolaureati, studenti o manager.

I seminari sono tenuti da formatori professionisti esperti della materia che trattano. La sede di svolgimento dei seminari è presso una delle nostre strutture nazionali il più vicino possibile alla residenza del discente.

Il costo di partecipazione per ogni singolo seminario è variabile a seconda della durata e del livello dei contenuti trasmessi.

Agevolazioni

Le agevolazioni per gli iscritti ai Corsi e ai Master possono essere individuate tra queste elencate di seguito:

- Aula e alloggio presso la stessa struttura;
 - Alloggio garantito e a costo di convenzione durante la parte d'aula per chi non è residente nella provincia in cui si svolge la stessa;
 - Convenzioni agevolate per il vitto durante la parte d'aula;
 - Materiale didattico su supporto cartaceo e/o multimediale gratuito;
 - Possibilità di finanziamento pubblico e/o privato dell'intero importo;
 - Stage garantito per tutti i partecipanti;
 - Possibilità di vitto e/o alloggio gratuito durante lo stage;
 - Viaggio aereo a carico dell'azienda ospitante in caso di stage all'estero.
- Per ogni Corso o Master, a seconda della sua collocazione e tipologia, potranno essere previste tutte o parte delle agevolazioni elencate.

Docimologia

La docimologia è una vera e propria scienza che studia i criteri migliori di valutazione dei risultati di una qualsiasi prova pratica.

In generale il processo docimologico può essere applicato all'intero percorso formativo, se esso viene inteso come un iter pratico di apprendimento (formazione). La valutazione dei percorsi formativi, quindi, è un paradigma fondamentale per la HSU. I Corsi sono organizzati partendo da una valutazione delle precedenti edizioni.

La valutazione *ex-ante* procede con i giudizi sulla corrispondenza tra bisogno formativo e percorso didattico individuato. La fase successiva si risolve con una valutazione *in itinere* che permette di perfezionare eventuali lacune dei moduli didattici.

Durante il percorso formativo gli stessi discenti dovranno valutare i moduli trattati dando un vero e proprio giudizio di valore sui contenuti e sul docente che li ha trattati. La valutazione *ex-post* è basata sulle singole valutazioni finali fornite dai discenti comparate con le valutazioni interne sul corso e le impressioni degli stessi docenti. In ultima analisi ogni discente dovrà affrontare una prova finale che completerà la valutazione dei singoli apprendimenti e della reale efficacia formativa dell'intero percorso.

Perché iscriversi

Attraverso i nostri corsi il corsista può scoprire il proprio talento e sperimentarsi nelle professionalità che preferisce.

7 buoni motivi per iscriversi ad un nostro corso di Alta Specializzazione:

- perché attraverso la partecipazione ad un nostro corso, lo studente entra in un network che favorisce la condivisione del sapere e l'integrazione delle diverse conoscenze;
- perché HSU è una società fondata da professionisti che credono nei giovani talenti, che fa dell'innovazione dell'offerta formativa e del dinamismo il proprio fattore di distinzione;
- perché HSU ha forti legami con il mondo del turismo nazionale;
- perché l'offerta formativa nasce da un accurato studio del mercato del lavoro;
- perché i docenti sono tutti professionisti che trasmettono "il sapere" non tralasciando il "saper fare" e soprattutto il "saper essere";
- perché tutte le nostre classi sono aperte ad un limitato numero di corsisti e ciò per permettere ad ognuno una relazione più facile con i docenti e le aziende;
- perché nelle nostre sedi tutti i corsisti possono usufruire di una struttura comoda ed efficiente con Wi-fi, laboratori informatici e progettuali.

Selezione d'élite HSU

HSU potrà diventare, a seguito della formazione d'élite, una vetrina per tutte le strutture del settore che, sfruttando il "college", avranno la possibilità di visitare la struttura e vedere le risorse all'opera.

Un'occasione unica per tutti gli hotel facenti parte delle associazioni Alberghi regionali e le associazioni del settore, perché oltre ad avere la possibilità di poter far parte di un tale importante progetto essi saranno legati da un accordo quadro con HSU con il quale essi potranno scegliere - come si fa per le squadre di calcio - i propri "giocatori", potranno dare, ognuno per le proprie competenze, suggerimenti e consigli per mettere a punto nuove strategie e tecniche lavorative.

A tal proposito, le risorse potranno ricevere una corretta preparazione anche in house (stage in uno dei loro hotels) dove l'albergatore potrà trasmettere loro il proprio know-how e la propria filosofia aziendale.

HSU dovrà diventare perciò un punto di riferimento al quale gli associati potranno appoggiarsi, certi di ricevere consulenze adatte, soluzioni ai problemi della propria struttura e risorse formate adeguatamente.



Partnership reale per le aziende del settore

Punto di partenza per questo aspetto è ancora la Customer Satisfaction.

Grazie all'impostazione generale di HSU, le aziende alberghiere e della ristorazione potranno avviare, con la scuola medesima, una partnership produttiva affidandosi con fiducia al suo operato, sia per le proposte che per l'organizzazione lavorativa, certe di trovare costantemente una perfetta corrispondenza e una sicura coesione tra le esigenze di prestigio e funzionalità.

Assicurando questi tre servizi, HSU fonde tra loro e dà nuova linfa a due elementi fondamentali del settore alberghiero - ristorativo, le risorse umane e le aziende, realizzando un proficuo e prolifico incontro tra le tante professionalità presenti.

Professionalità certificata

A conclusione dei singoli percorsi formativi sono previste prove d'esame finali svolte alla presenza di una commissione interna ed esterna: corpo docente, imprenditori e manager dell'industria alberghiera e rappresentanti delle Associazioni di settore. Al superamento degli esami verrà rilasciato un Attestato di Qualifica Professionale, o Diploma, riconosciuto dagli Enti a livello nazionale.

La certificazione professionale costituisce una preziosa e concreta attestazione di professionalità che può essere immediatamente spesa nel mercato del lavoro.



In contatto con il mondo del lavoro

Una volta conseguito l'Attestato o diploma di Qualifica Professionale, i nostri Discenti entreranno a far parte della banca dati ufficiale della OSPITALITY SERVICE GRUPPO ITALIA che rimane a disposizione delle strutture alberghiere ed extralberghiere per la ricerca di personale specializzato. Una grande opportunità, quindi, per far incontrare domanda e offerta di lavoro.

HSU sarà presente nei prossimi anni a livello nazionale e internazionale, attraverso una rete di strutture alberghiere convenzionate presso le quali viene svolta l'attività didattica.

Il valore di HSU

Il lavoro 'background' di O.S. Gruppo Italia ha reso possibile l'evoluzione equilibrata e completa del progetto HSU creando valore aggiunto all'idea imprenditoriale che, oggi, è stimabile in qualche milione di euro già con solo il progetto attuativo, a cui anche le grandi catene alberghiere sono invitate a partecipare mettendo a disposizione le proprie strutture contenzualmente al mantenimento del lavoro già vostro di ospitalità, senza quindi interferire ma collaborando come si fa già in altre nazioni europee.

