

“ **Formazione e informazione per una cultura della partecipazione** ”

Proposte di Formazione e Informazione
per gli operatori e i collaboratori
dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione
Commerciale e Collettiva di Milano e Provincia

Salute e Sicurezza pag. 6

Informatica e Comunicazione pag.16

Assistenza e Previdenza integrativa pag. 20

Percorso formativo per Piccole Aziende pag. 21

Enti attuatori pag. 22

Scheda di pre iscrizione



EPAM
Associazione Provinciale Milanese
Pubblici Esercizi

Investire in formazione: un'opportunità da cogliere

L'assegnazione a Milano dell'Expo 2015 ha acceso la speranza di una grande occasione per la città e per l'Italia in generale.

Le previsioni fatte da autorevoli esperti indicano in decine di milioni i visitatori che si riverseranno a Milano nell'arco di durata dell'evento; è evidente che sarà necessario grande impegno per garantire un'adeguata accoglienza ai clienti stranieri.

Il mondo della ristorazione si troverà in prima fila e dovrà garantire un servizio di qualità degno di una città che aspira ad essere una capitale mondiale e che sarà sotto i riflettori del mondo intero.

In questo contesto risulta difficile non prestare attenzione e non investire per tempo sulla formazione del personale, dei dirigenti e degli imprenditori del settore.

Il 2015 non è poi così lontano come sembra!

In questo contesto di euforia e di grande impegno si inserisce anche l'attività formativa dell'Ente Bilaterale dei pubblici esercizi di Milano e provincia che, per essere una realtà promossa dalle parti sociali, potrà dare un fattivo contributo nella formazione per:

- **migliorare** i livelli di salubrità, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro,
- **contribuire** allo sviluppo delle risorse umane delle imprese;
- essere in grado di fornire una risposta tempestiva alle richieste del mercato e ai continui processi di innovazione in atto;
- **Innovare** le prassi e le modalità formative sia a livello territoriale che settoriale.

Sono queste le premesse che stanno alla base delle proposte formative contenute in questa pubblicazione e che, senza presunzione, possono essere utili al raggiungimento di importanti risultati per le imprese e per coloro che in esse vi lavorano.



Alfredo Zini
Presidente

Giovanni Gazzo
Vice Presidente

L'Ente Bilaterale Territoriale (E.B.T.) Pubblici Esercizi di Milano e provincia

è un organismo paritetico previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del Turismo. Costituito nel giugno 1997 tra la **EPAM** (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi) e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori **FILCAMS-CGIL**, **FISASCAT-CISL** e **UILTuCS-UIL**, aderisce all'**Ente Bilaterale Nazionale del Turismo**, in cui sono presenti le Federazioni nazionali delle imprese e le organizzazioni dei lavoratori maggiormente rappresentative e firmatarie del CCNL settore turismo.

L'Ente interessa le aziende e i lavoratori dipendenti della ristorazione: caffè, bar, pasticcerie, gelaterie, locali di intrattenimento ed, in genere, tutte le attività in cui si effettua la somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa la ristorazione collettiva e commerciale.

- L'EBT opera come struttura di servizio per le imprese e per i loro dipendenti, occupandosi soprattutto di formazione e riqualificazione professionale, e promuove iniziative finalizzate allo sviluppo di politiche attive del lavoro.

In base ad uno **Statuto**¹ stilato in accordo tra le parti, **l'EBT si propone questa missione e questi obiettivi:**

- **considerare**
l'individuo come soggetto centrale e indispensabile per lo sviluppo dell'impresa, intesa quale frutto della creatività e dell'intelligenza delle persone.
- **contribuire**
alla creazione di nuova occupazione ed alla qualificazione di quella esistente, sostenendo la formazione, la crescita professionale e la specializzazione.
- **perseguire**
anche attraverso i servizi e la formazione, la tutela ed il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro nelle aziende.
- **incrementare**
il valore dell'impresa turistica attraverso il miglioramento della qualità, della promozione e della innovazione.

¹**Estratto dello Statuto dell'Ente Bilaterale Pubblici Esercizi di Milano e provincia**

ART. 1 Costituzione

Conformemente a quanto previsto dall'art. 13 del CCNL Turismo 6 ottobre 1994, è costituito, ad iniziativa delle Organizzazioni Provinciali dell'EPAM, FILCAMS-CGIL, FISASCAT-CISL, UILTuCS-UIL, l'Ente Bilaterale Territoriale per il settore dei pubblici esercizi di Milano e Provincia, di seguito denominato E.B.T..

ART. 5 Scopi

L'E.B.T. promuove e gestisce, a livello locale:

Iniziative in materia di formazione e qualificazione professionale anche in collaborazione con le Regioni e gli altri Enti competenti ...

Iniziative finalizzate al sostegno temporaneo del reddito dei lavoratori coinvolti in processi di ristrutturazione e riorganizzazione ...

Interventi per il sostegno del reddito dei lavoratori stagionali che partecipano ai corsi di formazione predisposti dall'Ente stesso ...

Rispondere al bisogno di formazione

L'apprendimento è diventato oggi una necessità che coinvolge tutte le attività lavorative. L'innovazione tecnologica, l'introduzione di nuovi modelli organizzativi, nuove esigenze della clientela, sono alcuni degli elementi che rendono necessario lavorare per realizzare quegli adeguamenti continui delle conoscenze e delle competenze.

Guardare solo alla “tradizione” può essere oggi un grande ostacolo culturale per chi opera nel settore se non sa guardare, con altrettanta attenzione, all'innovazione e se non sa interpretare il cambiamento e le novità intervenute nel mondo della ristorazione e del pubblico esercizio più in generale.

Creare occasioni di formazione è oggi un'esigenza imprescindibile, per la sua possibilità di aiutarci a cambiare.

Essere di stimolo al cambiamento della cultura degli operatori del settore, lavorando in sinergia con gli altri soggetti che istituzionalmente operano nell'ambito della formazione. È questo uno dei compiti prioritari che la bilateralità può e deve svolgere in una realtà complessa come quella Milanese.

Le proposte qui contenute hanno l'ambizione di voler essere **un contributo e uno stimolo** a quanti vogliono avvicinarsi alla formazione, a quanti sono disponibili a mettersi in gioco, e non solo per migliorare le proprie capacità operative ma per ampliare le proprie conoscenze più in generale.

