



SCHEDA N.1: DATI RIASSUNTIVI DEL PROGETTO

Soggetto proponente:	FEDERAZIONE CNOS-FAP VENETO		
Titolo progetto:	Politiche attive per l'inserimento/reinserimento: addetto ai servizi di ristorazione della cucina tradizionale Veneta		
Obiettivo:	CRO	Asse:	II
Categoria:	64, 66	Azione POR:	7, 18
Tipologia progetto:	IRL: Inserimento/reinserimento lavorativo		
Azioni:	TN4: Valorizzazione del capitale umano		
Ateco2007 Progetto:	85.59.20		
Comune sede del progetto:	ESTE	Istat comune:	028037
Provincia:	PD	Localizzazione progetto:	PD
Referente progetto:	Ruggero Segatto		
Ruolo referente:	Responsabile Progettazione		
Telefono referente:	041 5498402	Cellulare referente:	346 3381220
E-mail referente:	r.segatto@cnos-fap.it		

SCHEDA N.2: SOGGETTO PROPONENTE

Codice fiscale:	90019220277	Partita IVA:	02731150278
Indirizzo:	VIA DEI SALESIANI, 15		
Comune:	VENEZIA-MESTRE	Provincia:	VE
Telefono:	041-5498400	Fax:	041-5498402
E-mail:	veneto@cnos-fap.it		
Legale rappresentante:	PERETTI LUIGI ENRICO		
Attività categoria (cl. ATECO 2007):	85.59.20		
Attività economica (MONIT):	18: Istruzione		
Presentazione proponente:	Da oltre 20 anni la Delegazione Regionale CNOS-FAP VENETO, presenza del CNOS/FAP nazionale nel Veneto, opera nell'ambito della F.P. promuovendo, coordinando e attuando tramite i CFP convenzionati e con altre strutture territoriali messe a disposizione dai Salesiani, interventi e corsi professionali di primo, secondo livello e nell'ambito della Formazione continua. Nel 1988 presso la Delegazione Regionale è stata costituita la FEDERAZIONE CNOS/FAP VENETO con sede a Mestre, in via dei Salesiani n. 15, associazione di rappresentanza e di coordinamento dei CFP e Istituzioni salesiane nel campo della formazione professionale. Il CNOS-FAP VENETO si qualifica per una chiara caratterizzazione educativa, che si esprime in particolare nella costante disponibilità a coniugare gli aspetti gestionali con quelli progettuali-formativi, favorendo le iniziative collegate con la programmazione regionale, procedendo con flessibilità e creatività con attenzione ai bisogni emergenti e alle tendenze innovative. L'Ente persegue con attenzione nell'intervento formativo il raggiungimento della qualità, intesa non solamente come intervento sul prodotto, ma soprattutto come intervento sulla formazione delle persone, in quanto lo sviluppo è imperniato sulla centralità delle risorse umane. Perché l'intervento formativo risponda ai requisiti di qualità, l'Ente pone particolare cura non solo sulla qualità della docenza, ma soprattutto sul processo di supporto e di tutoraggio e per mantenere alti i suoi standard formativi si impegna ogni anno ad attuare corsi di aggiornamento per il personale. La Federazione Cnos-Fap Veneto ha partecipato inoltre negli ultimi anni ed ha realizzato progetti finanziati dai fondi interprofessionali in particolare: FONDER 01/08, 01/09, 01/10 e 01/11 a titolarità FONDIMPRESA 02/08, 01/09, 02/09, 01/10, 02/10, 01/11, come socio partner		

SCHEMA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	1	Codice Ente:	1742
Denominazione soggetto partner:	PROVINCIA DI PADOVA Settore Lavoro e Formazione		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	PIAZZA ANTENORE, 3		
Codice fiscale:	80006510285	Partita IVA:	00700440282
Dimensioni impresa:	NEA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	0		
Comune sede legale:	PADOVA	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028060	Telefono:	049-8201380
Fax:	049-8201222	E-mail:	segreteria.cfp@provi ncia.padova.it
Forma giuridica partner:	2.7: Ente pubblico non economico		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	A0269
Attività (cl. ATECO 2007):	84.11.10		
Attività economica (MONIT):	17: Amministrazioni pubbliche		
Presentazione partner:	La Provincia di Padova è un ente pubblico che ha il compito di erogare servizi per i cittadini e le aziende. Ha inoltre compiti molto vari nella gestione di che vanno dalla Tutela ambientale ed economica, viabilità, pianificazione territoriale ed urbanistica, la Formazione ed il lavoro. La Provincia di Padova gestisce i Centri per l'impiego che hanno il compito di incrociare la domanda e l'offerta lavorativa favorendo il più possibile l'inserimento di giovani potenziali lavoratori anche con tirocini formativi ed un assessorato esclusivamente dedicati alle attività lavorative. La Provincia Gestisce in proprio un Centro di Formazione Professionale dove vengono svolti tutti gli ambiti formativi; è pertanto accreditato presso la Regione del Veneto con codice ente n° 1742 e iscrizione elenco n° A0269.		

Descrizione ruolo:	La Provincia di Padova, ha approvato subito la possibilità di realizzare progetti per soggetti cassintegrati, in mobilità, o disoccupati di lunga durata. In particolare l'Assessorato alla Formazione, ha dimostrato sensibilità e attenzione all'iniziativa proposta. Rispetto al corso in oggetto, la Provincia di Padova ha preso visione dei contenuti proposti in fase di progettazione e sarà coinvolta nella fase di analisi dei fabbisogni e di diffusione tramite i propri Centri per l'Impiego dislocati nel territorio provinciale.		
Funzioni affidate:	10: Diffusione risultati; 15: Analisi dei fabbisogni		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Giorgio Santarello		
Referente soggetto partner:	Giorgio Santarello		
Ruolo referente:	Dirigente settore Lavoro e Formazione		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	0		
Telefono referente:	049 8201380		
Cellulare referente:		E-mail referente:	lavoro@provincia.padova.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	2	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI PADOVA		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	PIAZZA INSURREZIONE, 1/A		
Codice fiscale:	00654100288	Partita IVA:	00654100288
Dimensioni impresa:	NEA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	0		
Comune sede legale:	PADOVA	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028060	Telefono:	049.8208111
Fax:	049.8208241	E-mail:	promozione@pd.ca mcom.it
Forma giuridica partner:	2.7: Ente pubblico non economico		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	84.13.90		
Attività economica (MONIT):	22: Altri servizi non specificati		
Presentazione partner:	La CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ED ARTIGIANATO DI PADOVA è un Ente Pubblico Economico che eroga servizi per le aziende e le associazioni di categoria. E' un ente molto radicato ed attento alle esigenze del mondo economico locale.		
Descrizione ruolo:	La Camera di Commercio di Commercio Industria ed Artigianato di Padova ha creduto fin dalla progettazione alla necessità dello sviluppo di percorsi formativi presso il CFP MANFREDINI rivolti a soggetti in cassintegrazione, mobilità e disoccupati di lunga durata nella zona della bassa Padovana. Rispetto al corso in oggetto, la Camera di Commercio ha preso visione dei contenuti proposti in fase di progettazione per l'analisi dei fabbisogni.		
Funzioni affidate:	1: Progettazione/preparazione; 15: Analisi dei fabbisogni		
Importo previsto affidamento:	0.00		

Legale rappresentante:	Fernando Zilio		
Referente soggetto partner:	Andrea Galeota		
Ruolo referente:	Funzionario		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	0		
Telefono referente:	049 8208257		
Cellulare referente:		E-mail referente:	promozione@pd.camcom.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	3	Codice Ente:	1837
Denominazione soggetto partner:	COMUNE DI ESTE		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	PIAZZA MAGGIORE, 6		
Codice fiscale:	00647320282	Partita IVA:	00647320282
Dimensioni impresa:	NEA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	0		
Comune sede legale:	ESTE	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028037	Telefono:	0429.617511
Fax:	0429.600632	E-mail:	f.furioso@comune.e ste.pd.it
Forma giuridica partner:	2.7: Ente pubblico non economico		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	84.11.10		
Attività economica (MONIT):	17: Amministrazioni pubbliche		
Presentazione partner:	Il Comune di Este è un ente pubblico che ha il compito di governare e di erogare servizi per i cittadini e le aziende del territorio. Adagiata alle pendici del versante orientale dei Colli Euganei, Este rivela un antichissimo patrimonio storico-culturale risalente alla civiltà paleoveneta, di cui sono conservate importanti ed uniche testimonianze nel Museo Nazionale Atestino, sino a giungere al periodo caratterizzato dalla Repubblica di Venezia (1400) che diede prosperità economica e sviluppo demografico. La favorevole posizione geografica all'interno del territorio del Parco Regionale dei Colli Euganei, stimola gli Amministratori ad avere una particolare e doverosa attenzione per la conservazione, lo sviluppo sostenibile e la valorizzazione dei beni ambientali, artistici e culturali del proprio territorio.		
Descrizione ruolo:	Il Comune di Este condivide da sempre gli scopi e gli obiettivi del progetto con le relative attività formative rivolte a soggetti in cassintegrazione, mobilità e disoccupati di lunga durata del proprio territorio. Il Comune di Este sarà perciò coinvolto nella fase di analisi dei fabbisogni e nella promozione dell'iniziativa.		

Funzioni affidate:	15: Analisi dei fabbisogni; 99: Altro		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Giancarlo Piva		
Referente soggetto partner:	Giancarlo Piva		
Ruolo referente:	Sindaco		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	0		
Telefono referente:	0429 617511		
Cellulare referente:		E-mail referente:	g.piva@comune.est e.pd.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	4	Codice Ente:	3554
Denominazione soggetto partner:	ASSOCIAZIONE CFP CNOS/FAP MANFREDINI		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	VIA MANFREDINI, 12		
Codice fiscale:	91016230285	Partita IVA:	03941320289
Dimensioni impresa:	NEA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	0		
Comune sede legale:	ESTE	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028037	Telefono:	0429-612101
Fax:	0429-612198	E-mail:	direzione.este@sale sianinordest.it
Forma giuridica partner:	1.8: Ente privato senza personalità giuridica		
Partner accreditato:	SI	codice accreditamento partner:	A0381
Attività (cl. ATECO 2007):	85.32.09		
Attività economica (MONIT):	18: Istruzione		