Parallelamente, grazie al lavoro svolto con la completa apertura alle nuove tecnologie e con la dovuta e attenta lettura dei tempi moderni, il progetto HSU vive una fruttuosa evoluzione informatica in grado di renderlo predisposto alla grande rete.

La naturale somma di questi fattori danno ai partners di O.S. Gruppo Italia, nella realizzazione di HSU, la possibilità di avere una grande vetrina d'élite a livello mondiale.

Ogni corso avrà un massimo di 15 corsisti.

Sono previsti anche corsi intensivi di specializzazione.

Corsi e master saranno quasi tutti finanziabili.

Alle risorse verrà rilasciato, a superamento dell'esame, l'attestato di qualifica riconosciuto dagli Enti preposti a livello nazionale.

Il consorzio HSU

Il progetto sarà gestito da un Rettorato Universitario e da Amministratori finanziari.

Inoltre:

- La società costituenda sarà una S.p.A.
- La S.p.A. chiederà la licenza per divenire la prima società interinale del settore specifico o cercherà un partner dello stesso settore interinale, quindi un ciclo produttivo completo di selezione - formazione - collocamento

Nascerà infine una AGENZIA FINANZIARIA, interessata a sovvenzionare nuove imprese nate tra corsisti all'interno dell'Università le quali potranno partecipare con quote proporzionali.

Sarà organizzata inoltre una nostra redazione interna e privata che provvederà alla pubblicazione dei testi, delle dispense per i corsi monotematici e di quelli di formazione HSU nonché della testata universitaria distribuita mensilmente, previo abbonamento annuo che potrà essere sottoscritto sia dai corsisti che da chiunque ne faccia richiesta (aziende e privati).

La rivista avrà l'obiettivo di informare a tempo illimitato il calendario con gli aggiornamenti ai corsi, le gare internazionali, la consulenza etc.

Presidente di HSU sarà Aurora Spurio, General Manager di Hospitality Service Gruppo Italia nonché ideatrice, fautrice e promotrice di tutto il progetto.

I Vantaggi di HSU

- per tutti i partner nazionali: un albergo accademia (filiali) per ogni regione, suddivise per aree, per fabbisogno, e per settore a discrezione del dottorato presidenziale, a sostentamento del punto selezione per candidati
- immagine e valore aggiunto
- collaborazione attiva con enti locali, associazioni, politica curia, enti
- percentuale da stabilire della rete HSU nazionale (società nuova, di cui faranno parte tutti gli hotels-partners)
- soci progetto legge Biagi, uffici di collocamento
- soci (società alberghiere) entro due anni obbligatoriamente, della prima agenzia
- importante business
- usufruire del turnover dei corsisti regionali in alta stagione (risparmio e progetto sociale)

I Corsi di formazione HSU 2015

Il background di OSG ha reso possibile l'evoluzione equilibrata e completa del progetto HSU, creando valore aggiunto all'idea imprenditoriale.

Le nuove tecnologie hanno permesso di mettere a punto il pacchetto "HSU Formazione a Distanza" con il quale le aziende ricettive convenzionate potranno selezionare direttamente le proprie risorse.

Una grande vetrina dunque da non sottovalutare.

Analisi di previsione del progetto di sviluppo socio economico

I rapporti statistici sul settore turistico alberghiero e della ristorazione riconducono a due principali risultati da analizzare con attenzione. Il primo è l'affermazione dello sviluppo del settore avvenuto negli ultimi anni; il secondo la difficoltà nel reperire 'lavoro qualificato' che oggi è rappresentato, per la maggior parte, da mano d'opera straniera.

La situazione odierna è quindi formata da aziende che vedono aumentare la propria mole lavorativa e da un servizio non sempre all'altezza della qualità e della competenza richieste e, in ogni caso, ormai indispensabili.

Partendo da questo quadro, HSU vuole intervenire nella coniugazione azienda risorsa umana, puntando molto sulla formazione di personale straniero che, ben presto, sarà protagonista del mercato lavorativo.

Le condizioni del lavoro straniero ed extracomunitario versano oggi in uno stato precario e potrebbe sembrare scommessa azzardata puntare su tale manodopera; ma, guardando ad una formazione culturale capace di impartire un 'know-how' equilibrato e specializzato, possono essere poste le basi per formare figure professionali capaci di rilanciare l'intero mercato lavorativo.

Sarà il "Piano di Rilancio Sociale" che OS Gruppo Italia vuole attuare attraverso HSU a dare continuità all'attività del College offrendo a tutti coloro che vogliono lavorare in questo settore la possibilità di accedervi con corsi inizialmente gratuiti per approdare, in seguito, ad una prima occupazione che permetta di finanziare studi futuri per le successive specializzazioni.

HSU vuole perciò riattivare un processo qualitativo che rivaluti tutte le figure professionali del settore.

Il Target

Abbiamo già detto più volte che l'unico obiettivo che OS Gruppo Italia, assieme a HSU, intende raggiungere è la qualità d'élite nella Formazione e Selezione delle Risorse umane per il settore alberghiero-ristorativo.

La volontà è, quindi, voler centrare tale obiettivo e nasce dall'esigenza di voler conseguire altrettanto e più importanti traguardi: **ALTO LIVELLO** seguire altrettanto e più importanti traguardi: **ALTO LIVELLO**

Un'occupazione di valore reale

È convinzione di O.S. Gruppo Italia che, solo formando risorse umane che abbiano compreso l'importanza di una ricerca continua della qualità d'élite, si possano offrire, a chi sa impegnarsi nel lavoro, ottime possibilità d'impiego per una carriera prestigiosa, in un mestiere d'antiche tradizioni.

La specializzazione, nuova linfa per la carriera

Solo una specializzazione che vuole conseguire la qualità d'élite è capace di rivalutare e riattivare una carriera solida. La passione per il proprio lavoro può essere accesa di nuovo e con nuove motivazioni, offrendo alle aziende personale con esperienza acquisita e con nuova e migliore qualifica. Per tale obiettivo è necessaria la collaborazione di Enti pubblici e statali e, totalmente, delle Aziende che fanno parte del nostro settore.

HSU, un partner affidabile

Quando un partner sa offrire una molteplicità di servizi, con competenza e puntualità, diviene una risorsa preziosa per ogni Azienda

Gli obiettivi collegati alla qualità d'élite rappresentano per O.S. Group Italia il

supporto dato ad alberghi, comparto del lusso, navi da crociera, compagnie aeree, ristoranti, pubblici esercizi e famiglie vip.

Ulteriori vantaggi

Dare la possibilità di potersi avvantaggiare con una convenzione HSU apporta grandi interessi alle parti che interagiscono nel progetto perché si viene a creare, in tutte le attività svolte dal College HSU, la cosiddetta "corsia preferenziale".