È auspicabile che dai partecipanti possano emergere nuove esigenze da sottoporre alle parti sociali e alla bilateralità e che le stesse si attivino per individuare strumenti e risorse da dedicare alla formazione permanente e continua per gli addetti del settore.

Rispondere al bisogno di formazione, stimolare la curiosità verso l'apprendimento, con questo spirito è stato predisposto questo “catalogo” che propone corsi (già ampiamente sperimentati negli scorsi anni) a cui possono partecipare – gratuitamente – i titolari e gli addetti delle aziende di Ristorazione e di pubblico esercizio, purché in regola con la contribuzione all'Ente Bilaterale dei pubblici esercizi di Milano e Provincia, così come stabilito dal Contratto Nazionale di Lavoro del Turismo.

Salute e Sicurezza

FINALITA'

PROMUOVERE e rafforzare nei destinatari la cultura della sicurezza e della prevenzione nei luoghi di lavoro.

EVIDENZIARE il rapporto tra la prevenzione e la qualità del lavoro e del servizio al cliente.

VALORIZZARE la positività delle ricadute delle azioni preventive in merito alla tutela della salute dei lavoratori e del cliente e, conseguentemente, sull'immagine aziendale.

REALIZZARE percorsi formativi rivolti sia ai responsabili aziendali che agli addetti/operatori.

SPERIMENTARE un modello formativo replicabile, che preveda anche la formazione di formatori.

PROGETTARE e realizzare esperienze di formazione permanente replicabile nei piani di formazione aziendali.

FAVORIRE l'utilizzo di prodotti multimediali e, in caso di esito positivo, progettarne ed avviarne la realizzazione come strumento di supporto alla formazione d'aula.

Gli obiettivi elencati sopra saranno finalizzati alla creazione di concrete condizioni per un potenziamento dei processi partecipativi, per una rinnovata cultura della prevenzione, della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

1. Fasi del progetto

Sono previste le seguenti fasi:

- Realizzazione e verifica dei Percorsi Formativi e Informativi.
- Sperimentazione di modelli formativi riproducibili sia da parte delle aziende che dalle parti sociali.

2. Obiettivi didattici

- Migliorare** la conoscenza dei rischi potenzialmente presenti nei luoghi di lavoro del settore e delle concrete misure tecniche, organizzative e procedurali finalizzate ad eliminarli o contenerli.
- Favorire** la conoscenza e la concreta applicazione nella operatività professionale quotidiana delle norme di buone prassi, dal punto di vista della prevenzione del settore.
- Fornire** un quadro di riferimento di base di leggi e norme, con particolare riferimento alla capacità di interpretazione e di trasposizione nel proprio specifico settore e nel luogo di lavoro.

- d) **Garantire** l'acquisizione degli elementi e delle metodologie necessari e fondamentali per una corretta valutazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.
- e) **Costruire** un patrimonio comune, attraverso la conoscenza delle responsabilità e dei ruoli degli interlocutori istituzionali, al fine di stabilire con essi un utile e positivo sistema di relazioni.

3. Destinatari

I destinatari saranno individuati tra i "responsabili" e gli "operatori" del settore facenti capo al comparto dei pubblici esercizi e della Ristorazione Commerciale e Collettiva, così come alle piccole e medie imprese operanti nei Pubblici Esercizi nel territorio di Milano e della provincia, aderenti al sistema della Bilateralità.

4. Fasi dell'intervento

Il Progetto Formativo sarà attuato attraverso una serie di fasi concatenate e sinergiche, precedute da un'accurata campagna di informazione e di divulgazione delle proposte:

- a) Raccolta delle adesioni dei partecipanti.
- b) Svolgimento del corso in aula, con integrazione armonica tra lezioni frontali e momenti esercitativi / lavori di gruppo.
- c) Valutazioni di gradimento e di apprendimento.

5. Organizzazione e metodologia didattica

La realizzazione dei corsi sarà preceduta da un'accurata progettazione didattica. Si terrà conto delle moderne tendenze in materia di educazione degli adulti.

6. Tempi

E' prevedibile che l'attivazione delle azioni formative possa avere inizio già nel corso del 2008, fermo restando la programmazione per tutto l'anno in corso.

Sono previste tre tipologie di interventi:

- **Percorso formativo 1** per titolari dell'attività e responsabili, in quanto si tratta di operatori che operano in autonomia e con piena responsabilità organizzativa.
- **Percorso formativo 2** per il personale operativo del settore con compiti esecutivi.
- **Percorso formativo/informativo 3** per RSPP, RLS, RLST e per i titolari.

PERCORSO FORMATIVO 1

Per titolari dell'attività e responsabili, in quanto si tratta di operatori che operano autonomamente e con piena responsabilità organizzativa.

Obiettivi del corso

- Aumentare le sensibilità in materia di prevenzione dei rischi professionali ed i relativi vantaggi connessi.
- Aumentare e/o acquisire le conoscenze sul tema e le relative regole di gestione anche - operativa - della materia.
- Comprendere l'importanza ed i vantaggi di una virtuosa gestione della "partita" comunicazione al fine di migliorare la salute e la sicurezza nell'impresa.
- Evidenziare il felice matrimonio "qualità-sicurezza" ai fini anche del miglioramento competitivo dell'impresa.

PROGRAMMA durata 18 ore

1. "Salute e lavoro"

Rapporto tra ambiente di lavoro e salute. "Le regole del gioco" - la ratio delle normative vigenti. La filosofia delle nuove leggi di derivazioni comunitaria il T.U. 81/08 (ex Dlgs 626/94 e le sue successive modifiche)

2. "Gli attori"

- Responsabili e titolari: obblighi, ruolo positivo.
- Il "triangolo delle competenze".
- Gli interlocutori istituzionali, con particolare riferimento all'organo di controllo.
- Il ruolo delle Parti Sociali attraverso la Bilateralità

3. "La valutazione del rischio e le soluzioni"

Dall'adempimento burocratico al processo continuo di valutazione per il miglioramento; le soluzioni tecniche, organizzative, procedurali. Il "sistema prevenzione".

4. "Comunicazione, informazione, formazione"

Il vero motore della moderna prevenzione. Flussi di dati, informazioni, istruzioni, conoscenze. Obblighi. Rapporto indissolubile tra forma e contenuto.