Presentazione partner:	L'ente di formazione Associazione CFP CNOS-FAP "Manfredini", opera da oltre 100 anni nella villa Cà Pesaro già sede storica del Collegio "Manfredini" di Este (PD) offrendo servizi al territorio del Basso Veneto dove si può accedere dalle province di Padova, Vicenza, Rovigo, Verona e Venezia. Il CFP "Manfredini" ha ottenuto: - L'Accreditamento per Orientamento, Obbligo Formativo, Formazione Superiore e Continua, n. A0381. - La Certificazione di Qualità Norma UNI EN ISO 9001- certificazione CERMET n° 2602-A. L'ESPERIENZA DELLA STRUTTURA NEI CORSI TRIENNALI NASCE 1992, COME PARTNER DELLA FEDERAZIONE CNOS-FAP Veneto; il CFP "Manfredini", partendo con la qualifica di installatore manutentore di impianti elettrici. Nel 1995 è nato il comparto della grafica, nel 1998 il comparto della meccanica, nel 2004 il settore elettro-elettronico con competenze nella termoidraulica; nel 2008 nasce il settore della ristorazione con particolare attenzione alla valorizzazione del territorio. I corsi per allievi in Obbligo Formativo da 20 anni sono strumento di valorizzazione sociale e di recupero quasi totale della dispersione scolastica, favorendo un inserimento veloce nel mondo del lavoro di ragazzi che sviluppano "l'intelligenza delle mani". In questi anni il CFP è stato una fucina di operatori per le aziende della zona, che hanno formato operatori che sono oggi i titolari e responsabili di produzione. IL RACCORDO CON I SERVIZI SOCIALI DEI COMUNI E CON L'ULSS (es. Comune di Este, Comune di Baone, ULSS 17...) e le Caritas locali è costante per individuare modalità e strategie efficaci per supportare allievi in disagio sociale e familiare. Il coordinatore di settore ed il coordinatori di classe hanno il compito di intrattenere costanti rapporti con le famiglie e con i servizi sociali affinché ragazzi in difficoltà si sentano accompagnati nella crescita umana e professionale. I corsi professionali ed i loro contenuti emergono dal RAPPORTO CON IL TESSUTO ECONOMICO E CON LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA quali Confindustria Veneto, Cisl e Fondazione Corazzin, nonché dalle indicazioni dirette delle aziende implicate negli stage. LE ISTITUZIONI sono da sempre sostenitrici del CFP Manfredini, che viene percepito come punto di riferimento tecnico, educativo e di rinascita sociale, come testimoniato dai partenariati della Provincia di Padova Assessorato Formazione e Lavoro; CCIAA di Padova, Comune di Este.
Descrizione ruolo:	Il CFP Manfredini collaborerà nella realizzazione del progetto sia in fase progettuale, definendo la figura professionale e le esigenze delle aziende del territorio; svolgerà l'attività di promozione e primo contatto con i partecipanti e curerà la realizzazione delle attività presso il Collegio Manfredini.
Funzioni affidate:	1: Progettazione/preparazione; 15: Analisi dei fabbisogni; 6: Attrezzature/locali; 99: Altro
Importo previsto affidamento:	10000.00
Legale rappresentante:	Carlo Giacomuzzi
Referente soggetto partner:	Pietro Bianchi
Ruolo referente:	Direttore

**Numero destinatari
riferibili all'impresa/
ente/ scuola/
università:**

0

Telefono referente:

0429 612101

Cellulare referente:

3930359580

E-mail referente:

p.bianchi@cfpmanfr
edini.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	5	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	USR CISL		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Piave 7		
Codice fiscale:	82006310278	Partita IVA:	82006310278
Dimensioni impresa:	NEA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	0		
Comune sede legale:	VENEZIA	Provincia sede legale:	VE
Istat comune sede legale:	027042	Telefono:	041-5330811
Fax:	041 982596	E-mail:	usr_veneto@cisl.it
Forma giuridica partner:	9.9: Altri		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	94.20.00		
Attività economica (MONIT):	22: Altri servizi non specificati		

Presentazione partner:	La Cisl - Confederazione Italiana Sindacati lavoratori - è una confederazione di sindacati che ha una struttura organizzativa articolata a livello territoriale e di categoria. Da un lato ci sono le strutture di categoria che organizzano i lavoratori addetti a produzioni simili (ad esempio chimici, metalmeccanici, bancari, trasporti, enti locali) con una articolazione organizzativa di tipo "verticale": zona, comprensorio, provincia, regione e nazionale. Dall'altro lato, vi è una struttura organizzativa territoriale intercategoriale (confederazione o struttura "orizzontale") a cui sono affiliate tutte le categorie del rispettivo livello territoriale. I livelli territoriali in cui sono articolate le strutture organizzative sono riferibili alle province o a zone geografiche ben delimitate da alcune caratteristiche: amministrative, produttive, economiche, sociali. Si definiscono UST unione sindacale territoriale e USR unione sindacale regionale e raccolgono le organizzazioni di categoria presenti nel territorio di competenza. Oltre a ciò sono nate nel corso degli anni associazioni, enti, strutture di servizio per rispondere a bisogni di tutela e assistenza degli associati su temi specifici quali l'assistenza fiscale, previdenziale, tutela legale, casa, immigrazione, tutela dei consumatori. Ogni struttura sindacale territoriale e/o di categoria così come ogni ente e/o associazione sono dotate di propria personalità giuridica e operano nella piena autonomia organizzativa. L'azione di armonizzazione e coordinamento degli indirizzi e delle attività si esplicita attraverso gli organismi a ciò preposti nel rispetto dei principi e regole contenuti negli statuti e regolamenti adottati dalle diverse strutture.		
Descrizione ruolo:	La CISL Usr Veneto ha appoggiato subito la Federazione CNOS-FAP Veneto. Rispetto al corso in oggetto, la Cisl ha preso visione dei contenuti proposti in fase di progettazione e sarà coinvolta nella fase di Analisi dei fabbisogni.		
Funzioni affidate:	1: Progettazione/preparazione; 15: Analisi dei fabbisogni		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Franca Porto		
Referente soggetto partner:	Giulio Fortuni		
Ruolo referente:	Responsabile		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	0		
Telefono referente:	041 5330811		
Cellulare referente:		E-mail referente:	usr.veneto@cisl.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	6	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	GI GROUP SPA		
Tipologia partenariato:	NA: Partenariato non aziendale		
Indirizzo sede legale:	PIAZZA IV NOVEMBRE, 5		
Codice fiscale:	11629770154	Partita IVA:	11629770154
Dimensioni impresa:	GRA	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	892		
Comune sede legale:	MILANO	Provincia sede legale:	MI
Istat comune sede legale:	015146	Telefono:	02/444111
Fax:	02/87250408	E-mail:	ufficiogare@gigroup.com
Forma giuridica partner:	1.3: Società di capitali		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	78.20		
Attività economica (MONIT):	22: Altri servizi non specificati		

Presentazione partner:	Gi Group è il primo gruppo italiano nei servizi dedicati allo sviluppo del mercato del lavoro, attivo nei campi della somministrazione a tempo determinato, nella ricerca e selezione di personale permanent, nella formazione, nell'outplacement, nell'executive search, nell'outsourcing e nei servizi di consulenza alle Direzioni HR. Dal 2008 inoltre, grazie alla fusione di Générale Industrielle e WorkNet, Gi Group diventa la più grande agenzia per il lavoro italiana, con una presenza capillare su tutto il territorio nazionale. La strategia di Gi Group è ricercare le società più importanti in ogni segmento di mercato diventando il loro partner primario nel settore dei servizi dedicati alle Risorse Umane; essere leader di qualità nella fornitura del servizio; costruire e sviluppare l'offerta e quindi la domanda del mercato. Con un unico grande obiettivo finale: essere un soggetto di primaria importanza nel mercato del lavoro e contribuire al suo sviluppo. L'Agenzia di lavoro GI Group SpA è ente autorizzato (Aut. Min. 26/11/2004) per le attività relative alla somministrazione di lavoro, intermediazione, ricerca e selezione del personale e supporto alla ricollocazione professionale. Gi Group SpA è soggetto accreditato all'erogazione dei servizi al lavoro nelle regioni: Lombardia; Piemonte; Veneto. Gi Group SpA è in possesso di certificazione del sistema della qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001; ha conseguito la certificazione ISO 9001:2008 per tutte le sue filiali. Gi Group, a livello centrale, è strutturata in divisioni specializzate. In particolare la Divisione P.A. è specializzata nella somministrazione dei profili professionali più ricercati e specifici per ricoprire i ruoli della Pubblica Amministrazione. Gi Group dispone inoltre di un Ufficio Gare che fornisce consulenza specializzata nella gestione dei rapporti e dei contratti in ambito pubblico. Lo sviluppo dei progetti ed interventi di politica attiva (servizi di orientamento e supporto all'inserimento/reinserimento lavorativo) nei diversi contesti territoriali, sono coordinati dalla divisione specializzata Ricolloca che si avvale delle risorse professionali specializzate presenti all'interno delle società del Gruppo. In sintesi, di seguito riportiamo i principali progetti ed iniziative sui servizi al lavoro promossi e finanziati dalla Regione Veneto che hanno coinvolto GI Group; dal 2010 REGIONE VENETO -- Dote Lavoro Ammortizzatori in Deroga e Co.Co.Pro. In regione Veneto Gi Group SpA è presente in tutte le province con 28 filiali, tutte accreditate per i servizi al lavoro. Sul territorio specifico del Veneto le aziende clienti di Gi Group fanno particolare riferimento ai seguenti settori: - Metalmeccanico; - Legno; - Plastica; - Impiantistica/manutenzione; - Grande distribuzione organizzata (cassieri/addetti vendita/magazzinieri); - Pubblica amministrazione; - Servizi sanitari/scolastici.
Descrizione ruolo:	Gi Group collaborerà attivamente con la Federazione CNOS-FAP Veneto in tutte le fasi del progetto, dall'individuazione dei fabbisogno aziendali, il contatto con le aziende, alla definizione degli utenti impegnati, la gestione ed il tutoraggio degli stage; e le attività di accompagnamento.
Funzioni affidate:	12: Selezione; 15: Analisi dei fabbisogni; 3: Tutoraggio; 8: Accompagnamento
Importo previsto affidamento:	5000.00

Legale rappresentante:	Rocco Giuliano Digilio		
Referente soggetto partner:	Simonetta Crovato		
Ruolo referente:	Referente Delivery		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	0		
Telefono referente:	041 978046		
Cellulare referente:		E-mail referente:	simonetta.crovato@ gigroup.com

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	7	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	F.LLI LEGNARO SNC ANTICA TRATTORIA BALLOTTA		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Configliacchio 10		
Codice fiscale:	01083770287	Partita IVA:	
Dimensioni impresa:	MIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	8		
Comune sede legale:	MONTEGROTTO TERME	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028057	Telefono:	049 5212970
Fax:	049 9933350	E-mail:	info@ballotta.it
Forma giuridica partner:	1.2: Società di persone		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	56.10.11		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		

