

SCOMMETTIAMO sulla formazione

Il ruolo del CESCOT e dell'Ente Bilaterale del Commercio e del Turismo

Il bisogno di aggiornarsi, di formarsi, è oggi di importanza fondamentale per le piccole e medie imprese ed i loro dipendenti, in un'epoca nella quale gli scenari economici sono in movimento ed i consumatori sono alla ricerca di nuove opportunità nel rapporto qualità/prezzo di ogni prodotto.

Ed è questa l'ottica nella quale si muove Confesercenti che attraverso il proprio centro di formazione (CESCOT) promuove ogni anno corsi rivolti a piccoli imprenditori, dipendenti che mirano a migliorare la loro posizione professionale, giovani ancora inoccupati che vogliono affacciarsi nel mondo del Commercio, del Turismo e dei Servizi.

Per realizzare questi obiettivi e garantire la qualità del servizio, il CESCOT ha ottenuto la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000.

Anche quest'anno abbiamo predisposto un'ampia gamma di proposte che investono soprattutto le professionalità maggiormente richieste dal mercato: Barman, pizzaioli, cuochi, animatori turistici, sommelier, ma anche operatori nel campo informatico (da quelli più elementari relativi all'uso di Internet, a quelli più avanzati per l'uso di Word ed Excel, ecc.), della vetrinistica e del merchandising, per le composizioni floreali.

Più in generale non mancano corsi specifici: segnaliamo tra questi quelli per l'iscrizione al REC, all'albo di Agenti e Rappresentanti di Commercio, a quello degli agenti immobiliari, ma anche per tutto l'ampio spettro della prevenzione dei rischi (Antincendio, Primo soccorso, ecc.).

Per la realizzazione di questi obiettivi, Confesercenti e le organizzazioni di categoria di CGIL, C/SL, UIL, hanno realizzato anche uno strumento unitario: l'Ente Bilaterale Per il Turismo e il Commercio (EBCT). Grazie all'ente bilaterale molti corsi vengono finanziati con somme significative ed i lavoratori dipendenti che vi partecipano hanno concrete possibilità di migliorare il proprio bagaglio culturale e professionale.

CORSO PER PIZZAIOLI



Il corso, coordinato da pizzaioli professionisti di alto livello, è incentrato su lezioni teoriche e pratiche. Al termine del corso è previsto un esame finale con consegna di diploma di merito.

Il corso è articolato in 10 lezioni di 1 ora l'una ed è particolarmente indicato per inoccupati, giovani, immigrati extra comunitari. Aula prevista max. 15 persone - Orario serale.

CORSO DI CUCINA



La finalità del corso è quella di far apprendere a chi se ne occupa le tecniche di lavoro dei professionisti e di insegnare le basi di cucina.

Durata: 30 ore suddivise in 10 lezioni di circa tre ore caduna orario 20/23 frequenza bisettimanale.

CORSO DI PASTICCERIA



Un'opportunità per scoprire i trucchi del mestiere e conoscere gli impasti e le preparazioni fondamentali della pasticceria, con la possibilità di partecipare attivamente ai lavori. Durata: 30 ore suddivise in 10 lezioni per tre ore caduna orario 20/23.

Frequenza bisettimanale.

CORSO BARMAN



Il corso tenuto da barman esperti del settore in grado di fornire le competenze pratiche e teoriche per qualificare la propria attività e per avviarsi ad una professione certamente dinamica e ben remunerata.

Il corso è articolato in 10 lezioni di 3 ore l'una. Aula prevista max. 15 persone.

I corsi vengono organizzati con cadenza bimestrale in orario serale.

CORSO INGLESE



Il corso tenuto da docenti di madre lingua ha la caratteristica di fornire l'approfondimento della lingua parlata, un inglese quindi assai pratico, particolarmente adatto per chi, anche per la propria attività, ha necessità di dialogare con il cliente straniero.

Il corso è articolato in 20 lezioni di 2 ore l'una con orario pomeridiano o serale.

Aula prevista max. 10 persone.

ISCRIZIONE AL REC



È un corso che consente, superato l'esame finale, di poter avviare le attività commerciali di somministrazione di alimenti e bevande (con ristoranti, pizzerie, ecc.).

Il corso si tiene in orario serale dalle 20 alle 23, o in orario pomeridiano dalle 17.00 alle 20.00, dal lunedì al venerdì per 94 ore.

Aula max. 30 persone.

ACCESSO AL SETTORE ALIMENTARE



È un corso che consente, superato l'esame finale, di poter avviare un'attività commerciale nel settore alimentare (gastronomia, ortofrutta, salumeria, ecc.).

Il corso si tiene in orario serale dal 20 alle 23, o in orario pomeridiano dalle 17.00 alle 20.00, dal lunedì al venerdì per 40 ore. Aula max. 10 persone.

ISCRIZIONE ALL'ALBO AGENTI E RAPPRESENTANTI



È un corso che consente, superato l'esame, di avviare l'attività di agente di commercio.

Il corso viene svolto la sera dalle 20 alle 23 per 3 volte la settimana per un totale di 80 ore.

Aula max. 30 persone.