5. "Sicurezza e Qualità"

Dalla tutela del lavoratore alla tutela del cliente/consumatore; dal vincolo normativo all'opportunità per la crescita dell'impresa.

6. Le sanzioni

Valutazioni finali di gradimento e di apprendimento.

PERCORSO FORMATIVO 2

Per il personale operativo del settore con compiti esecutivi.

Obiettivi del corso

- **Valorizzare** le sensibilità in materia di prevenzione dei rischi professionali
- **Aumentare** e/o acquisire le conoscenze sul tema dei diritti/doveri come operatori
- **Comprendere** l'importanza ed i vantaggi di una virtuosa gestione della comunicazione per il miglioramento della salute e della sicurezza nell'impresa
- **Evidenziare** il connubio tra la qualità e la sicurezza.

PROGRAMMA durata 12 ore

1. "Salute e lavoro":

Gli attori della prevenzione, rapporto tra ambiente di lavoro e salute.

2. "Il ruolo dei lavoratori":

Comportamenti virtuosi e profilo partecipativo: i comportamenti corretti ed il ruolo attivo dei lavoratori in materia di prevenzione; con

accenni alla comunicazione tra i diversi attori

3. "Sicurezza e Qualità":

dalla tutela del lavoratore alla tutela del cliente/consumatore; dal vincolo normativo all'opportunità per la crescita dell'impresa.

4. Verifica e Valutazioni finali

di gradimento e di apprendimento.

PERCORSO FORMATIVO 3 durata 4 ore

Per RSPP, RLS, RLST e per i titolari

Questo percorso, tenuto conto della tipologia dei destinatari che hanno già svolto i percorsi formativi previsti dalla legge, sarà realizzato con la formula di seminari monografici.

Ha la finalità di fornire i necessari aggiornamenti in merito alle recenti norme introdotte dalla legislazione nazionale.

Per la realizzazione dei seminari sarà necessaria la collaborazione di figure altamente professionalizzate e con comprovata esperienza nel campo

della prevenzione, ma anche con una specifica conoscenza dei settori coinvolti.

Pur avendo la caratteristica seminariale, si prevede la partecipazione di un numero di persone non superiore a 20 affinché sia possibile una partecipazione di tutti.

Corso per RLS Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza

Obiettivi

Fornire conoscenze, abilità e consapevolezza per svolgere efficacemente il ruolo di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Contenuti

- La tutela della salute nei luoghi di lavoro.
- La sorveglianza sanitaria.
- L'organizzazione della prevenzione nelle aziende.
- Il ruolo del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.
- I rischi dell'ambiente di lavoro.
- La movimentazione manuale dei carichi.
- I Dispositivi di Protezione Individuale.
- Il rischio incendio ed esplosioni.
- La gestione delle emergenze.
- La comunicazione: nelle emergenze, nelle organizzazioni, nel gruppo.
- La rete informativa in cui è inserito il RLS a livello aziendale e a livello istituzionale.

Metodologia didattica

Metodologia attiva. Sono previste esercitazioni e test

Requisiti partecipanti

RLS dei pubblici esercizi milanesi

Durata 32 ore

E' previsto il rilascio dell' attestato di partecipazione al corso

Supervisione tecnico scientifica dei contenuti e della metodologia didattica



Progetto ISA - Igiene e Sicurezza Alimentare

Corso per titolari

Obiettivi

- Attuare un sistema di gestione della qualità e della sicurezza, basato su criteri di trasparenza e rintracciabilità, orientato alla tutela della salute del consumatore;
- conoscere e saper valutare i rischi legati all'attività;
- saper applicare le conoscenze per il sistema di autocontrollo;
- conoscere l'importanza e l'utilizzo dei documenti;
- conoscere la legislazione in materia igienico-sanitaria;
- migliorare l'organizzazione e la professionalità dei collaboratori;
- saper valutare le tendenze in atto per fidelizzare il cliente;
- promuovere l'immagine dell'esercizio e della categoria.

Metodologia didattica

Il programma, per argomenti, terrà conto della **problematica omogenea espressa dal gruppo dei partecipanti**. Per cui ogni edizione avrà dei contenuti comuni di carattere generale e una parte progettata specificatamente e correlata con i bisogni formativi e gli interessi specifici del gruppo. E' previsto un audit iniziale negli esercizi dei partecipanti ai corsi.

L'approccio al problema della sicurezza e della qualità non può essere solamente teorico, ma deve privilegiare il momento dell'**apprendimento "in campo"** strettamente correlato ai comportamenti concreti e agli eventi di natura quotidiana. Le azioni formative previste comprendono l'acquisizione di conoscenze e la comprensione dei principali concetti, ma si completano solamente attraverso lo **sviluppo di sensibilità, di convinzioni e di atteggiamenti professionali e gestionali**. Le verifiche di efficacia delle azioni formative misurano non solo l'**aspetto cognitivo (conoscenze e comprensioni)**, ma anche l'**aspetto comportamentale (competenze e atteggiamenti)**; il formatore in aula avrà come obiettivo primario la relazione tra concetti teorici, quindi generali e astratti, e la realtà operativa quotidiana.

Requisiti partecipanti

Titolari dell'attività e Responsabili di esercizio che operano con autonomia e responsabilità organizzativa.

Durata 15 ore

Aggiornamento Progetto ISA

Corso per Titolari e Responsabili di impresa che hanno già frequentato i precedenti corsi proposti con il progetto ISA

Obiettivi

La proposta formativa si pone l'obiettivo di aggiornare le conoscenze dei **Titolari e Responsabili di pubblico esercizio**, sui nuovi scenari della legislazione e sulle nuove tecniche di produzione e di somministrazione di alimenti, permettendogli di continuare il percorso di formazione iniziato **sui temi della sicurezza alimentare e della tutela della salute dei consumatori**, nell'ottica dello sviluppo del valore d'impresa, aggiornando e migliorando la professionalità degli operatori del settore.

Destinatari

Il corso di aggiornamento è rivolto ai Titolari e Responsabili di impresa di pubblico esercizio e/o di ristorazione di Milano e provincia, che hanno già frequentato i precedenti corsi proposti con il progetto ISA. Nell'accettare le iscrizioni **sarà data la precedenza a coloro che hanno frequentato il corso da più di due anni**.