Le Associazioni del settore saranno le principali interpreti di HSU visto che potranno usufruire del College per ampliarne la diffusione nel settore, così come il numero degli iscritti. Tale "corsia preferenziale" permette perciò d'individuare, già durante la formazione delle Risorse umane, i corsisti meritevoli evitando la faticosa ricerca di personale qualificato così raro e carente nel settore alberghiero-ristorativo.

La "corsia preferenziale" sarà determinante per le forniture occorrenti al College HSU. I convenzionati, naturalmente favoriti in questa operazione commerciale, avranno una vetrina pubblicitaria proprio nel luogo d'incontro degli esperti e dei futuri esperti del settore. Grazie a questa formula, sarà anche favorito l'incontro delle aziende sul mercato, costituito dal confronto diretto degli addetti al lavoro.

A proposito degli addetti ai lavori, ogni giorno verrà invitato un personaggio, più o meno famoso, del settore che presiederà i diversi corsi. Verrà considerato ospite d'onore: avrà modo di raccontare la personale esperienza lavorativa, portare notizie circa il proprio know-how e partecipare a corsi specializzati per interagire caratterialmente con le risorse umane che, in quanto a tipologia, possano corrispondere a quelle dei propri collaboratori.

Tutto ciò creerà valore aggiunto ad ognuna di esse; tale filosofia sarà integrata e sviluppata in ogni corso e per ogni settore.

Agli addetti ai lavori, **CONSORZIATI** HSU (tutti gli alberghi, ristoranti e pubblici esercizi), sarà consegnato una 'pass' che permetterà loro l'accesso alla struttura universitaria.

La vetrina di Hotel School University proporrà quindi, una corsia preferenziale che mostrerà alle Aziende convenzionate le risorse umane all'opera durante i corsi di formazione.

Lo Stile "Hotel School University"

L'idea HSU porta con sé un vero e proprio stile che dà al Convenzionato un prestigio fondato sulla partecipazione di tante competenze e qualifiche del campo alberghiero - ristorativo.

Raggiungendo la qualità d'élite, HSU intende organizzare delle vere e proprie "iniziative vetrina" dove mettere in luce i corsisti più bravi e meritevoli, permettendo così alle Aziende interessate di esercitare un'opzione per assicurarsi le figure più idonee alla propria struttura.

Queste ed altre iniziative potranno divenire dei veri e propri eventi che vedranno protagonisti gli stessi convenzionati di Hotel School University.

L'armonia del lavoro e la tempesta delle idee portano all'equilibrio del presente da costruire.

FORMAZIONE AZIENDALE



Gestiamo il vostro accesso ai Fondi Interprofessionali e costruiamo i vostri progetti finanziati

Formazione finanziata: come funziona?

OSPITALITY SERVICE GRUPPO ITALIA srl mette a disposizione il proprio know-how a tutte le aziende turistico - alberghiere, alimentari e di ristorazione che individuano la formazione come fattore indispensabile per la propria crescita e desiderano impegnarsi in interventi mirati, cogliendo le opportunità offerte dai vari fondi interprofessionali per la formazione.

Una volta accertata la sussistenza dei requisiti richiesti per l'adesione al Fondo individuato, l'attività svolta dai consulenti di Hospitality Service Gruppo Italia & Hotel School University si snoda attraverso l'analisi dei fabbisogni formativi dell'azienda, la progettazione e la pianificazione delle attività in aula e l'assistenza fino al momento della rendicontazione finale. E' possibile, dunque, per le imprese beneficiare di interventi di formazione di fatto gratuiti e di livello qualitativo molto alto, pianificati da consulenti esperti sui reali fabbisogni interni.

I fondi interprofessionali per la formazione continua

I fondi interprofessionali sono gestiti da organismi autorizzati che hanno natura associativa e sono costituiti dalle associazioni datoriali e sindacali. La loro attività è quella di finanziare interventi di formazione, informazione, addestramento e aggiornamento destinati ai dipendenti di imprese di qualsiasi settore (industria, commercio, servizi e agricoltura).

In particolare, promuovono sistematicamente la realizzazione di piani formativi aziendali, settoriali, territoriali e individuali.

Perché conviene affidarsi a noi

Sono le imprese a dover presentare i piani: ecco perché risultano preziosi il sostegno e la consulenza di OSGI che compie un'analisi accurata dei fabbisogni formativi e, successivamente, pianifica le attività formative. Per le aziende il vantaggio è che queste attività sono assolutamente gratuite, finanziate dai fondi stessi.

Perché non ci sono costi aggiuntivi

È possibile aderire ai fondi di riferimento del proprio settore a patto di risultare in regola con i versamenti dei contributi integrativi per la disoccupazione involontaria. I fondi sono infatti alimentati continuamente dalla quota di contributi integrativi INPS (prevista dall'art. 25, comma 4, legge n. 845/1978) che le imprese vanno a destinare alla formazione continua attraverso la loro adesione. Non ci sono costi ulteriori da sostenere: il contributo integrativo INPS è obbligatorio per legge, così come per legge le imprese che aderiscono ad un fondo possono utilizzarne una quota per realizzare interventi di formazione.

Memorandum:

Molte volte nonostante le nostre spiegazioni su come funzionano i Fondi Interprofessionali per la formazione continua, le aziende si mostrano scettiche.

“Possibile che esistano possibilità di ottenere corsi senza spendere un centesimo?”, ci chiedono. Ebbene sì, esistono. Vi spieghiamo perché.

STATE GIÀ PAGANDO I CORSI...

I progetti formativi ai quali potete partecipare sono realizzati grazie a risorse economiche che voi versate per legge. Quel denaro lo versate regolarmente, perché non approfittare del fatto che può tornare nelle vostre mani sotto forma di corsi?

VERSAMENTI E FORMAZIONE

Il Fondo FonARCom, per esempio, è uno dei fondi paritetici interprofessionali nazionali per la formazione continua, autorizzato ad operare dal Ministero del Lavoro. È finanziato dal contributo previsto dalla legge 21 dicembre 1978 n. 845, che i datori di lavoro già versano all'Inps a copertura della “disoccupazione involontaria”.

Aderire al Fondo vuol dire poter utilizzare una percentuale del monte contributivo obbligatorio versato per beneficiare di interventi di formazione realizzati ad hoc.

BUROCRAZIA ZERO

È possibile aderire in qualsiasi momento: basta specificarlo nel modello di “Denuncia Aziendale” del flusso Uniemens Aggregato dell'Inps. Hospitality Service Gruppo Italia srl si fa carico di tutte le attività burocratiche fino alla rendicontazione finale.

CHI PIANIFICA I CORSI?

Sarà Hospitality Service Gruppo Italia srl e la Accademia HSU ad effettuare una valutazione dei fabbisogni aziendali e a delineare, insieme alle aziende, quali corsi realizzare e con quali tempistiche.