Presentazione partner:	La Famiglia Legnaro vi dà il benvenuto all' Antica Trattoria Ballotta. La nostra cucina, leggera e molto legata ai prodotti del territorio locale, riserva sempre nuove sorprese pur essendo correttamente legata alla tradizione. I piatti vengono preparati con maestria dai nostri chef, la freschezza dei prodotti assieme alla semplicità delle cotture tradizionali esalteranno i Vostri palati... ed ecco allora i bigoli all'anatra, le tagliatelle con il ragù ricco alla Padovana, il torresano (piccione) al forno, i risotti alle erbe di campo, la gallina padovana, il pollo "latte e miele", il Baccalà, i funghi, gli asparagi e il radicchio. Senza dimenticare la ricca selezione di dessert e dolci fatti in "casa" e naturalmente una carta dei vini che privilegia i vini del Colli Euganei senza dimenticare le etichette più importanti. La "Trattoria Ballotta", è il ristorante più antico dei Colli Euganei, risale ad una rustica dipendenza dei frati agostiniani di Monteortone, che, nel Cinquecento tenevano un loro convento minore sul vicino poggio del "Mirabello". Questo rustico, ceduto ad un privato, venne trasformato in un'osteria, che serviva i cibi semplici del luogo con il robusto vino delle pendici collinari. Era l'anno 1605. Quasi quattro secoli vissuti nella crescente fama della cucina di casa, nel favore della clientela della città e delle ville, dove, via via fecero spicco uomini illustri dell'Università, dell'arte, della politica della Repubblica Veneziana, del Lombardo Veneto e del Regno d'Italia. Ma le fortune migliori sono più recenti, degli inizi del nostro secolo, con i moderni mezzi di trasporto, con gli sviluppi delle Terme di Abano e Montegrotto. E con una caratteristica figura di gestore: Antonio Carta, detto Ballotta, che seppe fondere passato e presente, l'attuale con le tradizioni. Vi si possono ancora riconoscere i ricordi di quando le comitive arrivavano con le carrozze e le "giardinieri", e ricoveravano i cavalli in quell'ampio locale, ora divenuto elegante ed accogliente salone da pranzo. Era tradizione, per i clienti di allora, andare in panoramica passeggiata sulle pendici del monte Rua a Torreglia, in attesa che, in cucina, il grande spiedo cuocesse i "Torresani" la portata principe che ha reso "Ballotta" celebre anche all'estero. Se vi capiterà di passeggiare in quel di Torreglia nella stagione calda potrete inoltre trovare piacevole ristoro nel ben curato giardino del ristorante che si presenta ad ameni pranzi all'ombra di una secolare pergola di glicini, oppure al riparo nella veranda , antico riparo per le carrozze fin dai primi del 1800. Le cronache ci dicono che da Ballotta si sono fermati personaggi come Galileo, Goethe, Casanova e D'Annunzio, grandi del loro tempo che hanno lasciato qualche traccia tangibile del loro passaggio. Il progetto Km Zero parte da Torreglia Il progetto a "chilometri zero" della Coldiretti Veneto ha l'obiettivo di far riconoscere quei locali che utilizzano prodotti nostrani.
Descrizione ruolo:	L'Antica Trattoria Ballotta collabora al progetto accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento
Importo previsto affidamento:	0.00
Legale rappresentante:	Adriano Legnaro

Referente soggetto partner:	Adriano Legnaro		
Ruolo referente:	Titolare		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	049 5212970		
Cellulare referente:		E-mail referente:	info@ballotta.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	8	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	HOTEL ELISEO SRL		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	VIALE STAZIONE 12/A		
Codice fiscale:	02004190282	Partita IVA:	02004190282
Dimensioni impresa:	PIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	38		
Comune sede legale:	MONTEGROTTO TERME	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028057	Telefono:	049793425
Fax:	049795332	E-mail:	info@eliseo.it
Forma giuridica partner:	1.3: Società di capitali		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	55.10.00		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		

Presentazione partner:	Nel cuore delle Terme Euganee a Montegrotto - Abano Terme, alle pendici degli splendidi Colli Euganei, dove i benefici della acque termali sono conosciuti fin dall'antichità, l'Hotel Eliseo unisce la tradizione delle virtù terapeutiche delle cure termali ad un moderno centro benessere per una vacanza rigenerante dove ritrovare forma, equilibrio e serenità. L'Hotel Eliseo è un esempio, tra gli alberghi 3 stelle alle Terme Euganee, di centro termale e beauty farm; è inserito nella quiete di un ampio parco con grandi alberi sempreverdi davanti il Viale Stazione, sulla passeggiata dello shopping di Montegrotto Terme. L'albergo, progettato, costruito e tuttora gestito dalla famiglia Migliolaro dal 1956, accoglie gli ospiti in ambienti eleganti dalle grandi vetrate affacciate sul parco con ampi salotti ed angoli raccolti per guardare la TV e per conversare tranquillamente. Nella hall trovano spazio anche il bar e la reception che accoglie dalle 7 del mattino alle 2 di notte e fornisce le informazioni utili sul soggiorno termale e sui programmi della SPA, nonché sulle attrazioni dei Colli Euganei, di Montegrotto e Abano Terme e delle vicine Padova e Venezia. Lo stabilimento termale è interno all'Hotel Eliseo per la comodità degli ospiti che possono raggiungere il "reparto cure" direttamente in accappatoio utilizzando l'ascensore. Il ristorante nel grande salone del piano terra affacciato sul parco, offre la più varia cucina per incontrare gusto ed esigenze degli ospiti. Lo chef dell'Hotel Eliseo organizza anche simpatiche serate a tema, romantiche cene al lume di candela e sfiziose degustazioni di piatti tipici dei Colli Euganei. Queste piacevoli serate con la bella stagione si trasferiscono nella terrazza della piscina, per finire con musica e intrattenimenti nel bellissimo parco dell'albergo.		
Descrizione ruolo:	L'Hotel Eliseo srl collabora nel progetto accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Claudia Migliolaro		
Referente soggetto partner:	Maria Chiara Bregolin		
Ruolo referente:	Supervisor		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	049 793425		
Cellulare referente:	348 7353607	E-mail referente:	mariachiara.bregolin@eliseo.it

SCHEMA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	9	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	HOTEL BELLAVISTA TERME		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	VIA DEI COLLI 5 - MONTEGROTTO TERME (PD)		
Codice fiscale:	03521360283	Partita IVA:	03521360283
Dimensioni impresa:	PIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	30		
Comune sede legale:	Montegrotto Terme	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028057	Telefono:	049/793333
Fax:	049/793772	E-mail:	info@bellavistaterme.com
Forma giuridica partner:	1.2: Società di persone		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	55.10.00		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		
Presentazione partner:	Nel cuore dei Colli Euganei, in una zona sempre verde e tranquilla, a pochi passi dal centro si trova L'HOTEL BELLAVISTA, un albergo raffinato ed elegante che offre ai suoi Ospiti un servizio ed accoglienza nel rispetto delle sue tradizioni. L'ospitalità della famiglia Squarcina, che da generazioni si occupa di hotellerie nel settore termale vi permetterà di trascorrere un indimenticabile soggiorno in un ambiente esclusivo e familiare. Il reparto cure, a cui si accede direttamente dalle stanze dell'Hotel con l'ascensore, e il Centro Benessere "NUVOLA SPA", collegati con le piscine termali, sono il punto focale di quest'oasi dove oltre il fango, bagno termale e cure inalatorie, spaziano innumerevoli trattamenti e pacchetti personalizzati. I programmi rilassanti, detossinanti, dimagranti e soprattutto curativi per il benessere del corpo, sono ideati per coloro che intendono recuperare una forma psicofisica ottimale, associando una vacanza rigeneratrice, lontana dai ritmi frenetici della città. Tutto viene effettuato con l'utilizzo dell'acqua termale proveniente dalla sorgente propria dell'Hotel.		

Descrizione ruolo:	L'HOTEL Bellavista collabora da anni con il CFP Manfredini accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Isabella Squarcina		
Referente soggetto partner:	Petra Lucchesi		
Ruolo referente:	Socio		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	049 793333		
Cellulare referente:		E-mail referente:	info@bellavistaterme.com

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	10	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	HOTEL UNIVERSAL		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Valerio Flacco 28		
Codice fiscale:	00225000280	Partita IVA:	
Dimensioni impresa:	PIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	24		
Comune sede legale:	ABANO TERME	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028001	Telefono:	0429 8669349
Fax:	0429 8669772	E-mail:	universal@universalt erme.it
Forma giuridica partner:	1.3: Società di capitali		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	55.10.00		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		
Presentazione partner:	Da oltre 34 milioni di anni le sorgenti termali regalano ad Abano Terme un'acqua e una terra curative, autentiche e uniche al mondo. Da oltre 50 anni l'Hotel Universal ha fatto della cura, dell'autenticità e dell'unicità i doni più preziosi per i suoi Clienti. L'Hotel Universal è un piccolo boutique Hotel immerso nel verde, al centro della città, in un contesto assolutamente privilegiato. Sin dalla sua nascita, ha avuto sempre un sogno: non voleva essere una grande struttura affollata, ma una piccola "casa" per i suoi clienti, dove il rapporto umano fosse importante tanto quanto l'avanguardia tecnologica che sempre abbiamo voluto garantire. Da sempre si impegnano con passione a conoscere i nostri ospiti, parlare con loro, coccolarli e farli sentire unici. A trovare per loro la giusta formula, i trattamenti più indicati e rendere il loro soggiorno un'esperienza indimenticabile.		

Descrizione ruolo:	L'Hotel UNIVERSAL collabora da anni con il CFP Manfredini accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Elettra Gottardo		
Referente soggetto partner:	Dennis Montanari		
Ruolo referente:	Chef		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	049 8669349		
Cellulare referente:		E-mail referente:	universal@universalterme.it

SCHEMA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	11	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	TRATTORIA SPAZIAN di Spazian Fabrizio		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Rovigo 161		
Codice fiscale:	SPZFRZ57H26E512
J	Partita IVA:	03831740232
Dimensioni impresa:	MIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	3		
Comune sede legale:	LEGNAGO	Provincia sede legale:	VR
Istat comune sede legale:	023044	Telefono:	0442 23232
Fax:	0442 617305	E-mail:	info@vecchiaosteria
spazian.it
Forma giuridica partner:	1.1: Imprenditore individuale, libero professionista e lavoratore
autonomo		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	56.10.11		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		
Presentazione partner:	La Vecchia Osteria Spazian è un locale molto accogliente, intimo e a conduzione familiare che si trova a Vigo di Legnago a soli 5 minuti di auto dal vicino centro di Legnago. È facilmente raggiungibile anche da Verona, Mantova, Montagnana e Rovigo, trovandosi a solo 2 minuti dalla comoda uscita della superstrada Transpolesana di Vigo/Vangadizza. Elisa e Fabrizio vi attendono a pranzo e cena per degustare le loro specialità tipiche e genuine accompagnate da ottimi vini veneti, friulani e trentini. La cucina è molto fantasiosa e creativa, le specialità che propone si rinnovano ed arricchiscono nel tempo per assicurare nuove emozioni e piacere anche per i palati più raffinati. Il locale si presta molto bene a piccole e grandi occasioni, come cene aziendali, battesimi, comunioni, cresime e matrimoni.		