Programma del corso e durata

Il corso è articolato in 3 moduli di formazione in aula (suddivisi in 3 mezza giornate da 3 ore), così articolati:

- **1° Modulo:** aggiornamenti di igiene e microbiologia alimentare con particolare riferimento ai recenti casi di intossicazione alimentare (istamina, anisakis, clostridium perfringens);
- **2° Modulo:** sistema integrato di produzione, conservazione e gestione del flusso produttivo;
- **3° Modulo:** aggiornamenti sullo scenario legislativo della ristorazione, sanzioni amministrative e penali, aggiornamenti sulla gestione del Manuale di Autocontrollo Igienico.

Ad integrazione dell'attività d'aula sono previste

- Somministrazione di un test d'ingresso e un test di uscita, atti a verificare le conoscenze possedute e quelle di nuova acquisizione.
- Lo svolgimento di un Audit sulla Qualità e Sicurezza del Servizio di Ristorazione commerciale, presso l'esercizio del titolare iscritto al corso. Lo svolgimento dell'audit, sarà curato da professionisti operanti presso **Giubilesi & Associati** ed avrà lo scopo di verificare le competenze gestionali.

Progetto ISA - Igiene e Sicurezza Alimentare

Corso per collaboratori

Obiettivi

- Attuare un sistema di gestione della qualità e della sicurezza, basato su criteri di trasparenza e rintracciabilità, orientato alla tutela della salute del consumatore;
- conoscere e saper valutare i rischi legati all'attività;
- saper applicare le conoscenze per il sistema di autocontrollo;
- conoscere l'importanza e l'utilizzo dei documenti;
- conoscere la legislazione in materia igienico-sanitaria;
- migliorare l'organizzazione e la professionalità dei collaboratori;
- saper valutare le tendenze in atto per fidelizzare il cliente;
- promuovere l'immagine dell'esercizio e della categoria.

Metodologia didattica

Il programma, per argomenti, terrà conto della **problematica omogenea espressa dal gruppo dei partecipanti**; per cui ogni edizione avrà dei contenuti comuni di carattere generale e una parte progettata specificatamente e correlata con i bisogni formativi e gli interessi specifici del gruppo.

E' previsto un audit iniziale negli esercizi dei partecipanti ai corsi.

L'approccio al problema della sicurezza e della qualità non può essere solamente teorico, ma deve privilegiare il momento dell'**apprendimento "in campo"** strettamente correlato ai comportamenti concreti e agli eventi di natura quotidiana.

Le azioni formative previste comprendono l'acquisizione di conoscenze e la comprensione dei principali concetti, ma si completano solamente attraverso lo **sviluppo di sensibilità, di convinzioni e di atteggiamenti professionali e gestionali**.

Le verifiche di efficacia delle azioni formative misurano non solo l'**aspetto cognitivo (conoscenze e comprensioni)**, ma anche l'**aspetto comportamentale (competenze e atteggiamenti)**; il formatore in aula avrà come obiettivo primario la relazione tra concetti teorici, quindi generali e astratti, e la realtà operativa quotidiana.

Requisiti partecipanti

Personale operativo dei Pubblici Esercizi con compiti esecutivi.

Durata 12 ore

Salute Ambientale e Alimentare (SAA)

In seguito alla Legge Regionale n. 12 del 4 agosto 2003, l'Associazione imprenditoriale dei pubblici esercizi milanesi (Epam) e le organizzazioni sindacali di categoria di Milano (Filcams-Cgil, Fisascat-Cisl e Uiltucs-Uil) hanno sottoscritto un accordo sindacale, con il quale si affida all'Ente Bilaterale Territoriale (EBTpe) l'organizzazione, lo svolgimento e la certificazione delle iniziative formative di base, rivolte ai nuovi assunti e a coloro che sono soggetti all'obbligo di aggiornamento periodico sull'igiene degli alimenti e sulla sicurezza sul lavoro.

Finalità

- Offrire ai lavoratori che entrano nel settore le informazioni fondamentali necessarie a garantire la salvaguardia della loro salute e di quella della clientela a cui rivolgono il loro servizio.
- Supportare l'addestramento attuato dal responsabile aziendale.
- Ottemperare agli obblighi informativi e formativi su igiene e sicurezza sul lavoro previsti dalle normative vigenti.

A chi è rivolto

Il corso è rivolto al personale neoassunto e a tutti coloro che sono soggetti all'obbligo di aggiornamento periodico in ottemperanza a quanto previsto dalla L.R. n.12/03 (ex Libretto Sanitario), dipendenti da: pubblici esercizi, aziende di ristorazione commerciale e collettiva, in regola con la contribuzione all'ente bilaterale delle quote contrattualmente previste.

Metodologia didattica

Il corso, basato su un'accurata e specifica progettazione didattica, tiene conto delle moderne tendenze in materia di educazione degli adulti e favorisce, per quanto possibile, la partecipazione attiva dei discenti.

Fatte salve l'acquisizione di conoscenze e la comprensione dei concetti fondamentali, la formazione, seppur breve, è fortemente ispirata allo sviluppo della sensibilità personale sulle materie in esame.

E' prevista la consegna di materiali didattici e di una dispensa riassuntiva dei contenuti trattati; saranno inoltre somministrati due questionari (in entrata e in uscita) per testare l'efficacia della formazione svolta.

Durata 8 ore *

*** Ai partecipanti viene consegnato l'attestato di partecipazione valido per due anni anche se si cambia azienda.**

Corso Antincendio rischio medio - durata 8 ore *

Obiettivi

Fornire l'addestramento previsto dalle leggi vigenti (dlgs 626/94 e sue successive modifiche) in merito all'esposizione al rischio incendio e fornire un'adeguata informazione e formazione per l'attività antincendio.

Al termine del corso i discenti dovranno saper attuare le misure di prevenzione incendi, la lotta antincendio, la gestione delle emergenze, l'evacuazione dei lavoratori e dei clienti in caso di pericolo grave ed immediato

Metodologia didattica

Sono previste lezioni teoriche sulle tecniche di prevenzione degli incendi e un'esercitazione pratica sull'utilizzo delle attrezzature antincendio.

I contenuti del corso sono coerenti con quanto disposto dal D.M. 10/3/98.

Al termine del corso verrà rilasciato attestato di frequenza valido due anni, anche se si cambia azienda.

