

Il giorno 24 gennaio 2008 in Roma

tra

CNA Alimentare

CONFARTIGIANATO Alimentazione

CASARTIGIANI

CLAAI

e

FLAI-CGIL

FAI-CISL

UILA-UIL

Si è convenuto il seguente **Accordo** di rinnovo del CCNL per i dipendenti delle aziende artigiane del settore Alimentare e della Panificazione 23 novembre 1998.

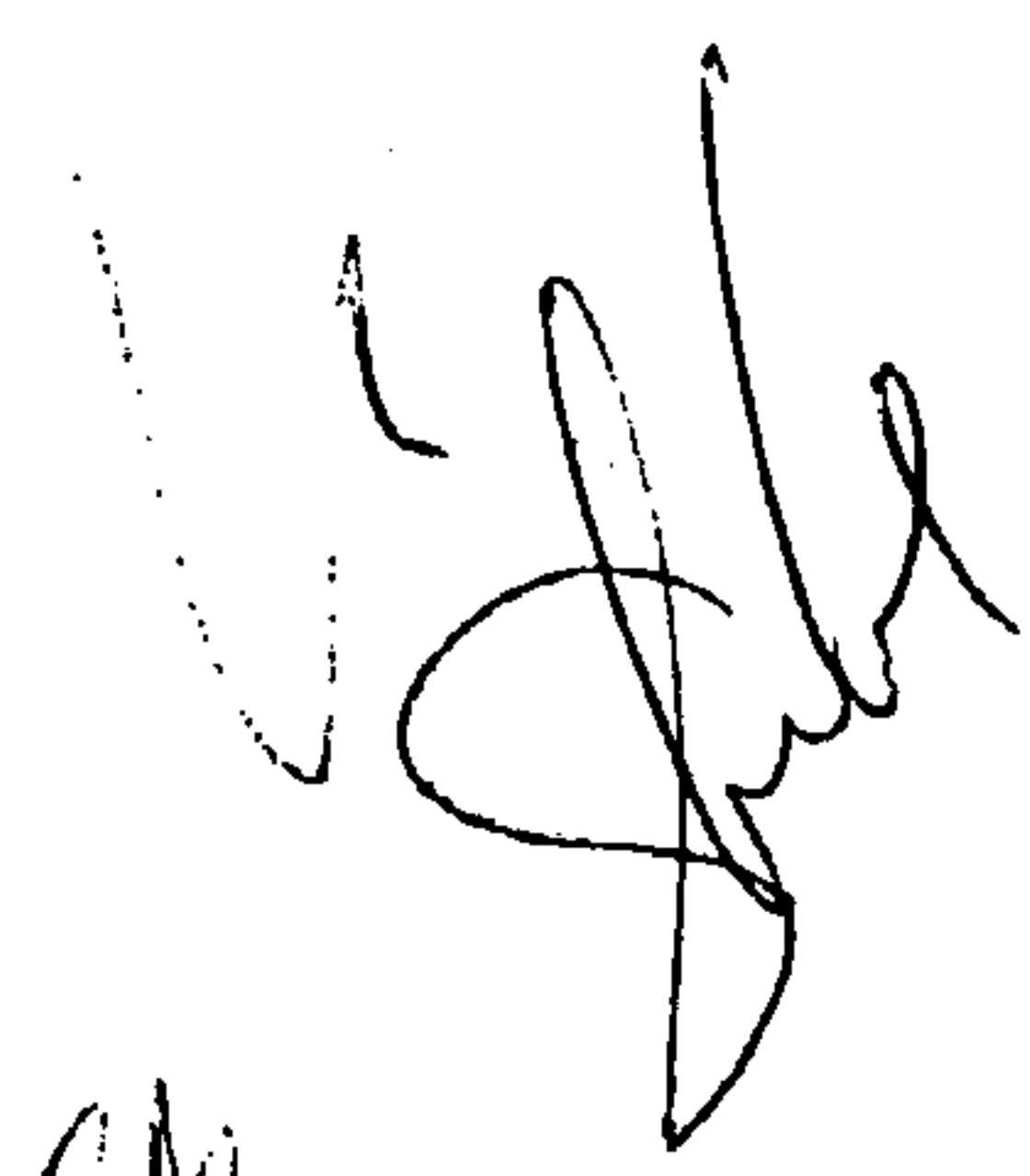
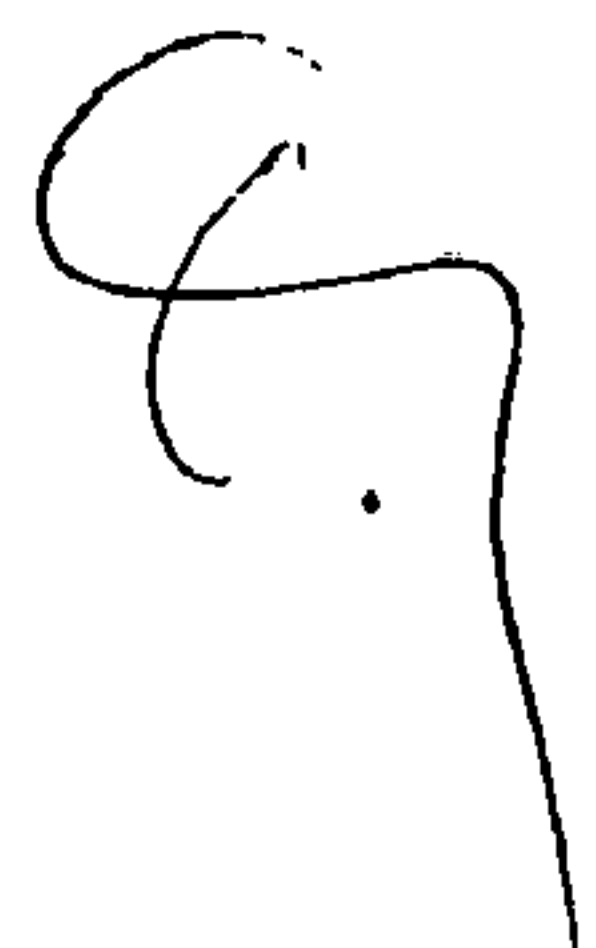
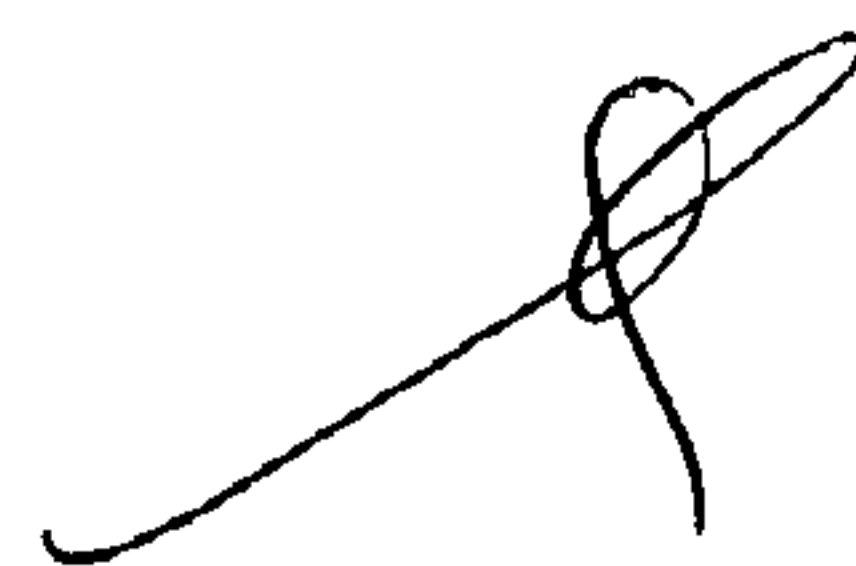
**Decorrenza e durata**