Il vantaggio per l'azienda, quindi, è quello di beneficiare a pieno dell'esperienza nel settore di O.S.G.I. srl, senza farsi carico di costi o impegni particolari e senza dover cercare docenti esterni o consulenti per formare il personale o aggiornarne le competenze, con un conseguente investimento economico.

Formazione finanziata: i nostri consigli alle aziende

Per molto tempo la formazione continua, come motore di crescita professionale individuale delle singole risorse umane, è stata considerata una chiave di crescita per l'intera azienda soltanto dalle grandi corporate internazionali. Nel loro caso specifico, tuttavia, la formazione è sempre stata indispensabile per poter uniformare le performance delle singole strutture alberghiere sparse per il mondo a standard di riferimento omogenei e di corporate.

Al contrario, le strutture di proprietà indipendenti si scontrano ogni giorno (questo vale soprattutto in tempi di crisi come quello attuale) con la difficoltà di reperire fondi per investire in interventi di formazione e si accontentano di risorse umane con competenze di base, che permettono loro di ricoprire i ruoli per le quali sono state reclutate ma non di proiettare l'azienda in un mercato e in logiche differenti da quelli strettamente locali. La prima conseguenza di questo atteggiamento va rintracciata non tanto nelle performance della struttura quanto nell'animo delle stesse risorse umane, che tendono a manifestare scarso attaccamento all'azienda, scarsa responsabilizzazione, altrettanto scarsa motivazione. Ma questa mancanza di fidelizzazione non può non avere ripercussioni proprio sul servizio offerto, quindi sulle performance dell'azienda sul mercato di riferimento. Ecco perché la formazione è utile a cambiare rotta.

STRUMENTI FINANZIARI:

Voucher

I voucher sono buoni formativi/finanziamenti che un cittadino può spendere per accedere ad interventi formativi scelti autonomamente in base a proprie esigenze e prospettive professionali. L'amministrazione pubblica, in genere, indica all'interno di un avviso pubblico i requisiti necessari per inoltrare la richiesta. Ogni richiesta di finanziamento tramite voucher è soggetta alla valutazione formale dei requisiti e alla valutazione di merito.

La sperimentazione dei voucher è stata introdotta, a partire dal 1998, in alcune Regioni italiane e si è successivamente diffusa in altre regioni fino a coprire la quasi totalità del territorio nazionale. Il dispositivo è finalizzato a sostenere la realizzazione di progetti formativi presentati dai singoli lavoratori per dare risposta ad esigenze di aggiornamento e ampliamento di conoscenze e competenze professionali avvertite a livello individuale. Il principale strumento finanziario a sostegno dei voucher è costituito dalla legge 236/93 (di conversione del Decreto Legge 20 maggio 1993 n. 148). Indipendentemente dalla fonte finanziaria, il valore economico assegnato al voucher varia da un minimo di 500,00 Euro a un massimo di 5.000,00 Euro.

Il voucher non può essere ottenuto in qualsiasi momento ma periodicamente: in genere una volta l'anno, la Regione o le Province emanano un Avviso pubblico per raccogliere le domande dei lavoratori. Quindi, è necessario tenere d'occhio le iniziative della Provincia di residenza e della Regione.

Si possono scegliere sia le iniziative di formazione che riguardano il proprio lavoro attuale sia quelle che consentono di migliorare la propria posizione o di cambiare lavoro. I corsi scelti individualmente vanno seguiti fuori dall'orario di lavoro oppure usufruendo, nei casi previsti, delle 150 ore di permesso per studio.

Avvisi e bandi

In risposta ad avvisi pubblici di finanziamento il Gruppo O.S.G.I. progetta e realizza piani formativi su tematiche di interesse diffuso, nonché rispetto ad avvisi straordinari e tematici in relazione a specifiche esigenze del mercato turistico per le singole società o per attività interaziendali

LA RISPOSTA DELL'UE

Una prima risposta è arrivata con l'istituzione a livello comunitario del Fondo Sociale Europeo. Erano gli anni Ottanta e il meccanismo per molte imprese era davvero virtuoso. Ma non per quelle turistiche, che spesso si scontravano con aperture stagionali e con un'attività frenetica che mal si conciliava con interventi formativi da realizzarsi in orario di lavoro. Inutile dire che, in tutto questo, ha pesato parecchio la scarsa sindacalizzazione del comparto turistico-alberghiero. La conseguenza immediata è stata lo spostamento del bacino di destinatari del Fondo verso l'Est, là dove le imprese avevano bisogno di quella linfa vitale per crescere ed emergere da una situazione di evidente difficoltà, economica ma non solo.

I FONDI INTERPROFESSIONALI - LA RIVOLUZIONE ITALIANA

A cambiare le carte in tavola in Italia è arrivata la legge n. 388 del 19 dicembre 2000. Nascono i Fondi Partetici Interprofessionali per la formazione continua. È la svolta. Le aziende effettuano i versamenti previdenziali classici attraverso l'INPS e quel denaro va a finanziare i Fondi, che poi lo restituiscono di fatto alle aziende sotto forma di progetti di formazione. I Fondi hanno dei CdA e a comporli sono rappresentanti dei lavoratori e delle imprese stesse; ogni Fondo, inoltre, si articola sul territorio di riferimento cercando di rispondere alle esigenze precise di comparti specifici, imprese del settore.

I VANTAGGI PER LE AZIENDE

I pro sono tantissimi. Banalmente il primo vantaggio è quello di ricevere formazione a costo zero. Ma non solo. Un altro vantaggio è che gli iter per aver accesso ai Fondi sono molto snelli: la serie di oneri burocratici che spesso caratterizza le procedure italiane è sostituita da brevi tempi di risposta e da una flessibilità gestionale che permette alle aziende di beneficiare senza lunghe attese degli interventi di formazione più adatti.

Inoltre, uno strumento come quello dei Fondi permette di essere sempre al passo con i tempi. Il mercato è globale, i competitors non sono più le strutture del territorio limitrofo, la formazione finanziata è il trucco per crescere senza doversi preoccupare di investimenti onerosi e dai risultati poco certi.

LA SITUAZIONE ATTUALE – COSA MANCA?

Manca, secondo noi, l'informazione necessaria a beneficiare di questa opportunità. Come abbiamo detto, la formazione finanziata è la possibilità per le aziende di crescere passando per il miglioramento delle competenze dei propri dipendenti, ma purtroppo non tutte le aziende sono a conoscenza di questa possibilità che viene offerta loro a costo zero. Da parte nostra offriamo affiancamento in qualità di consulenti lungo tutto il percorso, dall'iscrizione ai fondi fino al momento della rendicontazione finale dei progetti. Anche questo per le aziende non ha alcun costo. Eppure spesso è complicato spiegare loro che esiste un'opportunità del genere e sono ancora molti, troppi, che la ignorano o non ne conoscono affatto l'esistenza.