A chi è rivolto

Il corso si rivolge a coloro che, all'interno delle aziende, sono indicati come componenti della squadra antincendio, in quanto incaricati di attuare le misure di prevenzione e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e dei clienti in caso di pericolo grave ed immediato ed alla gestione delle emergenze.

Corso di Primo soccorso durata 12 ore *

Obiettivi

In ottemperanza da quanto previsto dalle leggi vigenti, i corsisti, dovranno essere in grado di:

- Allertare il sistema di soccorso;
- Riconoscere le emergenze;
- Attuare gli interventi di primo soccorso;
- Acquisire conoscenze sui traumi possibili nell'ambiente di lavoro;
- Conoscere i rischi specifici rispetto all'attività svolta;
- Acquisire conoscenze sulle patologie specifiche nell'ambiente di lavoro;
- Acquisire capacità di intervento.

Metodologia didattica

Lezioni teoriche e pratiche

A chi è rivolto

Ai dipendenti di aziende dei pubblici esercizi, della ristorazione commerciale e collettiva, incaricati, componenti le squadre di primo soccorso aziendale.

** Ai partecipanti viene consegnato l'attestato di partecipazione valido per due anni anche se si cambia azienda.*

Informatica e Comunicazione

CONOSCERE L'INFORMATICA: per il lavoro, lo studio e il tempo libero

Una proposta di formazione di base rivolta agli addetti del settore del pubblico esercizio, della ristorazione commerciale e collettiva, che intendono prendere confidenza e usare i programmi informatici per scrivere testi, fare calcoli ed elaborare dati, gestire il controllo di magazzino, impostare un bilancio e navigare in Internet, migliorare le capacità lavorative, accedere alle informazioni e promuovere la propria attività attraverso la rete di internet.

La proposta formativa prevede vari corsi a partire dalla conoscenza dell'informatica di base: **Word, Excel, Internet e posta elettronica, Power Point**, acquisendo la padronanza degli strumenti per poi poter accedere a momenti di formazione più avanzati

Per favorire la partecipazione i corsi si svolgeranno di pomeriggio con orario indicativo dalle ore 14 alle ore 18.

Word base durata 18 ore

L'AREA DI LAVORO DI WORD

Generalità sull'ambiente Windows; la pagina di MS Word; le barre degli strumenti (standard e formattazione)

FORMATTAZIONE DEL DOCUMENTO

L'impostazione del formato del documento; formattazione del carattere; formattazione del paragrafo; allineamenti e rientri; spaziature ed interlinee tra i paragrafi

MODIFICA DI DOCUMENTI

La modifica di un documento:

- Operazioni di Copia, Taglia e Incolla
- Operazioni di Copia dei semplici formati

SALVATAGGIO E GESTIONE DEI DOCUMENTI

Il salvataggio di un documento; la ricerca dei documenti; l'apertura di un nuovo documento; l'apertura di un documento già esistente

STAMPA DI DOCUMENTI

L'anteprima di stampa e l'impostazione della pagina; la stampa del documento

UTILIZZO DELLE TABELLE

L'inserimento di tabelle nel foglio; modifica della larghezza delle colonne; aggiunta ed eliminazione di righe e colonne

UTILIZZO DI OPZIONI AGGIUNTIVE

Il controllo ortografico; l'uso del glossario; l'inserimento di elenchi puntati e numerati, di elenchi strutturati; dei numeri di pagina; l'analisi del comando "Strumenti Opzioni"

CREAZIONE DI MODELLI DI DOCUMENTO

La creazione, la personalizzazione, l'inserimento di intestazioni a piè di pagina, l'impostazione del formato di pagina e il salvataggio.

Excel base durata 15 ore

INTRODUZIONE

L'area di lavoro di Microsoft Excel; generalità sull'ambiente Windows; la barra dei menu e le barre degli strumenti (standard e formattazione); il foglio di lavoro a più dimensioni; la selezione e la navigazione nel foglio di lavoro

INSERIMENTO E MODIFICA DEI DATI

L'impostazione del numero di fogli di lavoro in un file; le tipologie di immissione nelle celle: testo e numeri; operazioni di Taglia, Copia ed Incolla; operazioni di Copia dei semplici formati; creazione di una tabella

FORMATTAZIONE DELLE CELLE

La formattazione del carattere nelle celle dei titoli, delle celle numeriche, dei formati numerici e la personalizzazione di tali formati. Gli allineamenti nelle celle e sulla selezione di colonne della tabella

MODIFICHE DEL FOGLIO DI LAVORO

Inserimento ed eliminazione di righe e colonne;

UTILIZZO DELLE FORMULE

L'inserimento di formule di sommatoria automatiche per le righe e per le colonne; l'inserimento di formule più complesse; riferimenti relativi e assoluti; l'utilizzo dei nomi nel foglio e nelle formule; uso dell'autocomposizione.

SALVATAGGIO E GESTIONE DELLE CARTELLE DI LAVORO

Il salvataggio del foglio di lavoro; l'apertura di cartelle di lavoro già esistenti; la duplicazione di una tabella su altri fogli di lavoro nella stessa cartella; la duplicazione o lo spostamento di fogli di lavoro in altre cartelle; l'impostazione di un nome per ogni pagina della cartella di lavoro; l'inserimento di nuovi fogli di lavoro; l'eliminazione di fogli di lavoro esistenti.

Internet e Posta elettronica durata 12 ore

Che cos'è Internet

- Internet come fenomeno di massa
- Impatto sul mondo del lavoro
New Economy, E-commerce

I servizi Internet: a cosa servono e come si usano:

- Il World Wide Web
- Il WEB e il concetto di URL
- Definizione di ipertesto
- Il sito Internet: come si presenta, come è strutturato e quali segreti nasconde

- I browser: analisi approfondita sulla configurazione e sull'utilizzo dei principali navigatori.

Esempi ed esercizi.