Descrizione ruolo:	L'azienda Trattoria Spazian collabora da anni con il CFP Manfredini accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		
Legale rappresentante:	Fabrizio Spazian		
Referente soggetto partner:	Fabrizio Spazian		
Ruolo referente:	Titolare		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	044223232		
Cellulare referente:		E-mail referente:	info@vecchiaosteria spazian.it

SCHEMA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	12	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	STEMMA 8 GRAND HOTEL Terme Montegnotto		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	VIALE STAZIONE, 21		
Codice fiscale:	02232850285	Partita IVA:	02232850285
Dimensioni impresa:	PIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	44		
Comune sede legale:	Montegrotto Terme	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028057	Telefono:	049.8911444
Fax:	049.8911444	E-mail:	info@grandhotelterm
e.it
Forma giuridica partner:	1.3: Società di capitali		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	55.10.00		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		

Presentazione partner:	Il Grand Hotel Terme si trova nel cuore dei Colli Euganei, a poca distanza dalle città d'arte più belle del Veneto, nella verde cittadina di Montegrotto Terme che, insieme ad Abano Terme, dà vita alla stazione termale più grande e rinomata d'Europa, le Terme Euganee. La Natura stessa indica la mission: fare del benessere il centro dell'attenzione. Ci prendiamo cura del cliente facendogli sentire la familiarità di casa, coccolandolo con gli agi propri di un 5 stelle, offrendogli le migliori cure fangoterapiche, trattamenti beauty innovativi, massaggi classici e terapeutici, cure di medicina estetica nella Spa, una cucina sana e gustosa. Nelle piscine termali dell'hotel l'acqua diventa fonte di benessere e divertimento, piscina termale interna e piscina termale esterna sono collegate tra loro, movimentate da giochi d'acqua e dotate di idromassaggi Jacuzzi, lettini idromassaggio, getti per la cervicale e passeggiata idroterapica. Ricerca il benessere e la salute diventa un buon motivo per farsi avvolgere dalla calda atmosfera e dalle vellutate acque delle piscine termali, acque ricche di elementi naturali che beneficiano la mente ed il corpo aiutandoli a riscoprire il loro naturale equilibrio. Le Piscine Termali del Grand Hotel Terme consentono in inverno di nuotare in acque calde a 36°-37° C anche con neve e temperature esterne molto basse. Dalle piscine interne si può accedere ai percorsi benessere, saune, percorso Kneipp e alla Stanza del Sale, senza uscire dall'ambiente caldo e rilassante delle terme. Il segreto dei trattamenti termali e della fangoterapia praticata alle Terme Euganee sta nell'acqua che, partendo dai bacini delle Prealpi, riaffiora nel territorio di Montegrotto Terme a una temperatura di 87° arricchita di sostanze minerali. Quest'acqua, ineguagliabile per le sue proprietà salso-bromo-iodiche, è alla base del processo di maturazione, conservazione e rigenerazione del fango termale. Processo che, periodicamente, viene controllato dall'Università di Padova e dal centro Studi Termali "Pietro d'Abano". I trattamenti termali sono un vero toccasana per curare e prevenire, anche nei giovani adulti, dolori cervicali, reumatismi, artriti, osteoporosi, postumi di fratture e malattie metaboliche
Descrizione ruolo:	L'Hotel Terme MOnTEgrotto collabora da anni con il CFP Manfredini accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento
Importo previsto affidamento:	0.00
Legale rappresentante:	Adriano Legnaro
Referente soggetto partner:	Adriano Legnaro
Ruolo referente:	Titolare
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	1
Telefono referente:	04989911444

Cellulare referente: 3387703135

E-mail referente: info@grandhotelterm
e.it

SCHEMA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	13	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	RISTORANTE ZONARO snc di Bonuzzi anna &C		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Rovigo 50		
Codice fiscale:	BNZNNA81A47E512
E	Partita IVA:	01810960235
Dimensioni impresa:	MIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	10		
Comune sede legale:	LEGNAGO	Provincia sede legale:	VR
Istat comune sede legale:	023044	Telefono:	0442 601299
Fax:	0442 601299	E-mail:	info@zonaroristorant
e.it
Forma giuridica partner:	1.1: Imprenditore individuale, libero professionista e lavoratore
autonomo		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	56.10.11		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		
Presentazione partner:	Rinomato ristorante situato in località Vigo di Legnago.
Ospita matrimoni, battesimi, ma anche pranzi aziendali.
Da qualche anno opera come pizzeria/ristorante e pizzeria
d'asporto.
Propone vari menù speciali in diversi momenti dell'anno.		
Descrizione ruolo:	Il Ristorante Zonaro collaborerà accogliendo allievi durante la fase
di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore
RISTORAZIONE.
Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni,
suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché
gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il
mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		

Legale rappresentante:	Anna Bonuzzi		
Referente soggetto partner:	Alessio Zanaro		
Ruolo referente:	Titolare		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	0442 601299		
Cellulare referente:		E-mail referente:	info@zonaroristorant e.it

SCHEDA N.3: PARTENARIATI/RETE

Partner Numero:	14	Codice Ente:	
Denominazione soggetto partner:	LA TAVOLOZZA TRATTORIA		
Tipologia partenariato:	AZ: Partenariato aziendale		
Indirizzo sede legale:	Via Boschette 2		
Codice fiscale:	02528200286	Partita IVA:	02528200286
Dimensioni impresa:	MIC	Crisi Aziendale:	
Numero addetti:	2		
Comune sede legale:	TORREGLIA	Provincia sede legale:	PD
Istat comune sede legale:	028092	Telefono:	0429 5211063
Fax:	0429 5211063	E-mail:	latavolozzatrattoria@libero.it
Forma giuridica partner:	1.2: Società di persone		
Partner accreditato:	NO	codice accreditamento partner:	
Attività (cl. ATECO 2007):	56.10.11		
Attività economica (MONIT):	14: Alberghi e ristoranti		
Presentazione partner:	La trattoria La Tavolozza è ubicata all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, lo spettacolo della natura è a dir poco emozionante. Mangiare qui significa affidarsi alla proposta gastronomica del locale che punta tutto sulla tradizione e sulla qualità, sulla genuinità del prodotto usato. Una cucina semplice che esalta i sapori di ogni portata.		
Descrizione ruolo:	L'azienda La Tavolozza Trattoria collabora da anni con il Manfredini accogliendo allievi durante la fase di stage aziendale; in particolare gli allievi del settore Ristorazione. Ha partecipato al progetto nella fase di Analisi dei fabbisogni, suggerendo competenze, argomenti tecnici da sviluppare affinché gli allievi acquisiscano la preparazione sufficiente per affrontare il mondo del lavoro.		
Funzioni affidate:	8: Accompagnamento		
Importo previsto affidamento:	0.00		

Legale rappresentante:	Fabio Dal Santo		
Referente soggetto partner:	Fabio Dal Santo		
Ruolo referente:	Titolare		
Numero destinatari riferibili all'impresa/ente/ scuola/ università:	1		
Telefono referente:	0429 5211063		
Cellulare referente:		E-mail referente:	latavolozzatrattoria@libero.it

SCHEDA N.4: DESCRIZIONE DEL PROGETTO

**Motivazione
intervento/rilevazione
e fabbisogni:**

RICERCA EXCELSIO CCIAA PADOVA 1° Trimestre 2013 "Il 69% circa delle 2.200 assunzioni programmate a Padova nel 1° trimestre del 2013 si concentrerà nei servizi, circa 2 punti in più rispetto al trimestre precedente. Diminuisce invece il peso dell'industria (costruzioni comprese), che non supererà il 31% del totale. Tra i servizi, prevalgono nettamente le attività del TURISMO E DELLA RISTORAZIONE, con 540 assunzioni previste (quasi un quarto del totale provinciale). Seguono, a distanza, le attività del commercio, con 260 assunzioni e quelle dei servizi alle persone (210 unità). In provincia di Padova la richiesta di esperienza specifica risulta in aumento rispetto al trimestre precedente e interesserà il 63% delle assunzioni totali, quota allineata sia alla media regionale che a quella nazionale. In particolare, al 29% dei candidati sarà richiesta una esperienza nella professione e al 34% un'esperienza almeno nel settore dell'impresa.

L'esperienza è un requisito segnalato più spesso nell'industria rispetto ai servizi (67% delle assunzioni contro il 62%). Esso interesserà soprattutto le assunzioni che verranno effettuate nelle industrie del sistema della moda (96% delle assunzioni) e nelle costruzioni (86%). Fra i servizi, SPICCANO QUELLI DEL TURISMO E DELLA RISTORAZIONE, con l'83% delle assunzioni rivolte a candidati in possesso di esperienza."

La Regione Veneto in attuazione del "PROTOCOLLO DI INTESA TRA REGIONE VENETO, UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL VENETO, CONFUTURISMO VENETO, FEDERTURISMO VENETO E ASSOTURISMO VENETO" siglato in data 18 dicembre 2012.

Il TURISMO, in quanto settore economico trainante per l'economia italiana può assumere un ruolo decisivo anche per la crescita economica del Veneto.

A supporto di tale opportunità la REGIONE VENETO promuove lo svolgimento del processo di lavoro/attività identificabile come "Accoglienza del cliente per la promozione del territorio" che avrà obiettivi formativi specifici e sarà finalizzato a sviluppare la conoscenza del patrimonio storico artistico più significativo, delle particolarità dell'offerta enogastronomica nel contesto della storia ed usanze locali e a sviluppare una competenza nell'accoglienza e assistenza del cliente, con adeguate modalità di approccio, per informarlo e orientarlo alle proposte culturali, sportive e di intrattenimento presenti nel territorio, ma anche consigliarlo sugli aspetti logistici, quali recettività e collegamenti nei trasporti locali delle aree geografiche interessate.

Inoltre i futuri lavoratori del settore dovranno sviluppare le competenze trasversali di qualità e sicurezza raggruppabili in un modulo specifico denominato "Cultura della sicurezza e ambiente", privilegerà obiettivi formativi inerenti ad una formazione esplicita nel campo primo soccorso, prevenzione incendi, sicurezza sul lavoro, manipolazione degli alimenti e dell'HACCP, certificazione ambientale, specifici a seconda del profilo professionale interessato."