AREA COMPORTAMENTALE E MOTIVAZIONALE

ID	Il Teatro d'impresa
C01A	Gestione delle relazioni
C02A	Gestione del cambiamento
C03A	Gestione delle emozioni
C04A	Gestione dell'ansia e dello stress
C05A	Orientamento Professionale Empowered
C06A	Affective Commitment
ID	Comunicazione
C07A	Comunicazione Proattiva
C08A	Public Speaking
C09A	Self Marketing
C10A	Problem Solving e Decision Making
C11A	Comunicazione Interpersonale
C12A	Strategie di Negoziazione
C13A	Comunicazione e Marketing
ID	Managment
C14A	Il Manager Coach
C15A	Organizzazione e Gestione del Capitale Umano
C16A	Team Building
C17A	Gestione del Conflitto
C18A	Individuazione e Misurazione degli Obiettivi Aziendali: Strategie di Sviluppo
C19A	Il Processo di Delega

AREA FORMAZIONE LINGUISTICA

ID	Titolo del corso
L01A	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Base
L02A	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Avanzato
L03A	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Specialistico
L04A	Language Training - Beginner/elementary
L05A	Language Training - Intermediate
L06A	Language Training - Advanced
L07A	Business English
L08A	Business Writing
L09A	Socialising and networking
L10A	Aprender español – nivel 1
L11A	Aprende español – nivel 2
L12A	Aprender español – nivel 3
L13A	Langue français - Debutant
L14A	Langue français - Intermediaire
L15A	Langue français - Avancé
L16A	Le Français pour les affaires
L17A	La traduzione di testi: traduzione letterale e adattamento linguistico
L18A	Corso base di lingua cinese
L19A	Corso base lingua araba
L20A	Corso base lingua tedesca
L21A	Corso base lingua russa

AREA ECONOMICO-FINANZIARIA

ID	Titolo del corso
E01A	La gestione d'Impresa
E02A	La redazione del Business Plan
E03A	Il costo di prodotti/ servizi
E04A	Gli strumenti di analisi finanziaria nelle PMI
E05A	Gestione amministrativa e fiscale in azienda
E06A	Planificazione fiscale strutturale dei gruppi di imprese
E07A	La gestione della liquidità nella piccola impresa
E08A	Strutturazione degli investimenti all'estero
E09A	Trend Analysis
E10A	L'amministrazione del personale
E11A	Paghe e contributi – Livello base
E12A	Paghe e contributi – Livello avanzato
E13A	La contabilità in azienda – Livello base
E14A	La contabilità in azienda – Livello avanzato
E15A	La contabilità dei clienti e la gestione dei crediti
E16A	La contabilità dei fornitori e la gestione dei debiti
E17A	La struttura del bilancio di esercizio
E18A	Il controllo di gestione e l'analisi dei costi
E19A	Budget e reporting

AREA NORMATIVA E QUALITÀ

ID	Titolo del corso
Q01A	Formazione inerente le Procedure di Gestione Integrata
Q02A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione Integrata
Q03A	Formazione inerente il Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001
Q04A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001
Q05A	Formazione inerente il Sistema di Gestione Sicurezza (OHSAS 18001)
Q06A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione Sicurezza (OHSAS 18001)
Q07A	Formazione inerente il Sistema di Gestione Ambientale (UNI EN ISO 14001:2004)
Q08A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione Ambientale (UNI EN ISO 14001:2004)
Q09A	Formazione inerente il Sistema di Gestione dell'Energia: norma UNI CEI EN 16001:2009
Q10A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione dell'Energia: norma UNI CEI EN 16001:2009
Q11A	Formazione inerente la conformità legislativa prevista dal D.Lgs 231/2001
Q12A	Percorso di accompagnamento alla conformità legislativa prevista dal D.Lgs 231/2001
Q13A	Formazione inerente il Sistema di Gestione Responsabilità Sociale (SA 8000)
Q14A	Percorso di accompagnamento al Sistema di Gestione Responsabilità Sociale (SA 8000)
Q15A	Formazione inerente il D.Lgs 152/2006 ss.mm.ii (testo unico ambientale)
Q16A	Formazione inerente la gestione delle emissioni in atmosfera (ISO 14001 e EMAS)
Q17A	Formazione inerente la Gestione delle Sostanze Chimiche alla Luce della normativa REACH (Regolamento CE 1907/06)
Q18A	Formazione inerente la normativa di incidente rilevante (D.Lgs 334/09 e s.m.i.)
Q19A	Formazione inerente la direttiva Emission Trading 2003/87/CE
Q20A	Formazione inerente le norme in materia di gestione delle emissioni acustiche (legge 447/95)
Q21A	Risk Management (ISO 31000:2009)
Q22A	Formazione inerente il D.Lgs 196/2003 sulla Privacy

AREA OSPITALITÀ' ALBERGHIERA

Ogni corso può prevedere il Training on the job, e può essere ridotto a forma di seminario a seconda delle esigenze

ID	Titolo del corso	Figure Manageriali
H01A	General Manager	
H02A	Marketing and Sales Manager	
H02A.01	Elementi base del Marketing Turistico e della commercializzazione del prodotto servizio	
H02A.02	La realizzazione dei piani di Marketing e il Marketing Strategico	
H02A.03	Il WebMarketing Alberghiero	
H03A	Room Division Manager	
H03A.01	Gestione Operativa Base del Room Division	
H03A.02	Gestione Operativa Avanzata del Room Division	
H03A.03	Gestione Operativa Manageriale del Room Division	
H04A	Food & Beverage Manager	
H04A.01	Introduzione al Food & Beverage	
H04A.02	Come operare nel Food & Beverage	
H04A.03	Come informatizzare & commercializzare le attività di Food & Beverage	
H05A	Yield e Revenue Manager	
H05A.01	Introduzione al Revenue Manager	
H05A.02	Specialista in Revenue Manager	
H06A	M.I.C.F. Hotel Congress and Convention Manager	
H06A.01	Come operare con la clientela congressuale in Hotel	
H06A.02	Gestione manageriale degli eventi in Hotel	
H07A	Primo Maitre	
H08A	Front Office Manager	
H08A.01	La gestione base del Front Office	
H08A.02	La gestione avanzata del Front Office	
H08A.03	La gestione manageriale del Front Office	
H09A	Housekeeping Manager	
H10A	Wellness e Spa Manager	