- Microsoft Internet Explorer; VS Netscape Navigator
- Esercizi di navigazione
- Come salvare una pagina
- Come salvare un'immagine
- Come scaricare un file

PowerPoint durata 12 ore

L'AREA DI LAVORO DI POWERPOINT

- L'ambiente di lavoro
- Generalità sull'ambiente Windows
- La diapositiva
- Le barre degli strumenti

IMPOSTAZIONE DELLA DIAPOSITIVA

- L'utilizzo degli schemi di diapositiva predefiniti
- L'utilizzo degli sfondi predefiniti
- L'impostazione dello schema di diapositiva personalizzato

INSERIMENTO DI OGGETTI SULLA DIAPOSITIVA

- L'inserimento della data e dei numeri di pagina
- L'impostazione del titolo e del corpo del testo
- L'inserimento di testo libero sulla diapositiva
- L'inserimento di grafici in una diapositiva
- La modifica dei grafici già inseriti
- L'inserimento di grafici in formato MS Excel
- L'inserimento di oggetti facenti parte della libreria di "Clip Art"
- L'inserimento di file di immagini predefinite
- L'inserimento di tabelle MS Word, nuove o già esistenti

FORMATTAZIONE DELLA DIAPOSITIVA

- La formattazione del carattere
- Formattazione del paragrafo
- Gli allineamenti e i rientri
- L'utilizzo del righello per gli allineamenti e le tabulazioni

- Le spaziature tra i paragrafi e le interlinee
- Il controllo ortografico nella presentazione

GESTIONE DELLA PRESENTAZIONE

- Il salvataggio di una presentazione
- La creazione di una nuova presentazione
- L'apertura di una presentazione già esistente
- Le possibili stampe della presentazione
- L'utilizzo delle pagine di note
- L'utilizzo della struttura per l'inserimento del testo nelle diapositive
- L'ordinamento delle diapositive tramite l'apposito strumento
- La duplicazione o l'eliminazione di diapositive

EFFETTI DI PROIEZIONE

- L'impostazione degli effetti di transizione tra le diapositive
- L'impostazione degli effetti di costruzione del testo sulla diapositiva
- La proiezione di tutta la presentazione tramite il video
- Lo scorrimento temporizzato delle diapositive
- Il controllo dei tempi di durata della singola diapositiva
- Il controllo della durata di tutta la presentazione

La comunicazione durata 24 ore

Obiettivi

Acquisire una maggior consapevolezza del proprio ruolo relazionale, accrescere la sicurezza nella propria capacità comunicativa, sia verbale sia non verbale; conoscere e sperimentare la dinamica alla base di un processo comunicativo; sviluppare capacità di adattamento e flessibilità ai vari contesti relazionali.

Metodologia didattica

Didattica attiva con forte interazione docente – discente e prove pratiche.

Requisiti partecipanti

Dipendenti di pubblici esercizi.

Il rapporto con i clienti durata 16 ore

Obiettivi

Sviluppare la capacità di comprendere le esigenze del cliente, acquisire una maggior consapevolezza del proprio ruolo relazionale e una accresciuta sicurezza nella propria capacità comunicativa, sia verbale sia non verbale, acquisire una capacità di ascolto, imparare a gestire la relazione in contesti diversi.

Metodologia didattica

Didattica attiva con forte interazione docente – discente e prove pratiche.

Requisiti partecipanti

Dipendenti di pubblici esercizi che hanno partecipato al corso sulla comunicazione.

Assistenza e Previdenza integrativa

Previdenza ed assistenza sanitaria complementare nel Contratto Collettivo Nazionale del Turismo

Una proposta rivolta a: operatori, collaboratori, responsabili della gestione del personale del settore Pubblici Esercizi, della Ristorazione Commerciale e Collettiva di Milano e Provincia.

FINALITA'

- **PROMUOVERE** e rafforzare nei destinatari la conoscenza in materia di assistenza e previdenza integrativa, temi su cui vi sono state notevoli modifiche legislative e su cui le parti sociali sono intervenute in sede di rinnovi contrattuali.
- **VALORIZZARE** la positività di una norma contrattuale che ha importanti ricadute, sul piano sociale e sul futuro delle lavoratrici e dei lavoratori.
- **REALIZZARE** percorsi formativi rivolti ai responsabili aziendali nella gestione del personale, agli addetti, ai titolari delle piccole imprese e ai rappresentanti sindacali, con l'obiettivo di favorire l'applicazione consapevole di una norma contrattuale che guarda al futuro.

Per quanto riguarda gli aspetti formativi, si tratta di una proposta che intenda andare oltre la semplice conoscenza della norma contrattuale e degli aspetti legislativi ma intenda contribuire al raggiungimento degli obiettivi formativi che siano coerenti con la "formazione permanente" propria della tradizione formativa della Bilateralità, così come coniugata dalle parti sociali nell'esperienza di EBT pe di Milano e provincia.

Modulo formativo e informativo durata 8 ore

la previdenza complementare

Il fondo FON.TE

l'assistenza sanitaria integrativa:

Il fondo EST

aspetti legislativi

Gli organismi di controllo

le informazioni dove?

Come e dove cercarle nel web

Percorso formativo per Piccole Aziende

Una proposta di formazione e coaching direttamente nella sede dell'impresa

FINALITA' (dei percorsi formativi)

Realizzare percorsi "su misura" per le piccole e piccolissime aziende, affinché possano sviluppare specifiche competenze, ma anche una nuova e più qualificata attenzione all'importanza strategica della formazione continua.

La presenza "in azienda" di docenti e tutor abbatte le barriere psicologiche e logistiche dell'aula e attiva processi di forte interconnessione tra lavoro ed apprendimento, che sono ulteriormente favoriti dalla dotazione di sussidi didattici multimediali, con possibilità di fruizione articolata e flessibile.

Igiene e Sicurezza Alimentare DURATA: 6 ore nella sede dell'impresa

OBIETTIVI

- Comprendere il concetto di rischio e di rischio alimentare in particolare
- Decodificare l'importanza delle corrette prassi igieniche per la qualità del lavoro e il successo dell'azienda
- Imparare a lavorare in gruppo e per obiettivi relativi al tema della sicurezza alimentare.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il percorso formativo prevedrà l'utilizzo integrato di differenti metodologie –team work, coaching, fad, consulenz -, che vengono attivate relativamente alle specifiche problematiche dell'azienda, tenendo conto che "spostare" le persone per un P.E. è sempre difficile e che saranno articolati momenti formativi direttamente in azienda, conferendo così all'apprendimento quella connessione con la realtà operativa e concreta assolutamente necessaria.

