

Onama, Accordo piano formativo 27/01/2005

VERBALE DI ACCORDO

Il giorno 27 gennaio 2005, presso l'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, via Lucullo 3, Roma, si sono incontrati

per Onama spa Giovanni Gamna

e per

FILCAMS CGIL Carmelo Caravella

FISASCAT CISL Giovanni Pirulli

UILTuCS UIL Emilio Fagnoli

per esaminare nel merito i contenuti dei progetti di formazione continua da inoltrare a FOR.TE riguardanti la formazione rivolta ai Direttori, manager, Responsabili del servizio ed Operatori che operano all'interno di Onama S.p.A..

Lazienda ha presentato un Piano Formativo contenente i seguenti progetti:

Informatica Office 1 per direttori di ristorazione Sud

Informatica Office 2 per direttori regionali

Informatica Office 3 per impiegati

Inglese per impiegati e quadri

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso base per direttori di ristorazione

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso avanzato per direttori di ristorazione

Qualità igiene e sicurezza sul lavoro per addette servizio ristorazione, cuochi e dietiste.

Tecniche culinarie per cuochi

Tecniche di negoziazione e vendita per manager commerciali

Training Kaeser Manageriale per quadri neo assunti nel ruolo

Orientamento al settore ristorativo e integrazione delle risorse umane per impiegati e quadri

Sicurezza sul lavoro per videoterminalisti per impiegati

Antincendio per addetti antincendio

Primo soccorso per addetti alla gestione primo soccorso

Valutazione e sviluppo delle prestazioni per responsabili di servizio

Ruolo e responsabilità del Direttore di Ristorazione per direttori di ristorazione neo assunti nel ruolo

Gestione economica dell'impianto per direttori regionali

Il tempo come risorsa per direttori regionali

Informatica Office 1 per direttori di ristorazione Sud

Informatica Office 2 per direttori regionali

Informatica Office 3 per impiegati

Inglese per impiegati e quadri

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso base per direttori di ristorazione

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso avanzato per direttori di ristorazione

Qualità igiene e sicurezza sul lavoro per addette servizio ristorazione, cuochi e dietiste.

Tecniche culinarie per cuochi

Tecniche di negoziazione e vendita per manager commerciali

Training Kaeser Manageriale per quadri neo assunti nel ruolo

Orientamento al settore ristorativo e integrazione delle risorse umane per impiegati e quadri

Sicurezza sul lavoro per videoterminalisti per impiegati

Antincendio per addetti antincendio

Primo soccorso per addetti alla gestione primo soccorso

Valutazione e sviluppo delle prestazioni per responsabili di servizio

Ruolo e responsabilità del Direttore di Ristorazione per direttori di ristorazione neo assunti nel ruolo

Gestione economica dell'impianto per direttori regionali

Il tempo come risorsa per direttori regionali

Informatica Office 1 per direttori di ristorazione Sud

Informatica Office 2 per direttori regionali

Informatica Office 3 per impiegati

Inglese per impiegati e quadri

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso base per direttori di ristorazione

HACCP e Sicurezza sul luogo di lavoro Corso avanzato per direttori di ristorazione

Qualit igiene e sicurezza sul lavoro per addette servizio ristorazione, cuochi e dietiste.

Tecniche culinarie per cuochi

Tecniche di negoziazione e vendita per manager commerciali

Training Kaeser Manageriale per quadri neo assunti nel ruolo

Orientamento al settore ristorativo e integrazione delle risorse umane per impiegati e quadri

Sicurezza sul lavoro per videoterminalisti per impiegati

Antincendio per addetti antincendio

Primo soccorso per addetti alla gestione primo soccorso e corsi che avviene all'interno ed all'esterno dell'azienda e offrire ai diversi ruoli una formazione di tipo generale che andrà costituire un valido patrimonio di conoscenze ampiamente utilizzabili nel mondo del lavoro.

Valutazione e sviluppo delle prestazioni per responsabili di servizio

Le parti ritengono sia utile dare visibilità all'interno dei piani formativi, oltre che alle tematiche di ordine generale, alle specificità quali ad esempio la formazione in merito a: prodotti tipici e diete speciali; corretta accoglienza dei clienti con bisogni speciali.

Gestione economica dell'impianto per direttori regionali

L'azienda si impegna a dare attuazione al piano presentato e dichiara di dare applicazione alla contrattazione collettiva vigente.

Il tempo come risorsa per direttori regionali

Le parti,

visto l'articolo 118 della legge 23 dicembre 2000, n. 388, l'accordo per il rinnovo del CCNL Turismo del 19 luglio 2003, l'avviso n.1 del 2004 di For.Te. (fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua nelle imprese del terziario), il protocollo sulla formazione continua nel settore turismo sottoscritto da Federalberghi, Fipe, Fita, Federreti e Filcams CGIL, Fisascat CISL, Uiltucs UIL il 21 dicembre 2004;

e dopo un attento esame del piano

hanno concordato

dopo un attento esame dei piani, sulla validità degli stessi ed hanno quindi convenuto di inoltrarli a FOR.TE. per il relativo esame ed approvazione, avvalendosi dell'assistenza dell'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, coscome previsto dalle vigenti disposizioni del POA e dell'avviso 1/2004 di FOR.TE, secondo quanto stabilito nell'accordo sottoscritto il 21 dicembre 2004 e per l'attuazione dei compiti ad esso assegnati.

Al fine di monitorare i progetti di formazione, le parti convengono di istituire un comitato paritetico di 6 componenti dei quali 3 nominati dall'azienda e 3 nominati dalle OO.SS. firmatarie del presente accordo.

Lazienda, su sollecitazione delle OO.SS. valuterla fattibilitdi ulteriori piani formativi.

OO.SS Per l'impresa

FILCAMS CGIL

FISASCAT CISL

UILTuCS UIL