ID	Titolo del corso
HI1A	Web marketing e Social Turistic Media Marketing Manager
HI2A	Management dell'Enogastronomia
HI3A	Customer Satisfaction Manager
HI4A	Primo Portiere
HI5A	Capo Barman
HI6A	Chef executive
HI6A .01	Haccp; basi di dietologia, nutrizione e biochimica degli alimenti; Storia della cucina nazionale ed internazionale; Tecniche di abbinamento
HI6A .02	Fondi, brodi e salse madri; Le verdure; legumi; Il sifone (Le spume salate calde e fredde)
HI6A .03	Le uova; La pasta all'uovo; La pasta secca; Il riso
HI6A .04	Carni Rosse e Bianche
HI6A .05	Pesce, Crostacei e Molluschi
HI6A .06	Pasticceria Salata e Dolce; Pasta sfoglia e pasta frolla; Pane, grissini e cracker; Il lievito madre; soufflé e sfornati dolci e salati
HI6A .07	I formaggi
HI6A .08	Il roner e il forno a vapore
HI6A .09	Il fritto
HI6A .10	La realizzazione di insaccati: salsicce, salame, cotechino, porchetta e della spalla di maiale
HI6A .11	La cucina vegetariana e vegana
HI6A .12	La cucina senza glutine
HI6A .13	Cucine dal mondo - Asia
HI6A .14	Cucine dal mondo - India
HI6A .15	Cucine dal mondo - Sud America
HI6A .16	Cucine dal mondo - Africa
HI6A .17	Cucine dal mondo - Europa
HI6A .18	Il sottovuoto e la cottura a basse temperature
HI6A .19	Finger Food & Banqueting
HI6A .20	Introduzione al Food&Beverage, food coast, studio dei menu
HI6A .21	Sculture vegetali
HI7A	Chef Pasticcere
HI7A .01	Teoria: Igiene sanitaria, HACCP, le farine, zuccheri e grassi vegetali e animali
HI7A .02	Pasticceria di Forno e Base : torte di base e biscotteria

ID	Titolo del corso
H17A.03	Pasta Lievitata: colombe, pandori, veneziane e prodotti da prima colazione
H17A.04	Pasticceria Mignon
H17A.05	Pasticceria salata
H17A.06	Cioccolato dalla A alla Z : come lavorarlo, produzione di cioccolatini e praline, i ripieni, i liquori, le ganache
H17A.07	Cake Design e torte moderne
H17A.08	Zuccheri: tirato, soffiato e colato
H17A.09	Il pastigliaccio
H17A.10	Dessert per la ristorazione
H17A.11	La pasticceria vegana
H17A.12	La pasticceria senza glutine
H17A.13	La pasticceria senza lattosio

	Pizzeria e panetteria
H18A	Pizzaio
H18A.01	Corso Base: Farine, impasto base, stesura, farcitura, cottura
H18A.02	Il lievito madre
H18A.03	Pizza alla Pala
H18A.04	Pizza in Teglia
H18A.05	Pizza Napoletana
H18A.06	Pizza Acrobatica
H18A.07	Pizza senza glutine
H18A.08	Dessert con la pasta della pizza
H19A	Panettiere
H20A	Gastronomo
H21A	Lievitista

	Room Division
H22A	Front Office Assigned
H23A	Cameriera ai piani
H24A	Facchino
H25A	Capo ricevimento

ID	Titolo del corso	
	Food & Beverage Division	
H26A	Commis di sala	
H27A	Chef De Rang	
H28A	Sommelier	
H29A	Bartender	
H30A	Addetto alla caffetteria	
H31A	Barnan Acrobatico	

AREA SICUREZZA

ID	Titolo del corso	Liv.	ore
S01A	Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Basso/Corso completo	Base	8
S02A	Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Medio/Corso completo	Base	16
S03A	Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Alto/Corso completo	Base	16
S04A	Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Basso/Corso completo	Base	16
S05A	Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Medio/Corso completo	Base	25
S06A	Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Alto/Corso completo	Base	25
S07A	Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Formazione particolare	Base	8
S08A	RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo A	Base	30
S09A	RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo B - Macrosettoremanufatturiero allargato	Base	50
S10A	RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo B - Macrosettore chimica e affini	Base	70
S11A	RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo B - Macrosettore trasporti	Base	25
S12A	RSPP (D.lgs 81/2008) - Modulo C	Base	25
S13A	Addetti antincendio - Rischio medio (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09)	Base	8
S14A	Addetti antincendio - Rischio elevato (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09)	Base	16
S15A	Primo Soccorso (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) aziende gruppo A	Base	16
S16A	Primo Soccorso (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) aziende gruppo B e C	Base	16
S17A	Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza RLS (D.lgs 81/2008)	Base	30
S18A	Aggiornamento Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09)	Base	8
S19A	Aggiornamento Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09)	Base	8
	Rischio Medio		

ID	Titolo del corso	Liv.	ore
S20A	Aggiornamento Sicurezza sul lavoro per lavoratori (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) Rischio Alto	Base	8
S21A	Aggiornamento Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Basso	Base	8
S22A	Aggiornamento Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Medio	Base	8
S23A	Aggiornamento Corso per Preposti (D.lgs 81/08 - D.lgs 109/09) - Rischio Alto	Base	8
S24A	Aggiornamento RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo B Macrosettoremanufatturiero allargato	Base	60
S25A	Aggiornamento RSPP e ASPP (D.lgs 81/2008) - Modulo B Macrosettore chimica e affini	Base	60
S26A	Gestione DPI (scelta, utilizzo, rimpiazzo) - Responsabilità e sanzioni	Base	8
S27A	Rischi videoterminale (VDI*)	Base	8
S28A	Rischio Chimico (CIP-SDS-REACH-Seveso)	Base	20
S29A	Rischio Fisico (Runore)	Base	8
S30A	Rischio Fisico (Vibrazioni)	Base	8
S31A	Rischio Meccanico	Base	8
S32A	Rischio Biologico	Base	8
S33A	Rischio Movimentazione manuale dei carichi (MMC)	Base	8
S34A	Sicurezza cantieri (POS - PSC - DUVRI)	Base	8

AREA WEB-SOCIAL-MARKETING

ID	Titolo del corso
W01A	Social Media Strategy (piani editoriali – gestione social anche attraverso manager tools/piattaforme – social marketing – self marketing e self branding – uso social più utili/facebook/twitter/linkedin/google+/ ed google adwords) – gestione e uso Blog
W02A	Comunicazione pubblicitaria
W03A	Marketing Operativo e strategico – analisi SWOT – Reporting – Marketing 3.0
W04A	Web Marketing (SEO - SEM – DEM – tecniche varie)
W05A	Content marketing
W06A	Self marketing/branding)

FORMAZIONE PRIVATA

AREA COMPORTAMENTALE E MOTIVAZIONALE

ID	Titolo del corso
C01P	Comunicazione Proattiva
C02P	Comunicazione Interpersonale
C03P	Self Efficacy - Self Marketing
C04P	Strategie Assertive
C05P	Motivazione e Decisione Making
C06P	Problem Solving e Decision Making
C07P	Motivazione e Negoziazione
C08P	Gestione del tempo e dello Stress
C09P	Gestione dei Conflitti
C10P	Coaching e Produttività
C11P	Self Empowerment: formazione integrata tra Counseling e Coaching
C12P	Emozionando: formazione e gestione emozionale