ANTINCENDIO MEDIO RISCHIO



Corso obbligatorio rivolto a tutte le aziende soggette all'applicazione della Legge 626/94 e pertanto a tutte quelle realtà lavorative che prevedono il lavoro subordinato, comprese anche le realtà gestite in forma societaria. Prevede la prova pratica di spegnimento.

Aula max. 15 persone.

PRIMO SOCCORSO



Il CESCOT organizza sia corsi di formazione per addetti al primo soccorso (Legge 626/94), sia corsi di aggiornamento della durata e con i contenuti previsti dal nuovo decreto.

PERCORSI FORMATIVI PER L'APPRENDISTATO



CESCOT è presente fra le agenzie accreditate presso la Regione Toscana, nel settore della Formazione Esterna per gli Apprendisti, come FORM-UP. I corsi si svolgono il più possibile vicino alla residenza dell'apprendista. L'apprendista svolgerà le 120 ore di formazione obbligatoria al ritmo di un giorno intero, sempre il sabato, alla settimana. Questo dà maggiore concretezza alla stessa azienda che può così programmare il lavoro con un ritmo costante per un periodo ben definito.

CORSO DI INFORMATICA BASE - MEDIO - AVANZATO



Il corso viene svolto in una specifica aula informatica dotata di proiettore e con la disponibilità di un computer per ogni allievo.

Il corso mira a fornire gli elementi e le conoscenze per utilizzare al meglio le risorse dei personal computer e puntualmente sviluppare le applicazioni pratiche, fornendo le conoscenze su windows, word, excel, etc.

Il corso è articolato in 10 lezioni di 3 ore l'una con orario pomeridiano o serale. Aula prevista max. 10 persone.

CORSI PER ALIMENTARISTI



Sono in pieno svolgimento i corsi per alimentaristi previsti dalla normativa regionale che ha abolito la tessera sanitaria. Si ricorda a tutti i soci che non lo avessero fatto di contattare gli uffici Spettacolo Impresa per verificare la propria situazione anche in merito agli eventuali corsi di aggiornamento. Sono obbligati tutti gli addetti delle attività che lavorano a due leve con Alimenti e bevande.

CORSI DI VETRINISTICA



Corso di vetrinistica di 72 ore nel quale si affrontano tutte le problematiche del fruitor vetrina, la progettazione degli spazi e la realizzazione. Questo corso prevede in esame tutte le merceologie e ciascuno partecipante è in grado, alla fine del corso, di gestire la vetrina e gli spazi espositivi del proprio punto vendita.

CESCOT
Per informazioni e iscrizioni:
Gescot Firenze
P.zza Pier Vettori 8/10
Tel. 055/2705237/205 - Fax 055/2705265
infocescot@confesercenti.fi.it

ISCRIZIONE ALL'ALBO AGENTI IMMOBILIARI



Questo corso si rende obbligatorio per chiunque voglia accedere all'attività di agente immobiliare. L'esame finale sarà tenuto presso la Camera di Commercio e il corso consente di giungere puntuali a questa scadenza.

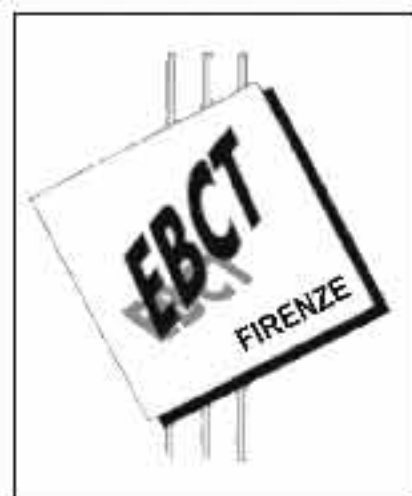
Aula max. 20 persone.

SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO



Corso obbligatorio (Legge 626/94) per le aziende che hanno almeno un dipendente e società di persone di adempiere nel termine di 90 giorni dall'apertura dell'attività.

Aula max. 20 persone.



ENTE BILATERALE DEL COMMERCIO E TURISMO

Scopo dell'Ente Bilaterale del Commercio e Turismo è quello di dare la possibilità alle imprese e loro dipendenti di applicare in modo più articolato e puntuale i contratti collettivi di categoria, semplificare le procedure burocratiche nei rapporti di lavoro, erogare servizi a imprese e lavoratori, promuovere attività formative in relazione alle esigenze delle imprese e lavoratori. L'Ente Bilaterale del Commercio e del Turismo nasce da un accordo tra Confesercenti e Fil CAMS-CGIL, FISASCAT-CISI e UIL TUCS-UIL su la base delle disposizioni contenute nei contratti nazionali di lavoro.



COME VIENE FINANZIATO L'ENTE BILATERALE

L'Ente Bilaterale viene finanziato dai contributi versati dalle imprese e dai lavoratori, naturalmente, per il settore del Turismo e dai Pubblici Esercizi (0,20% su paga base e contingenza complessivamente in 0,40%). Per il settore del Commercio e del Terziario, lo 0,10% a carico dell'azienda e lo 0,05% a carico dei lavoratori (complessivamente in 0,15%). Il datore di lavoro è tenuto ad effettuare la trattenuta direttamente sulla busta paga di ogni dipendente e successivamente effettuare i versamenti mensilmente o trimestralmente all'Ente bilaterale.