Informatica per i pubblici esercizi DURATA: 32 ore

OBIETTIVI

Si tratta di un percorso accessibile anche in modalità esclusiva di e-learning e introdotta da una breve lezione in aula (2 ore) sull'utilizzo degli strumenti di e-learning.

Il corso è così articolato:

- lezioni sincrone in cui il docente entra in contatto (live) con gli studenti; tali lezioni vengono realizzate in tempi concordati con gli utenti (massimo 1 ora) in orari particolarmente adatti ai P.E.
- lezioni asincrone che l'utente può svolgere in qualsiasi momento

METODOLOGIA DIDATTICA

I classici contenuti di Office vengono insegnati con esempi di utilizzazioni specifiche per i Pubblici Esercizi.

L'obiettivo formativo è estremamente focalizzato: usare il PC ed il Web per la propria attività professionale; si tratta di competenze che tendono a qualificare le posizioni professionali di sala e cucina, piuttosto che ad un insegnamento generico dell'informatica.

Enti attuatori:



AGSG srl

Corso Buenos Aires, 77 20124 Milano

tel 02.76316653 fax 02.76312822

www.agsg.it e-mail entibilaterali@agsg.it

L'AGSG, Agenzia Generale Studi e Gestioni, è una società di assistenza e consulenza in materia di studi e ricerche nel settore della distribuzione commerciale, del turismo e dei servizi, attività editoriale, stampa periodica e non, riviste, produzione di supporti informatici e televisivi, formazione professionale (dalla ideazione e progettazione alla gestione operativa di progetti pilota finanziati dall' UE, azioni di sistema FSE/Ministero del Lavoro, programmi regionali di formazione e corsi tematici).

In particolare, per quanto attiene alle attività di formazione per adulti, svolge iniziative formative per lavoratori dipendenti, quadri e lavoratori autonomi, e per apprendisti per i settori turismo, commercio, terziario, terziario avanzato e servizi; in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro per le figure indicate dal dlgs 81/2008 e successive modifiche, antincendio e primo soccorso, comunicazione, negoziazione contrattazione, corsi in ambito comportamentale in genere, corsi di informatica.



Fondazione C.A.P.A.C Politecnico del Commercio

Viale Murillo, 17-19 20149 Milano

TEL. 02.403051

www.capac.it e-mail segreteria.corsi@capac.it

La Fondazione CAPAC opera da anni nel settore della formazione professionale. I principali istituti tecnici e professionali statali di Milano e dell'hinterland collaborano con noi da anni per realizzare l'integrazione fra istruzione superiore e formazione

professionale mirata sui fabbisogni del territorio.

Le aziende più prestigiose dei diversi settori di attività partecipano alla progettazione dei nostri corsi e alla loro realizzazione, mettendo a disposizione i loro manager in qualità di esperti e offrendo ai nostri studenti preziose esperienze di stage, destinate spesso a trasformarsi direttamente in opportunità di lavoro.

- Accanto all'attività formativa erogata in convenzione con la Regione Lombardia e con il Fondo Sociale Europeo, CAPAC, presente dal 1966 nel settore della formazione professionale, intende offrire alle aziende e ai privati nuove possibilità di aggiornamento tecnico-specialistico, anche attraverso una gamma articolata di corsi liberi e di:

- servizi di formazione a richiesta per le aziende: soluzioni formative personalizzate progettate ad hoc per garantire la massima aderenza dei piani di formazione alle strategie aziendali;
- consulenza e orientamento: negli ambiti disciplinari nei quali le competenze del Centro sono radicate e riconosciute, offriamo consulenza nell'analisi dei bisogni per la progettazione di percorsi formativi individuali e collettivi.



ENAIP LOMBARDIA

**Via dei Giacinti, 31 20143 Milano
tel 02.41290053 fax 02.41273240**

www.enaip.lombardia.it

e-mail migiacinti@enaip.lombardia.it

ENAIP nasce in Lombardia nel 1951 come struttura coordinata di ENAIP (Ente Acli Istruzione Professionale) con sede in Roma riconosciuto con Decreto del Presidente della Repubblica il 5 aprile del 1961.

Nel 1980, a seguito del decentramento alle Regioni della Formazione Professionale, ci siamo trasformati in struttura regionale autonoma, prendendo il nome di Enaip Lombardia. Con delibera n. 46313 del 30-12-1993 la Giunta della Regione Lombardia ci riconosce lo status di Fondazione.

ENAIP opera negli ambiti dell'analisi organizzativa e del fabbisogno formativo, dell'assistenza tecnica e della formazione professionale su finanziamento pubblico e su commessa di imprese, enti, associazioni e pubblica amministrazione offrendo servizi e prodotti specifici.

Per ENAIP la formazione professionale è leva strategica per la crescita culturale e sociale della persona, per lo sviluppo economico del Paese e per rispondere alle sfide della competizione globale.

ENAIP nella sua esperienza nel campo dell'istruzione e della formazione professionale ha declinato queste esigenze, ancorandole ad un progetto culturale ed educativo centrato sui valori della persona.



LABORATORIO DELLE IDEE srl

**via G.B. Miliani, 36 - 60044 Fabriano (AN) -
tel Tel. 0732-3921**

Via Leonardo da Vinci, 20 - 20094 Corsico (MI)

tel. 393.3366056 www.labidee.com e-mail info@labidee.com

certificata ISO 9001-2000 (n. 210263 Bureau Veritas – Sincert), opera in modo specifico nella formazione e nel coaching nel settore del commercio e dei Pubblici Esercizi, costruendo percorsi fortemente personalizzati anche per piccole e piccolissime imprese, tra cui:

- **informatica specifica per ristorante/pub/bar**
- **sicurezza alimentare**
- **sicurezza sul lavoro**
- **lavorare in team e comunicare meglio con il cliente nei ristoranti/pub/bar**

Applica metodologie innovative come la formazione a distanza e la formazione-coaching, il training on the job, la formazione in outdoor ed anche all'interno di palestre. La filosofia formativa del Laboratorio delle Idee è incentrata sulla proattività e motivazione del discente. Infatti, soprattutto nelle piccole imprese non è proponibile una formazione ed il relativo "cambiamento" se non interconnessi con nuovi livelli di motivazione e di qualificazione del clima aziendale. Per questi motivi e per superare la barriera a volte rappresentata dall'aula proponiamo **interventi formativi anche presso la sede dell'azienda**, creando così le condizioni ottimali per una vera formazione continua, in cui l'apprendimento e le attività quotidiane siano sempre più interconnessi per il successo dell'impresa ed il benessere e l'auto-realizzazione personale dei lavoratori.