AREA ECONOMICO-FINANZIARIA

ID	Titolo del corso
E01P	La gestione d'Impresa
E02P	La redazione del Business Plan
E03P	Il costo di prodotti/ servizi
E04P	Gli strumenti di analisi finanziaria nelle PMI
E05P	Gestione amministrativa e fiscale in azienda
E06P	Pianificazione fiscale strutturale dei gruppi di imprese
E07P	La gestione della liquidità nella piccola impresa
E08P	Strutturazione degli investimenti all'estero
E09P	Trend Analysis
E10P	L'amministrazione del personale
E11P	Paghe e contributi – Livello base
E12P	Paghe e contributi – Livello avanzato
E13P	La contabilità in azienda – Livello base
E14P	La contabilità in azienda – Livello avanzato
E15P	La contabilità dei clienti e la gestione dei crediti
E16P	La contabilità dei fornitori e la gestione dei debiti
E17P	La struttura del bilancio di esercizio
E18P	Il controllo di gestione e l'analisi dei costi
E19P	Budget e reporting

AREA FORMAZIONE LINGUISTICA

ID	Titolo del corso	Livello
L01P	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Base	Base
L02P	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Avanzato	Avanzato
L03P	Italiano di base e tecnico per lavoratori stranieri - Specialistico	Specialistico
L04P	Language Training – Beginner/elementary	Base
L05P	Language Training - Intermediate	Avanzato
L06P	Language Training - Advanced	Specialistico
L07P	Business English	Avanzato
L08P	Business Writing	Avanzato
L09P	Socialising and networking	Avanzato
L10P	Aprrender español – nivel 1	Base
L11P	Aprrende español – nivel 2	Avanzato
L12P	Aprrender español – nivel 3	Specialistico
L13P	Langue français - Debutant	Base
L14P	Langue français - Intermediaire	Avanzato
L15P	Langue français - Avancé	Specialistico
L16P	Le Français pour les affaires	Avanzato
L17P	La traduzione di testi: traduzione letterale e adattamento linguistico	Avanzato
L18P	Corso base di lingua cinese	Base
L19P	Corso base lingua araba	Base
L20P	Corso base lingua tedesca	Base
L21P	Corso base lingua russa	base

AREA OSPITALITA' ALBERGHIERA

Ogni corso può prevedere il Training on the job, e può essere ridotto a forma di seminario a seconda delle esigenze

ID	Titolo del corso	Figure Manageriali
H01P	<i>General Manager</i>	
H02P	<i>Marketing and Sales Manager</i>	
H02P.01	Elementi base del Marketing Turistico e della commercializzazione del prodotto servizio	
H02P.02	La realizzazione dei piani di Marketing e il Marketing Strategico	
H02P.03	Il WebMarketing Alberghiero	
H03P	<i>Room Division Manager</i>	
H03P.01	Gestione Operativa Base del Room Division	
H03P.02	Gestione Operativa Avanzata del Room Division	
H03P.03	Gestione Operativa Manageriale del Room Division	
H04P	<i>Food & Beverage Manager</i>	
H04P.01	Introduzione al Food & Beverage	
H04P.02	Come operare nel Food & Beverage	
H04P.03	Come informatizzare & commercializzare le attività di Food & Beverage	
H05P	<i>Yield e Revenue Manager</i>	
H05P.01	Introduzione al Revenue Manager	
H05P.02	Specialista in Revenue Manager	
H06P	<i>M.I.C.E. Hotel Congress and Convention Manager</i>	
H06P.01	Come operare con la clientela congressuale in Hotel	
H06P.02	Gestione manageriale degli eventi in Hotel	
H07P	<i>Primo Maitre</i>	
H08P	<i>Front Office Manager</i>	
H08P.01	La gestione base del Front Office	
H08P.02	La gestione avanzata del Front Office	
H08P.03	La gestione manageriale del Front Office	
H09P	<i>Housekeeping Manager</i>	
H10P	<i>Wellness e Spa Manager</i>	
H11P	<i>Web marketing e Social Turistic Media Marketing Manager</i>	

ID	Titolo del corso
H12P	<i>Management dell'Enogastronomia</i>
H13P	<i>Customer Satisfaction Manager</i>
H14P	<i>Primo Portiere</i>
H15P	<i>Capo Barman</i>
H16P	<i>Chef executive</i>
H16P.01	Haccp; basi di dietologia, nutrizione e biochimica degli alimenti; Storia della cucina nazionale ed internazionale; Tecniche di abbinamento
H16P.02	Fondi, brodi e salse madri; Le verdure; Legumi; Il sifone (Le spume salate calde e fredde)
H16P.03	Le uova; La pasta all'uovo; La pasta secca; Il riso
H16P.04	Carni Rosse e Bianche
H16P.05	Pesce, Crostacei e Molluschi
H16P.06	Pasticceria Salata e Dolce; Pasta sfoglia e pasta frolla; Pane, grissini e cracker; Il lievito madre; soufflé e sfornati dolci e salati
H16P.07	I formaggi
H16P.08	Il roter e il forno a vapore
H16P.09	Il fritto
H16P.10	La realizzazione di insaccati: salicce, salame, cotechino, porchetta e della spalla di maiale
H16P.11	La cucina vegetariana e vegana
H16P.12	La cucina senza glutine
H16P.13	Cucine dal mondo - Asia
H16P.14	Cucine dal mondo - India
H16P.15	Cucine dal mondo - Sud America
H16P.16	Cucine dal mondo - Africa
H16P.17	Cucine dal mondo - Europa
H16P.18	Il sottovuoto e la cottura a basse temperature
H16P.19	Finger Food & Banqueting
H16P.20	Introduzione al Food&Beverage, food coast, studio dei menu
H16P.21	Sculture vegetali
H17P	<i>Chief Pasticcere</i>
H17P.01	Teoria: Igiene sanitarie, HACCP, le farine, zuccheri e grassi vegetali e animali
H17P.02	Pasticceria di Forno e Base : torte di base e biscotteria

ID		Titolo del corso
H17P.03	Pasta Lievitata: colombe, pandori, veneziane e prodotti da prima colazione	
H17P.04	Pasticceria Mignon	
H17P.05	Pasticceria salata	
H17P.06	Cioccolato dalla A alla Z : come lavorarlo, produzione di cioccolatini e praline, i ripieni, i liquori, le ganache	
H17P.07	Cake Design e torte moderne	
H17P.08	Zuccheri: tirato, soffiato e colato	
H17P.09	Il pastigliaccio	
H17P.10	Dessert per la ristorazione	
H17P.11	La pasticceria vegana	
H17P.12	La pasticceria senza glutine	
H17P.13	La pasticceria senza lattosio	