Obiettivi formativi:

Come previsto dagli obbiettivi dell'asse "II OCCUPABILITÀ" che prevende "lo sviluppo di misure attive e preventive di contrasto alla disoccupazione che rispondano anche alla logica dell'approccio personalizzato, integrando gli interventi di formazione (anche su misura), con l'orientamento, l'accompagnamento alla ricerca del lavoro, il ricollocamento e la mobilità, il sostegno all'avvio di attività lavorative autonome o alla creazione di imprese, garantendo a tutti l'acquisizione di competenze e il conseguimento di un titolo idoneo" e azioni "interventi di orientamento e formazione finalizzati al prolungamento della vita lavorativa, rivolti ai lavoratori più anziani, a lavoratori in mobilità, a disoccupati che vogliono rientrare nel mondo del lavoro"; l'intervento "POLITICHE ATTIVE PER L'INSERIMENTO/REINSERIMENTO: VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA TRADIZIONALE E DELLA PIZZA" OPERATORE DELLA RISTORAZIONE", con esplicite competenze di "Accoglienza del cliente per la promozione del territorio" e "Cultura della sicurezza e ambiente", vuole rispondere all'esigenza del mercato del lavoro locale di addetti alla cucina, in grado di realizzare, presentare e valorizzare i piatti della cucina dei Colli Euganei in particolare esaltando gli ingredienti a Km 0, accompagnanti dalla realizzazione della "pizza" che come base transregionale come supporto ideale per valorizzare tutti i prodotti locali.

Ovvero vuole creare competenze per un inserimento/reinserimento di lavoratori sospesi in CIGS o CIG in deroga, disoccupati di lunga durata o lavoratori in mobilità.

Oggi la crisi economica porta sempre più famiglie e turisti a indirizzarsi verso i locali che offrano la possibilità di svariare tra la cucina tipica locale e la pizzeria (specialmente in presenza di bambini e giovani) che valorizzi gli ingredienti a Km 0 e la cultura enogastronomica del luogo.

Diventa fondamentale, attuabile e condivisibile, come suggeriti dal "PROTOCOLLO DI INTESA TRA REGIONE VENETO, UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL VENETO, CONFEDERAZIONE TURISMO VENETO, FEDERTURISMO VENETO E ASSOTURISMO VENETO" siglato in data 18 dicembre 2012, fornire agli utenti competenze nell'Accoglienza del cliente per la promozione del territorio finalizzate a sviluppare la conoscenza del patrimonio storico artistico più significativo, l'offerta enogastronomica locale e gli ingredienti a Km 0, la storia e le usanze locali allo scopo di sviluppare una competenza specifica nell'accoglienza e assistenza del cliente al fine di consigliare e proporre gli eventi culturali, sportivi e di intrattenimento presenti nel territorio, senza trascurare gli aspetti logistici, quali recettività e collegamenti nei trasporti locali delle aree geografiche interessate e competenze e conoscenze sulla "Cultura della sicurezza e ambiente" inerenti alla formazione nel campo del primo soccorso, della prevenzione incendi, della sicurezza sul lavoro, della manipolazione degli alimenti e dell'HACCP e della certificazione ambientale.

Obiettivi interventi di sistema/stage/accompagnamento:	Il progetto si suddivide operativamente in quattro fasi. Dopo la PRIMA fase di PROMOZIONE e di SELEZIONE dei candidati e di PRESENTAZIONE dei progetti, a seguito alla approvazione del progetto da parte degli uffici competenti della Regione Veneto, si passerà alla realizzazione della fase FORMATIVA che costituirà la SECONDA fase. Il corso di 300 ore teorico/pratiche ha lo scopo di riqualificare i partecipanti per offrire maggiori opportunità di inserimento nel mercato del lavoro. La TERZA fase è costituita dal TIROCINIO aziendale di due mesi (320 ore) che è il periodo cardine del progetto; poiché da la possibilità all'utente di sperimentare "sul campo", in situazioni reali quanto appreso nella fase teorica ed all'azienda di valutare le capacità, gli atteggiamenti e le competenze del potenziale collaboratore. La QUARTA fase è costituita dalle attività di ACCOMPAGNAMENTO che si sviluppa nelle sottofasce di Counseling che è " mirato a sviluppare la consapevolezza personale e ad accompagnare il destinatario verso nuovi progetti professionali, al fine di migliorarne l'occupabilità supportandolo nella presa di decisioni"; Coacing che prevede attività per fornire all'utente gli strumenti di contatto con il mercato del lavoro: cv, lettera di marketing, colloquio di selezione e tecniche di approccio al mercato del lavoro; supporto alla costruzione del dossier delle evidenze che ripercorre le competenze per analizzarle in modo più approfondito e svilupparle in termini di conoscenze ed abilità. Il lavoratore viene supportato nella raccolta di evidenze atte a dimostrare il possesso delle competenze dichiarate; verifica degli apprendimenti del tirocinio, infatti durante lo svolgimento del tirocinio il tutor manterrà continui rapporti con il tutore dell'azienda al fine di monitorare il raggiungimento degli obiettivi indicati nel progetto formativo. Al termine del tirocinio l'azienda ospitante avrà il compito di rilasciare una dichiarazione sulle conoscenze e competenze acquisite dal/dalla tirocinante durante lo svolgimento del tirocinio.
Destinatari:	Il progetto è di TIPOLOGIA A e si rivolge a lavoratori sospesi in CIGS o CIG in deroga, disoccupati di lunga durata o lavoratori in mobilità per sviluppare le competenze necessarie a rispondere ai fabbisogni professionali dell'attuale mercato del lavoro. I destinatari sono tenuti agli obblighi di legge in tema di partecipazione a politiche attive per il lavoro, pena la decadenza dei trattamenti previdenziali, dei sussidi previsti e per i non percettori, la perdita dello stato di disoccupazione. NEL GRUPPO DI UTENTI SONO PRESENTI 4 UTENTI (PARI AL 50% DEI PARTECIPANTI) SUDDIVISI TRA 3 DONNE ED 1 UOMO OVER 50.
Numero di utenti complessivamente coinvolti:	8
Tipologie di intervento:	L'intervento si sviluppa in una prima fase di "informazione-propedeutica, accoglienza e definizione del PAI", nella quale sono stati incontrati gli utenti per definire singolarmente i fabbisogni, dai quali si è arrivati alla sottoscrizione del Patto di Servizio (PdS) e all'elaborazione del Piano di Azione Individuale. Dopo la presentazione ed l'approvazione del progetto si realizzerà la fase di Formazione che prevede un intervento di riqualificazione degli utenti di 210 ore di lezione; e di 2 mesi (300 ore) di tirocinio aziendale. In parallelo e successivamente all'attività di formazione e tirocinio, si realizzeranno le attività di accompagnamento realizzate in 16 ore suddivise tra Counseling individuale e Coacing individuale; 7 ore di Supporto alla costruzione del dossier individuale delle evidenze; 4 ore di Verifica degli apprendimenti individuali.

Modalità di diffusione:

La diffusione del progetto è avvenuta tramite contatto con gli Uffici per il Lavoro della zona, incontrando personalmente i responsabili per illustrare l'iniziativa ed inviando loro delle locandine e dei depliant contenente i dati relativi alla tipologia di percorsi che la Regione offre.

Pubblicando il volantino esplicativo nel sito del CFP Manfredini, ed utilizzando il "passaparola" con tutti gli utenti circolati per il Centro di Formazione, sia per le politiche attive 2012, che per i corsi Fondimpresa avviso 02/2010 realizzati e rivolti a soggetti in mobilità.

Nonché tramite gli sportelli delle agenzie interinali G Group sparsi nel territorio provinciale.

Modalità di valutazione e monitoraggio:

CNOS adotterà per il presente progetto un sistema di monitoraggio e valutazione che ha lo scopo di creare una serie di indicatori di carattere quantitativo e qualitativo in modo da assicurare un costante controllo sull'andamento delle attività del piano e sul grado di efficacia ed efficienza delle attività realizzate, di facilitare gli eventuali interventi correttivi necessari per raggiungere gli obiettivi. Il tutto avvalendosi delle competenze specifiche dell'Associazione Cnos Fap Manfredini di Este che realizzerà un monitoraggio quantitativo sullo stato di avanzamento delle attività e gli indicatori di risultato ed monitoraggio quantitativo finanziario: saranno prodotti dei report sullo stato di avanzamento economico del progetto. E' previsto inoltre un monitoraggio qualitativo questo monitoraggio prevede l'elaborazione di report e relazioni sul grado di soddisfazione delle aziende, sul grado di soddisfazione dei partecipanti, sulla frequenza dei partecipanti e sulle eventuali problematicità emerse. Il coordinatore del monitoraggio sarà il Dott. Nicola Paneghel, con esperienza pluriennale in diverse attività previste nei progetti di formazione continua. I questionari consegnati ai partecipanti a metà corso e a fine corso rileveranno: il grado di soddisfazione sulla docenza, sull'organizzazione, sul materiale didattico e informativo utilizzato, sugli orari ed il calendario, sulle metodologie formative, sugli strumenti didattici; la percezione sul grado di efficacia dell'interventi nella propria attività lavorativa, sul grado di applicabilità delle conoscenze acquisite alle proprie mansioni e sul grado di trasferibilità delle competenze apprese.

I questionari consegnati agli imprenditori non in formazione/responsabili del personale a metà corso e a fine corso rileveranno la percezione dell'utilità del percorso formativo al fine del raggiungimento degli obiettivi strategici aziendali, la percezione sul grado di conformità dei contenuti e delle metodologie adottate nel corso rispetto ai fabbisogni formativi rilevati. Per i corsi in cui sono utilizzate delle metodologie didattiche "innovative", nel questionario sono previste delle specifiche domande per indagare il grado di utilità e di conformità percepita. Per tutti i corsi sono previste verifiche iniziali sulle conoscenze e sulle competenze in entrata degli allievi, anche per poter attivare tempestivamente strategie correttive e per colmare eventuali "gap" di apprendimento. Le strategie correttive riguardano la rimodulazione di alcuni aspetti dei contenuti didattici teorici, la predisposizione del materiale didattico e del materiale per le esercitazioni.

E' prevista inoltre la certificazione delle competenze di parte seconda, secondo le Linee Guida Regionali per la validazione dei Risultati degli Apprendimenti: l'Associazione Cnos Fap Manfredini di Este validerà i risultati dell'apprendimento conseguiti dagli allievi in relazione alle diverse

**Figure professionali
utilizzate:**

Il progetto che la Federazione Cnos-Fap Veneto realizzerà vedrà impegnate le seguenti figure professionali:

- Direttore del corso senior
- Tutor formativo del progetto senior
- Operatori del Mercato del lavoro junior
- Responsabile Monitoraggio diffusione senior
- Formatori middle / senior
- Amministrativi senior
- Progettista senior

Il personale della Federazione CNOS-FAP Veneto gode della possibilità di aggiornamento costante, sia in merito alle competenze professionali da trasmettere, che in merito alla qualità della propria azione formativa.

Per il personale vengono attivati interventi di formazione mirati all'aggiornamento nell'utilizzo di strumenti e metodologie quali la formazione e la valutazione per obiettivi e per competenze.

Grazie all'organizzazione logistica del Centro, gli allievi usufruiscono di aule attrezzate, laboratori tecnici specifici per ciascun comparto, laboratori di informatica, aule con dispositivi audiovisivi e multimediali.

Gli spazi, le attrezzature e le strutture sono funzionali ad attività formative olistiche, che curano la crescita personale ed umana degli allievi, tanto quanto quella professionale e tecnica.