Internet Explorer browser window showing the website <http://www.ebtpe milano.it/>. The address bar contains "http://www.ebtpe milano.it/" and the search bar contains "Effettua la ricerca". The page title is "Ente Bilaterale Territoriale Settore Pubblici Esercizi della provincia di Milano".

The website header features the EBTpe logo and navigation icons for "PIZZA", "BAR", "CAFE", and "ICE CREAM". The main navigation bar includes "HOME", "Sede: C.so Buenos Aires, 77 - 20124 MILANO - Tel. 02/66797.201 02/66797.240 Fax 02/66797.249", and menu items: "PRESENTAZIONE", "CONTATTI", "NEWS", "AREA RISERVATA", "NOTIZIARI", "FORMAZIONE".

The left sidebar contains a vertical menu with categories: "CHI SIAMO", "MISSIONE E OBIETTIVI", "ESTRATTO STATUTO", "DOVE SIAMO", "STRUTTURA", "SOCIE DELL'ENTE", "ORGAN", "PER ASSOCIARSI", "MODALITA' DI ADESIONE", "SCHEDE DI ADESIONE", "SERVIZI", "MERCATO DEL LAVORO", "CONCiliazione VERTEZENZE", "FONDO DI SOLIDARIETA'", "ORG. PARITETICO PROV.", "SPORTELLO FON.TE", "FON.TE", "FOR.TE".

The main content area features a banner for "newsletter gratuite nella casella di posta" and several news items:

- ISA**: Progetto Speciale in materia di Igiene e Sicurezza Alimentare...
- LAVORO E SICUREZZA NEI P.E.**: Progetto Speciale in materia di Lavoro e Sicurezza nei Pubblici Esercizi...
- IGIENE E SICUREZZA BASE**: Obbligo formativo in materia di Igiene e Sicurezza sul Lavoro. Nel mese di Agosto 2003 ...

The right sidebar contains a vertical menu with categories: "HACCP", "INFORMATICA", "SICUREZZA", "ANTINCENDIO (anche meteo)", "LINGUE", "SULLA PROFESSIONALITA'", "CONTABILITA'", "PROGETTI SPECIALI", "BILANCIO FORMAZIONE", "CORSI PROGRAMMATI", "DOCUMENTAZIONE", "MERCATO DEL LAVORO", "SINDACALE", "SICUREZZA 626", "SEGNALETICA", "NORMATIVE P.E.", "CONL. TURISMO", "Quaderni di EBTpe", "i quaderni di EBTPE", "LINKS UTILI", "ISTITUZIONI", "RETE ENTI BILATERALI", "ORG. SINDACALI", "ASSOCIAZIONI DATORIALI", "ALTRI".

The footer contains the copyright notice "© EBTPEMILANO 2003" and the status bar shows "Internet | Modalità protetta: attivata" and "100%".

**EBT - ENTE BILATERALE TERRITORIALE
SETTORE PUBBLICI ESERCIZI MILANO E PROVINCIA**

Corso Buenos Aires 77 – 20124 Milano

Tel. 02-66797240 – Fax 02-66797249

Sito: www.ebtpemilano.it – E-mail: segreteria@ebtpemilano.it

SCHEDA DI PRE ISCRIZIONE

Compilare e barrare la casella corrispondente al/i corso/i di vostro interesse ed inviare a mezzo FAX allo **02.66797249**

COGNOME		NOME	
INDIRIZZO		CITTA'	CAP
TEL.	FAX	E-MAIL	
CODICE FISCALE			

AZIENDA			
INDIRIZZO		CITTA'	CAP
TEL.	FAX	E-MAIL	
PARTITA IVA			

Salute e Sicurezza

- PERCORSO FORMATIVO 1
- PERCORSO FORMATIVO 2
- PERCORSO FORMATIVO 3
- CORSO RLS DEI PUBBLICI ESERCIZI MILANESI
- PROGETTO ISA PER TITOLARI
- AGGIORNAMENTO PROGETTO ISA
- PROGETTO ISA PER COLLABORATORI
- SALUTE AMBIENTALE E ALIMENTARE (SAA)
- ANTINCENDIO
- PRIMO SOCCORSO

Assistenza e Previdenza integrativa

- PREVIDENZA ED ASSISTENZA SANITARIA COMPLEMENTARE NEL CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DEL TURISMO

Informatica e Comunicazione

- WORD BASE
- EXCEL BASE
- INTERNET E POSTA ELETTRONICA
- POWER POINT
- LA COMUNICAZIONE
- IL RAPPORTO CON I CLIENTI

Percorso formativo per Piccole Aziende

- IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE
- INFORMATICA PER PICCOLI ESERCIZI

FORMULA DI CONSENSO

Il/la sottoscritto/a _____
ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei dati personali, acconsente al trattamento dei dati sensibili ai sensi del Testo Unico in materia di Privacy (d.Lgs 30 giugno 2003 n. 196) .

FIRMA _____



ALTRE ESIGENZE FORMATIVE

Oltre alle proposte contenute nella presente pubblicazione e per permettere all'Ente Bilaterale di programmare le altre eventuali iniziative, ti chiediamo di indicare le ulteriori esigenze formative e di inviarle alla segreteria di EBTpe al seguente numero di fax 02-66797249.

AREA LINGUISTICA

Corsi per l'apprendimento di uno o più lingua straniera

- Inglese** base avanzato
- Francese** base avanzato
- Tedesco** base avanzato
- Cinese** base avanzato

Altro (specificare) _____

AREA PROFESSIONALIZZANTE

- Bar caffetteria**
- Pizzeria**
- Gelateria**
- Banqueting**
- Sala**

- Accoglienza del cliente straniero**
- Cucina** – nuove tecnologie in cucina
- Cucina** - decorazione dei piatti
- Altro** (specificare)

- ALTRE ESIGENZE** (specificare quali)



Testi a cura di: Vito Carchia
componente il Comitato Tecnico Scientifico di EBTpe
Su incarico della FILCAMS CGIL di Milano

Stampa&Design **sxstudio** - Sesto San Giovanni