		Pizzeria e panetteria
H18P	<i>Pizzaiolo</i>	
H18P.01	Corso Base: Farine, impasto base, stesura, farciatura, cottura	
H18P.02	Il lievito madre	
H18P.03	Pizza alla Pala	
H18P.04	Pizza in Teglia	
H18P.05	Pizza Napoletana	
H18P.06	Pizza Acrobatica	
H18P.07	Pizza senza glutine	
H18P.08	Dessert con la pasta della pizza	
H19P	Panettiere	
H20P	Gastronomo	
H21P	Lievitista	

		Room Division
H22P	Front Office Assigned	
H23P	Cameriera ai piani	
H24P	Facchino	
H25P	Capo ricevimento	

ID	Titolo del corso	
	Food & Beverage Division	
H26P	Commis di sala	
H27P	Chef De Rang	
H28P	Sommelier	
H29P	Bartender	
H30P	Addetto alla caffetteria	
H31P	Barman Acrobatico	

AREA WEB-SOCIAL-MARKETING

ID	Titolo del corso
W01P	Social Media Strategy (piani editoriali – gestione social anche attraverso manager tools/piattaforme – social marketing – self marketing e self branding – uso social più utili/facebook/twitter/linkedin/google+/- ed google adwords) – gestione e uso Blog
W02P	Comunicazione pubblicitaria
W03P	Marketing Operativo e strategico – analisi SWOT – Reporting – Marketing 3.0
W04P	Web Marketing (SEO - SEM – DEM – tecniche varie)
W05P	Content marketing
W06P	Self marketing/branding)

PICCOLA NOTA SU AURORA SPURIO:

nasce a Savona il 8-8-1955 vive in una città etrusca ai confini con il nord del Lazio, Cerveteri ha due figlie che lavorano con lei e tre nipoti

In qualità di responsabile del settore turistico alberghiero nazionale di Italia Lavoro spa, ha gestito di seguito lo start up della sede di Roma di Quality Service Group Italia, primo gruppo italiano di progetti in outsourcing personalizzato per il settore con 4 aziende comunicanti e interattive.

Si è occupata della ricerca e selezione del personale, organizzazione e coordinamento delle risorse assunte e dei collaboratori. Inoltre gestisce in totale autonomia i progetti di selezione e formazione, oltre alle attività legate alla gestione dell'ufficio per UN NUOVO PROGETTO.

ESPERIENZA

Management trainer, career coaching, Recruiting and training specialist.

DA OTTOBRE 1996 - AD OGGI

• **RICERCA E SELEZIONE:** Gestione del processo di selezione: screening curricula, colloqui individuali o assessment di gruppo, presentazione rosa dei candidati.

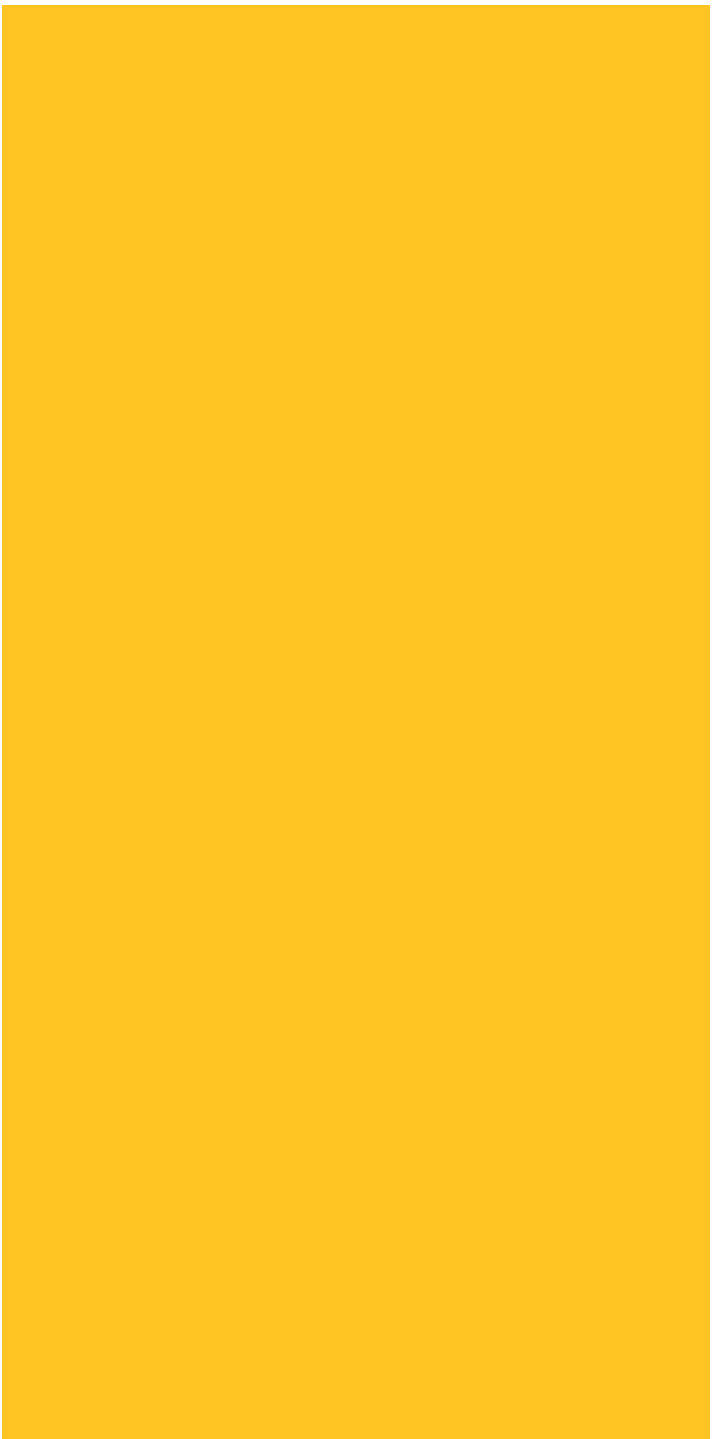
• **FORMAZIONE:** progettazione dei percorsi formativi, gestione del budget, selezione dei candidati e dei docenti, coordinamento delle risorse coinvolte, tutoring, reportistica. Attività di docenza in ambito comunicativo, linguistico e hr.

Formazione finanziata: fondi interprofessionali, Fse, bandi regionali e provinciali, Formatemp. Formazione autofinanziata: progettazione master, workshop e seminari. Gestione e sviluppo di tutta l'attività commerciale.

• **ORIENTAMENTO:** Progetti per il reinserimento lavorativo di utenti appartenenti a fasce disagiate. Erogazione di bilanci di competenza, formazione di gruppo mirata alla conoscenza e alla comprensione del mercato per la ricerca del lavoro, colloqui individuali.

Suo è tutto il progetto Hotel School University su cui hanno collaborato 140 professionisti del settore in 13 anni di studio.

Prima Accademia in Italia per dimensioni per l'innovazione dei processi formativi qui descritti.



Via della Divina Provvidenza, 96
00166 Roma
tel. +39 06 66415877
www.ospitalityservice.it
info@ospitalityservice.it