SCHEDA N.5: AIUTI DI STATO

Tipologia di aiuto:	F: Nessun regime di aiuto	Dimensioni impresa:	
Tipologia formazione:		Zona prioritaria:	NO
Sogg. svantaggiati:	NO	Percentuale massima aiuto:	0
Percentuale finanziamento pubblico occupati:	0%	Percentuale finanziamento pubblico occupati grandi imprese:	0%

SCHEDA N.7: INTERVENTI FORMATIVI

Titolo:	Addetto ai servizi di ristorazione delle cucine tradizionali Veneta		
Numero intervento:	1		
Comune sede dell'intervento:	ESTE		
Indirizzo di svolgimento:	Via Manfredini 12		
Provincia:	PD	Istat comune:	028037
Descrizione intervento e obiettivi formativi:	L'Addetto ai servizi di ristorazione della cucina tradizionale Veneta, su indicazione dello chef, si occupa della programmazione e della preparazione dei pasti con particolare riferimento alle pietanze tipiche del territorio, utilizzando le attrezzature e gli utensili più idonei. Si inserisce in strutture ricettive di vario genere (albergo, ristorante o agriturismo) rispondendo direttamente allo chef e collaborando con i colleghi della cucina e della sala. Organizza il proprio lavoro in base alle esigenze specifiche dei menu producendo piatti (antipasti, primi, salse, secondi, dolci) secondo qualità e quantità prescritte e secondo i tempi richiesti dall'organizzazione del reparto. Collabora alla gestione della dispensa, col supporto anche di strumenti informatici: controlla le derrate alimentari in arrivo (data di scadenza, modalità di conservazione,...), conserva e tratta i cibi seguendo le indicazioni in etichetta, stoccandoli negli ambienti adeguati. Accoglie il cliente e promuove il territorio presentando il patrimonio storico artistico più significativo, l'offerta enogastronomica locale e gli ingredienti a Km 0, la storia e le usanze locali. Consigliare e proporre gli eventi culturali, sportivi e di intrattenimento presenti nel territorio, senza trascurare gli aspetti logistici, quali recettività e collegamenti nei trasporti locali delle aree geografiche interessate. Partecipa alla "Cultura della sicurezza e ambiente" essendo formato nel campo del primo soccorso, della prevenzione incendi, della sicurezza sul lavoro, della manipolazione degli alimenti e dell'HACCP e della certificazione ambientale.		
Metodologie didattiche previste:	FPR: Formazione in presenza; AZP: Attività presso aziende pilota; TES: Testimonianze; FIL: Utilizzo di filmati; VAZ: Visite aziendali		
Tecnologie e attrezzature:	01 Lavagna luminosa, schermo di proiezione 01 Video proiettore DLP collegato al PC, risoluzione 1024x768 01 PC portatile per la presentazione di lezioni multimediali, masterizzatore, HD interno ed esterno, schermo Cucina professionale con postazioni multiple n. 3 Tavoli in acciaio inox n. 5 Tavoli armadio n. 4 Lavelli n. 1 Forno misto n. 1 Friggitrice n. 1 Brasiera n. 1 Cuoci-pasta n. 1 Fry-top n. 1 Forno convenzionale per pasticceria n. 2 celle frigo Pentolame vario		

Tipologia intervento:	IFRG: Interventi formativi di riqualificazione di gruppo		
Modalità di valutazione previste:	CNOS adotterà per il presente progetto un sistema di monitoraggio e valutazione che ha lo scopo di creare una serie di indicatori di carattere quantitativo e qualitativo in modo da assicurare un costante controllo sull'andamento delle attività del piano e sul grado di efficacia ed efficienza delle attività realizzate, di facilitare gli eventuali interventi correttivi necessari per raggiungere gli obiettivi. Il tutto avvalendosi delle competenze specifiche dell'Ass. Cnos Fap Manfredini		
Attestazione rilasciata:	6: Attestato dei risultati di apprendimento		
Area intervento formativo (FOT):	812: Viaggi, turismo e tempo libero	Classificazione PLOTEUS:	22: Servizi ai privati
Classificazione NUP:	5.2.2.1.0		
Percentuale ore aula:	100		
Percentuale ore Project work:	0		
Percentuale ore outdoor:	0	Ore totali intervento (escluso stage):	210
Numero edizioni previste:	1	Numero allievi totale intervento:	8
Numero allievi per edizione:	8		
Numero e tipologia allievi previsti:	8 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)		

UFC numero	Descrizione	Durata prevista
1	VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	12
2	CULTURA DELLA SICUREZZA E DELL'AMBIENTE	24
3	TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI	12
4	LABORATORIO DI CUCINA	72
5	LABORATORIO PANIFICAZIONE E PIZZA	40
6	LABORATORIO PIATTI TIPICI VENETI	50

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
Conoscere e valorizzare il territorio attraverso le sue risorse culturali, architettoniche ed enogastronomiche.	Cultura dell'Accoglienza. - Tecniche di accoglienza degli ospiti in ogni fase del soggiorno - Gestione dei reclami - Soddisfazione del cliente e fidelizzazione. Punti di interesse nel proprio territorio: - patrimonio storico artistico; - patrimonio culturale; - patrimonio architettonico/religioso. La cultura enogastronomica del territorio. - Territorio e alimentazione - Storia e cultura dell'alimentazione e della ristorazione - Cibo, vino e comunicazione nel Veneto - Natura, produzione e trasformazione degli alimenti - Ingredienti a Km 0 - Patrimonio storico architettonico - Eventi sportivi, artistico e culturali.	1

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
Conoscere di primo soccorso, prevenzione incendi sicurezza sul lavoro, manipolazione degli alimenti, sistema haccp.	PRIMO SOCCORSO - principi generali norme igieniche; - rianimazione cardiopolmonare; - ferite ed emorragie; - prima gestione del traumatizzato; - svenimenti; - corpi estranei negli occhi; - ustioni e loro trattamento; - intossicazioni acute; - vaccinazione antitetanica; - cassetta dei medicinali. PREVENZIONE INCENDI INCENDIO E LA PREVENZIONE INCENDI - l'incendio e la prevenzione incendi; - le sostanze estinguenti; - triangolo della combustione; - le principali cause di combustione; - rischi alla persona in caso di incendio; - principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi. PROTEZIONE ANTINCENDIO E PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO - le principali misure di protezione contro gli incendi; - vie di esodo; - procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme; - procedure per l'evacuazione; - rapporti con i vigili del fuoco; - attrezzature ed impianti di estinzione; - sistemi di allarme; - segnaletica di sicurezza; - illuminazione di emergenza. SICUREZZA SUL LAVORO (Accordo Stato Regioni 21/12/11) - legislazione antinfortunistica vigente. I soggetti aziendali (diritti, doveri, sanzioni); - organizzazione della prevenzione aziendale; - concetti di rischio; - danno (definizione di infortunio e malattia professionale, statistiche); - pericolo; - prevenzione e protezione; - Il Documento di Valutazione dei Rischi; - organi di vigilanza, controllo e assistenza; - rischio incendio-esplosione; - rischi meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto (uso di scale); - rischi chimici e biologici, nebbie-fumi-vapori-polveri, etichettatura; - segnaletica; - procedure di sicurezza; - esodo; - incendi e primo soccorso; - rischi fisici (rumore, vibrazione, radiazioni);	2

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
	- microclima e illuminazione; - videoterminali; - DPI; - organizzazione del lavoro; - ambienti di lavoro; - stress lavoro-correlato; - movimentazione manuale carichi; - incidenti e infortuni mancati. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI - igiene della persona: - igiene delle amni; - abbigliamento; - consapevolezza del proprio stato di salute. - malattie trasmissibili dagli alimenti: cause e conseguenze. - sanificazione (degli ambienti e delle attrezzature). IL SISTEMA HACCP. - il sistema HACCP (compiti e funzioni); - l'importanza del controllo visivo; - l'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'importanza della sua rotazione; - norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; - valutazione e controllo delle temperature e del microclima; - argomenti di microbiologia alimentare; - nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica; - igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale; - approfondimenti sul quadro normativo; - gestione delle risorse umane; - relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.	
Saper analizzare e gestire i prodotti e le attrezzature.	Classificazione delle pietanze. Le preparazioni di base. I fondi di cucina e i brodi. Le salse madri, di base e derivate. La brigata di cucina: ruoli e funzioni del personale di cucina. Gli ambienti e il personale. Mise en place di cucina. Metodi di cottura. I tagli delle verdure. Composizione di un menu: cenni. Grammatatura delle porzioni: cenni.	3

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE PER PREPARAZIONI GASTRONOMICHE Conoscere le tecniche di base per preparazioni gastronomiche.	Conoscere gli alimenti e il loro impiego. Saper identificare tipologie e tecniche di lavoro per la pulizia e il decoro dei locali e delle attrezzature. Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per un buon funzionamento del posto di lavoro. Applicare tecniche di preparazione dei piatti. Preparare impasti guarnizioni farciture. Preparare le salse base e le più comuni salse derivate. Preparare piatti Friggere alimenti. Realizzare impasti Gratinare gli alimenti Definire accostamenti appropriati tra pietanze e gamma di vini offerta per la realizzazione di menù tradizionali e tipici. Costruire combinazioni per menu differenziati; Individuare i piatti che possono comporre menù. Preparare dolci e dessert caldi, freddi e gelati Preparare i più comuni dolci da ristorazione. Preparare, approntare e presentare piatti per buffet e banchetti Realizzare guarnizioni e farciture Preparazione di dolci con elementi decorativi. Preparare fondi e salse semplici per insaporire, decorare e confezionare vari tipi di ricette. Abbinamenti Cibi - Vino. Sensibilizzazione dei sensi: vista, gusto, olfatto. Riconoscere la buona qualità delle pietanze.	4

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
Conoscere le tecniche di base per preparazioni di impasti per la panificazione e per la pizza utilizzando ingredienti del territorio.	PANIFICAZIONE: - conoscere e saper usare tutti i tipi di farine (grano tenero, grano duro, integrale, rinforzata, kamut, farro, ecc.), a dosare l'acqua, il lievito, il sale, per ottenere un impasto di qualità e che lieviti nel modo giusto, coerentemente al tempo atmosferico (la regola dei 70°) e alla stagione; - conoscere le varie tecniche di impasto: metodo diretto e metodo meccanico; - saper distinguere e utilizzare i vari tipi di impastatrice (a braccia tuffanti, a spirale, a forcella) apprendere le varie tecniche di cottura a seconda dei diversi tipi di forno (elettrico, a gas...) e come provvedere alla loro manutenzione ordinaria; - la legislazione igienico sanitaria, di sicurezza sul lavoro, delle tecniche di conservazione degli alimenti e di elementi di gestione aziendale. PIZZERIA: - fornire competenze e abilità per eseguire concretamente preparazione degli impasti, la tiratura della pasta, stesura e farcitura; - la cottura e la presentazione delle pizze. - fornire competenze e abilità per preparare e guarnire vari tipi di pizza. Realizzare lezioni ed esercitazioni pratiche in laboratori attrezzati adeguatamente con strumentazioni e macchinari per le produzioni in oggetto al corso (forni rotanti e forni fermi a legna o elettrici ecc...). Effettuare un continuo passaggio dalla spiegazione teorica, alla dimostrazione pratica e al coinvolgimento attivo dei allievi nelle preparazioni.	5

Descrizione competenza da acquisire	Descrizione contenuti specifici	UFC di riferimento
Conoscere la storia dei prodotti e delle ricette tipiche del territorio del Veneto. Realizzazione dei piatti studiati.	Cenni storici del territorio I prodotti tipici ed i piatti tipici del territorio Stagionalità dei prodotti del territorio Contenuti specifici ANTIPASTI Schissotto; Polenta e sopressa con l'aceto; Insalata di gallina padovana; Zuppa di rosole e piselli; Petto di gallina padovana con raperonzoli; Sarde in saor. PRIMI PIATTI Gnocchi al ragù d'anatra; Sbroeton de verze; Risotto ricco alla padovana; Risi e bisi; Risi e zucca; Bigoli coi rovinassi; Bigoli in salsa; Gnocchi di patate ai funghi; Menai; Risotto di pollo alla padovana con funghi; Riso di rane; Risi e zucca; Bigoli coi rovinassi; Bigoli in salsa. SECONDI PIATTI Oca al vino rosso; Torresano al forno con polenta; Polastro in toceto; Poenta e musso; Cappon a la canevera; Faraona in agrodolce; Oca sotto onto e bisi; Torresano ripieno di castagne; Polastro in toceto; Poenta e musso; Bollito alla padovana; Fiori di zucca fritti. DESSERT Smegiassa; Pinza; Pavane; Polentina di cittadella; Bigarani; Buffi alla padovana; Zaeti; Pazientina; Polentina di cittadella; Pinza di patate americane.	6

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento: 1

Titolo: Counseling (individuale)

Tipologia intervento: COU: Counselling individuale

Descrizione intervento: Questo intervento " mirato a sviluppare la consapevolezza personale e ad accompagnare il destinatario verso nuovi progetti professionali, al fine di migliorarne l'occupabilità supportandolo nella presa di decisioni" richiede a nostro avviso un passaggio imprescindibile di prendere coscienza dei propri punti di forza e delle aree di debolezza per sapere e capire attraverso il supporto dell'operatore in che ambito lavorativo le proprie competenze possono essere meglio spese o dove bisogna intervenire per potenziarle, ampliarle o migliorarle in modo da rendere la propria figura professionale più appetibile nel mercato del lavoro. Per far questo, ma anche per avere un quadro completo di quanto appreso e sviluppato in ambito professionale e non, ci avvaliamo di uno strumento quale il bilancio delle competenze da noi preparato e redatto in modo da far emergere in dettaglio ogni conoscenza, abilità, competenza, caratteristiche di ruolo che si sono consolidate nel tempo ma anche per sondare le aree eventualmente da colmare.

Parte del bilancio di competenze va inoltre a sondare aspirazioni, bisogni e desideri rispetto al ruolo e all'ambito lavorativo. Solo esaminando anche questi elementi e capendo in dettaglio aspetti di soddisfazione o insoddisfazione di esperienze lavorative pregresse possiamo muoverci verso una possibile ricerca di occupazione non solo sulla base di necessità immediate, ma anche per costruire un percorso a lungo termine in cui la persona si può immaginare integrata in un contesto e con un ruolo a lei maggiormente consono; convinti che avere un lavoro vicino alle proprie peculiarità aumenta la motivazione e dunque la voglia di ricoprire al meglio un ruolo o di crescere professionalmente a vantaggio anche dell'azienda.

Per questo ci avvaliamo di un altro strumento da noi chiamato "il colloquio degli obiettivi di lavoro". Esso ci consente inoltre di far emergere nuove progettualità, inclusi possibili progetti di auto imprenditorialità, da costruire nei passi successivi.

Obiettivi: L'obiettivo da raggiungere sarà quello di sviluppare la consapevolezza personale attraverso l'emersione dei propri punti di forza e delle proprie aree di debolezza, la definizione di un progetto professionale evidenziando eventuali gap formativi da colmare e infine la definizione degli obiettivi di lavoro in base alle competenze emerse alle aspirazioni, bisogni e desideri di ruolo del lavoratore stesso.

Ore stage: 0

Ore altre tipologie: 64

Numero e tipologia destinatari previsti: 8 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)

Descrizione del servizio:	Sviluppo dello strumento "bilancio di competenze". Esso è composto da una ventina di schede e viene compilato assieme al consulente durante alcuni incontri e poi rivisto passo a con ulteriori approfondimenti derivanti da domande specifiche dell'operatore che conosce il mercato del lavoro e quali sono le peculiarità maggiormente richieste nei diversi ambiti. Spesso infatti i soggetti destinatari degli interventi di ricollocamento fanno fatica a descrivere il proprio ruolo perché danno per scontate delle competenze o conoscenze da loro possedute che invece possono essere importanti e appetibili per un futuro datore di lavoro. Inoltre viene utilizzato un altro strumento da noi chiamato "il colloquio degli obiettivi di lavoro". Esso ci consente inoltre di far emergere nuove progettualità, inclusi possibili progetti di auto imprenditorialità, da costruire nei passi successivi. Infine viene steso e definito il programma per il raggiungimento degli obiettivi.		
Numero previsto destinatari:	8		
Numero previsto aziende:	0	Sede:	Via Manfredini 12 35042 Este (Pd)
Numero edizioni:	1		

SCHEDA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:	2		
Titolo:	Coaching (individuale)		
Tipologia intervento:	COA: Coaching individuale		
Descrizione intervento:	Questo intervento prevede attività formative per fornire all'utente gli strumenti di contatto con il mercato del lavoro: cv, lettera di marketing, colloquio di selezione e tecniche di approccio al mercato del lavoro.		
Obiettivi:	Fornire gli strumenti per muoversi in modo mirato e con maggiore efficacia nel mercato del lavoro.		
Ore stage:	0	Ore altre tipologie:	64
Numero e tipologia destinatari previsti:	8 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)		
Descrizione del servizio:	L'utente sarà supportato nella stesura del Curriculum vitae, verranno individuate e descritte le sue esperienze professionali e di formazione, le sue conoscenze e competenze già emerse in fase di Bilancio di competenze. Si procederà inoltre a impostare e redigere una lettera di presentazione, strumento che consente di parlare di se stessi, sottolineare alcune esperienze professionali o formative di particolare interesse per le aziende, adottando un approccio più personale e rivolto in modo diretto agli interlocutori (il titolare d'impresa, il referente del personale). Entrambi questi strumenti serviranno come format base da modificare ed adattare, di volta in volta, a secondo dell'offerta di lavoro a cui ci si intende candidare, personalizzando sia il curriculum sia la lettera di accompagnamento, per mettere in evidenza le competenze e le disponibilità possedute dal lavoratore in relazione alla posizione e le esigenze che la specifica azienda sta ricercando. Un altro momento specifico sarà dedicato alla presentazione e gestione del colloquio di selezione per mettere in grado l'utente di affrontare adeguatamente un colloquio di lavoro. L'azione consulenziale è strumentata con materiale (schede di lavoro, check list, promemoria, ecc.) che gli permettono di affrontare con più facilità questo importante appuntamento, sia che si tratti di una chiacchierata informale con il titolare, sia nel caso in cui si venga sottoposti alla valutazione da parte di responsabili della selezione del personale o di consulenti esterni a cui è affidata la ricerca. Tale materiale guida il candidato a organizzare e riflettere sul proprio stile relazionale, sulle aree informative chiave (ad es. le domande critiche, le risposte possibili, la motivazione ed interesse al lavoro, vincoli, esigenze, aspettative), in modo da sapersi descrivere adeguatamente in sede di colloquio e per gestire la complessa dinamica che si genera in tale occasione. Bisogna notare che data la criticità di tale evento, il tema del colloquio di selezione è ripreso e proposto anche all'interno dei laboratori formativi sulle tecniche di ricerca del lavoro con la possibilità, in tal caso, di svolgere il role play con la simulazione di colloquio. Infine il candidato verrà supportato sulla valutazione dei riscontri ricevuti e alla conseguente ritaratura e messa a punto della strategia di ricerca.		

Numero previsto destinatari:	8		
Numero previsto aziende:	0	Sede:	Via Manfredini 12 35042 Este (Pd)
Numero edizioni:	1		

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:	3		
Titolo:	Dossier delle evidenze (individuale)		
Tipologia intervento:	SCDI: Supporto alla costruzione del dossier (individuale)		
Descrizione intervento:	A partire da quanto emerso nel bilancio precedentemente effettuato si ripercorrono le competenze per analizzarle in modo più approfondito e svilupparle in termini di conoscenze ed abilità. Il lavoratore viene supportato nella raccolta di evidenze atte a dimostrare il possesso delle competenze dichiarate e nella stesura del dossier stesso.		
Obiettivi:	Consolidare la consapevolezza del lavoratore sulle sue competenze strategiche per l'occupabilità configurandole come leva per l'aumento delle sue possibilità di impiego.		
Ore stage:	0	Ore altre tipologie:	56
Numero e tipologia destinatari previsti:	8 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)		
Descrizione del servizio:	Per la costruzione del dossier ci avvaliamo del bilancio delle competenze: si raccolgono tutte le competenze emerse e viene stabilito quali è opportuno sviluppare coerentemente con gli obiettivi di lavoro della persona stessa. Ogni competenza scelta viene analizzata per far emergere quanto sta alla base in termini di abilità e conoscenze. Questo passaggio ci consente di capire se una certa abilità può essere necessaria e applicabile anche in altri ruoli. Svolta questa fase si decide insieme al lavoratore quali evidenze possono essere raccolte a dimostrazione di quanto sviluppato. Una volta raccolto il materiale si procede alla stesura vera e propria del dossier.		
Numero previsto destinatari:	8		
Numero previsto aziende:	0	Sede:	Via Manfredini 12
35042 Este (Pd)
Numero edizioni:	1		

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento: 4

Titolo: Tirocinio di inserimento e reinserimento "F.lli Legnaro snc Antica Trattoria Ballotta Torreglia"

Tipologia intervento: ACC: Interventi di accompagnamento

Descrizione intervento: Il tirocinio presso l'"F.lli Legnaro snc Antica Trattoria Ballotta Torreglia" si svolgerà al termine percorso formativo per favorire l'esperienza diretta di lavoro in azienda, lo stage agevola la conoscenza professionale che migliora la formazione e facilita l'inserimento nel contesto lavorativo. Lo stage è un'occasione di fondamentale importanza per la verifica e il potenziamento delle proprie attitudini e inclinazioni, aiuta a saldare il divario tra sapere e saper fare; consente alle aziende di avvicinare i futuri lavoratori e di segnalare all'Ente i principali requisiti formativi e professionali e le eventuali carenze.

Obiettivi: Obiettivo dell'esperienza di tirocinio, incentrata sul soggetto che apprende, tende a facilitare processi di:

- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle competenze tecnico-professionali in un contesto produttivo;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi;
- socializzazione nell'ambiente di lavoro;
- capacità di riutilizzazione dell'esperienza nel percorso formativo;
- apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie alla conoscenza e al rispetto delle norme che lo regolano;
- motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno;
- orientamento che mette alla prova il sé dell'allievo e consente di acquisire nuovi elementi di conoscenza personale e professionale.

Ore stage: 300

Ore altre tipologie: 0

Numero e tipologia destinatari previsti: 1 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)

Descrizione del servizio: Lo stage sarà guidato e assistito molto da vicino; è perciò necessario preparare la persona che all'interno dell'azienda ha la funzione di tutor. A questa figura sarà affidato il compito di assicurare che il processo di formazione professionale dell'allievo si svolga in modo efficace e senza difficoltà. Ad intervalli regolari avranno luogo delle verifiche al fine di dare sia ai corsisti che ai tutor delle aziende indicazioni sull'andamento del processo formativo. La valutazione finale terrà conto non tanto dei risultati quantitativi raggiunti, ma del livello di serietà professionale e dell'impegno dimostrato. Verranno selezionate le aziende del territorio, che collaborano con il CFP, aventi tecnologie coerenti con il progetto.

Numero previsto destinatari: 1

Numero previsto aziende: 1

Sede: Via Configliacchi 10
Montegrotto Terme
(Pd)

Numero edizioni: 1

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo:

Tipologia intervento:

Descrizione intervento:

Obiettivi:

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti:

Descrizione del servizio:

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo:

Tipologia intervento:

Descrizione intervento:

Obiettivi:

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti:

Descrizione del servizio:

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo:

Tipologia intervento:

Descrizione intervento:

Obiettivi:

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti:

Descrizione del servizio:

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo: Tirocinio di inserimento e reinserimento "Trattoria Spazian di Spazian Fabrizio"

Tipologia intervento: ACC: Interventi di accompagnamento

Descrizione intervento: Il tirocinio presso l'"Trattoria Spazian di Spazian Fabrizio" si svolgerà al termine percorso formativo per favorire l'esperienza diretta di lavoro in azienda, lo stage agevola la conoscenza professionale che migliora la formazione e facilita l'inserimento nel contesto lavorativo. Lo stage è un'occasione di fondamentale importanza per la verifica e il potenziamento delle proprie attitudini e inclinazioni, aiuta a saldare il divario tra sapere e saper fare; consente alle aziende di avvicinare i futuri lavoratori e di segnalare all'Ente i principali requisiti formativi e professionali e le eventuali carenze.

Obiettivi: Obiettivo dell'esperienza di tirocinio, incentrata sul soggetto che apprende, tende a facilitare processi di:

- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle competenze tecnico-professionali in un contesto produttivo;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi;
- socializzazione nell'ambiente di lavoro;
- capacità di riutilizzazione dell'esperienza nel percorso formativo;
- apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie alla conoscenza e al rispetto delle norme che lo regolano;
- motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno;
- orientamento che mette alla prova il sé dell'allievo e consente di acquisire nuovi elementi di conoscenza personale e professionale.

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti: 1 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)

Descrizione del servizio: Lo stage sarà guidato e assistito molto da vicino; è perciò necessario preparare la persona che all'interno dell'azienda ha la funzione di tutor. A questa figura sarà affidato il compito di assicurare che il processo di formazione professionale dell'allievo si svolga in modo efficace e senza difficoltà. Ad intervalli regolari avranno luogo delle verifiche al fine di dare sia ai corsisti che ai tutor delle aziende indicazioni sull'andamento del processo formativo. La valutazione finale terrà conto non tanto dei risultati quantitativi raggiunti, ma del livello di serietà professionale e dell'impegno dimostrato. Verranno selezionate le aziende del territorio, che collaborano con il CFP, aventi tecnologie coerenti con il progetto.

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede: Via Rovigo 161
Legnago (Vr)

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo: Tirocinio di inserimento e reinserimento "STEMMA 8 srl Grand Hotel terme Montegrotto"

Tipologia intervento: ACC: Interventi di accompagnamento

Descrizione intervento: Il tirocinio presso l'"STEMMA 8 srl Grand Hotel terme Montegrotto" si svolgerà al termine percorso formativo per favorire l'esperienza diretta di lavoro in azienda, lo stage agevola la conoscenza professionale che migliora la formazione e facilita l'inserimento nel contesto lavorativo. Lo stage è un'occasione di fondamentale importanza per la verifica e il potenziamento delle proprie attitudini e inclinazioni, aiuta a saldare il divario tra sapere e saper fare; consente alle aziende di avvicinare i futuri lavoratori e di segnalare all'Ente i principali requisiti formativi e professionali e le eventuali carenze.

Obiettivi: Obiettivo dell'esperienza di tirocinio, incentrata sul soggetto che apprende, tende a facilitare processi di:

- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle competenze tecnico-professionali in un contesto produttivo;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi;
- socializzazione nell'ambiente di lavoro;
- capacità di riutilizzazione dell'esperienza nel percorso formativo;
- apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie alla conoscenza e al rispetto delle norme che lo regolano;
- motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno;
- orientamento che mette alla prova il sé dell'allievo e consente di acquisire nuovi elementi di conoscenza personale e professionale.

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti: 1 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)

Descrizione del servizio: Lo stage sarà guidato e assistito molto da vicino; è perciò necessario preparare la persona che all'interno dell'azienda ha la funzione di tutor. A questa figura sarà affidato il compito di assicurare che il processo di formazione professionale dell'allievo si svolga in modo efficace e senza difficoltà. Ad intervalli regolari avranno luogo delle verifiche al fine di dare sia ai corsisti che ai tutor delle aziende indicazioni sull'andamento del processo formativo. La valutazione finale terrà conto non tanto dei risultati quantitativi raggiunti, ma del livello di serietà professionale e dell'impegno dimostrato. Verranno selezionate le aziende del territorio, che collaborano con il CFP, aventi tecnologie coerenti con il progetto.

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede: Viale Stazione 21
Montegrotto Terme
(Pd)

Numero edizioni: 1

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo: Tirocinio di inserimento e reinserimento "Ristorante ZONARO snc di Bonuzzi Anna"

Tipologia intervento: ACC: Interventi di accompagnamento

Descrizione intervento: Il tirocinio presso l'"Ristorante ZONARO snc di Bonuzzi Anna" si svolgerà al termine percorso formativo per favorire l'esperienza diretta di lavoro in azienda, lo stage agevola la conoscenza professionale che migliora la formazione e facilita l'inserimento nel contesto lavorativo. Lo stage è un'occasione di fondamentale importanza per la verifica e il potenziamento delle proprie attitudini e inclinazioni, aiuta a saldare il divario tra sapere e saper fare; consente alle aziende di avvicinare i futuri lavoratori e di segnalare all'Ente i principali requisiti formativi e professionali e le eventuali carenze.

Obiettivi: Obiettivo dell'esperienza di tirocinio, incentrata sul soggetto che apprende, tende a facilitare processi di:

- acquisizione, consolidamento e sviluppo delle competenze tecnico-professionali in un contesto produttivo;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative, organizzative e finalizzate alla risoluzione di problemi;
- socializzazione nell'ambiente di lavoro;
- capacità di riutilizzazione dell'esperienza nel percorso formativo;
- apertura al confronto e all'adattamento al mondo del lavoro grazie alla conoscenza e al rispetto delle norme che lo regolano;
- motivazione allo studio, alla riflessione e all'impegno;
- orientamento che mette alla prova il sé dell'allievo e consente di acquisire nuovi elementi di conoscenza personale e professionale.

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti: 1 Disoccupati alla ricerca di nuova occupazione (o iscritti alle liste di mobilità)

Descrizione del servizio: Lo stage sarà guidato e assistito molto da vicino; è perciò necessario preparare la persona che all'interno dell'azienda ha la funzione di tutor. A questa figura sarà affidato il compito di assicurare che il processo di formazione professionale dell'allievo si svolga in modo efficace e senza difficoltà. Ad intervalli regolari avranno luogo delle verifiche al fine di dare sia ai corsisti che ai tutor delle aziende indicazioni sull'andamento del processo formativo. La valutazione finale terrà conto non tanto dei risultati quantitativi raggiunti, ma del livello di serietà professionale e dell'impegno dimostrato. Verranno selezionate le aziende del territorio, che collaborano con il CFP, aventi tecnologie coerenti con il progetto.

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo:

Tipologia intervento:

Descrizione intervento:

Obiettivi:

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti:

Descrizione del servizio:

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEMA N.8: INTERVENTI DI SISTEMA/ACCOMPAGNAMENTO/STAGE

Numero intervento:

Titolo:

Tipologia intervento:

Descrizione intervento:

Obiettivi:

Ore stage:

Ore altre tipologie:

Numero e tipologia destinatari previsti:

Descrizione del servizio:

Numero previsto destinatari:

Numero previsto aziende:

Sede:

Numero edizioni:

SCHEDA N.9: PIANO FINANZIARIO

Voce di spesa	Q.tà	Valore unitario	Valore totale
A1 - Contributo pubblico (num)	1	€ 51.410,00	€ 51.410,00
A2.1 - Retribuzioni e oneri personale dipendente beneficiario (ore)	0	€ 0,00	€ 0,00
B2.12 - Indennità di frequenza (num)	1	€ 4.833,00	€ 4.833,00
B2.24 - Retribuzioni e oneri personale dipendente beneficiario (ore)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.1 - Acquisto e adeguamento impianti, macchinari, attrezzature (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.2 - Mezzi mobili (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.3 - Canoni leasing (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.4 - Progettazione, direzione lavori, collaudi, certificazione (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.5 - Acquisto hardware e software (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.6 - Acquisto brevetti, licenze, know-how (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.7 - Acquisizione banche dati, ricerche di mercato, biblioteche tecniche (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
B5.8 - Perizie tecniche (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
E1.1 - UCS ora formazione (ore)	210	€ 93,30	€ 19.593,00
E1.2 - UCS allievo (num)	8	€ 76,00	€ 608,00
E1.4 - UCS ora/utente (individuale) (num)	216	€ 38,00	€ 8.208,00
E1.5 - UCS ora/utente (gruppi) (num)	0	€ 0,00	€ 0,00
E1.6 - UCS ora/allievo formazione (num)	1680	€ 4,10	€ 6.888,00
E1.7 - UCS ora/allievo stage (num)	2400	€ 4,70	€ 11.280,00
E1.9 - UCS ora formazione (piccoli gruppi) (ore)	0	€ 0,00	€ 0,00