Il presente accordo, fatte salve diverse specifiche decorrenze previste per i singoli istituti, decorre dal 01/01/2005 e scadrà il 31/12/2008.

93

→

94

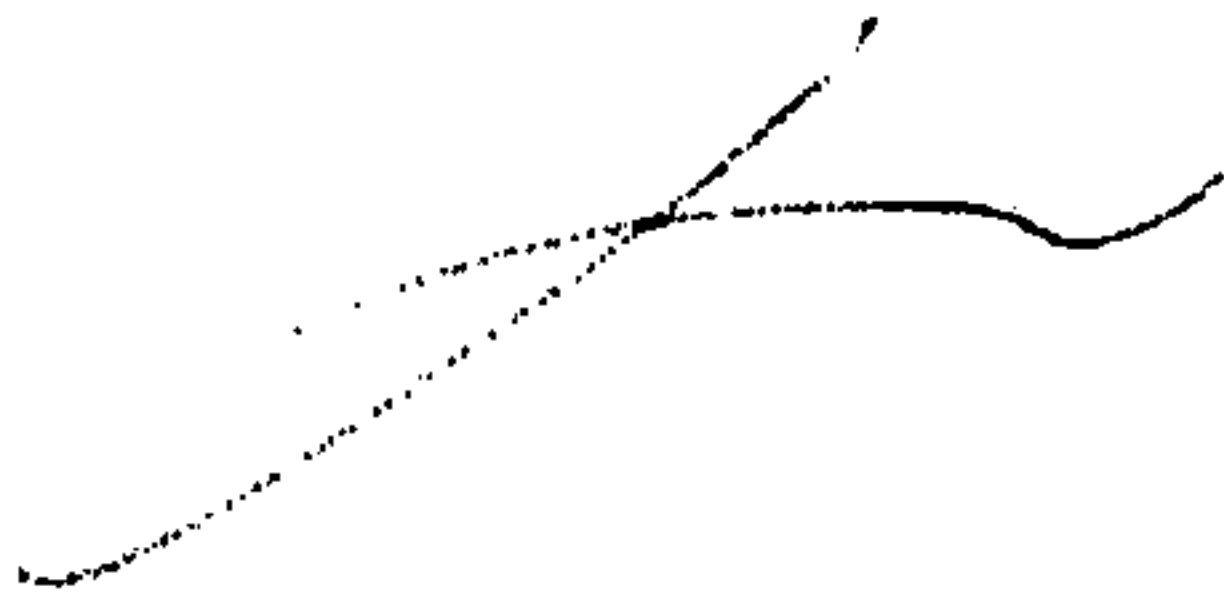


**Nuovo articolo**  
**Permessi retribuiti straordinari**

Con riferimento e in attuazione dell'articolo 4 della legge n. 53/2000 al lavoratore che sia colpito da grave lutto per la perdita di un familiare diretto (genitore, figlio/figlia, coniuge, fratello/sorella, convivente more uxorio) verrà concesso un permesso straordinario retribuito di tre giorni lavorativi secondo le modalità e gli obblighi fissati al comma 1 dell'articolo 4 della suddetta legge e all'articolo 1 del D.P.C.M. 21/7/2000 n. 278.

RP

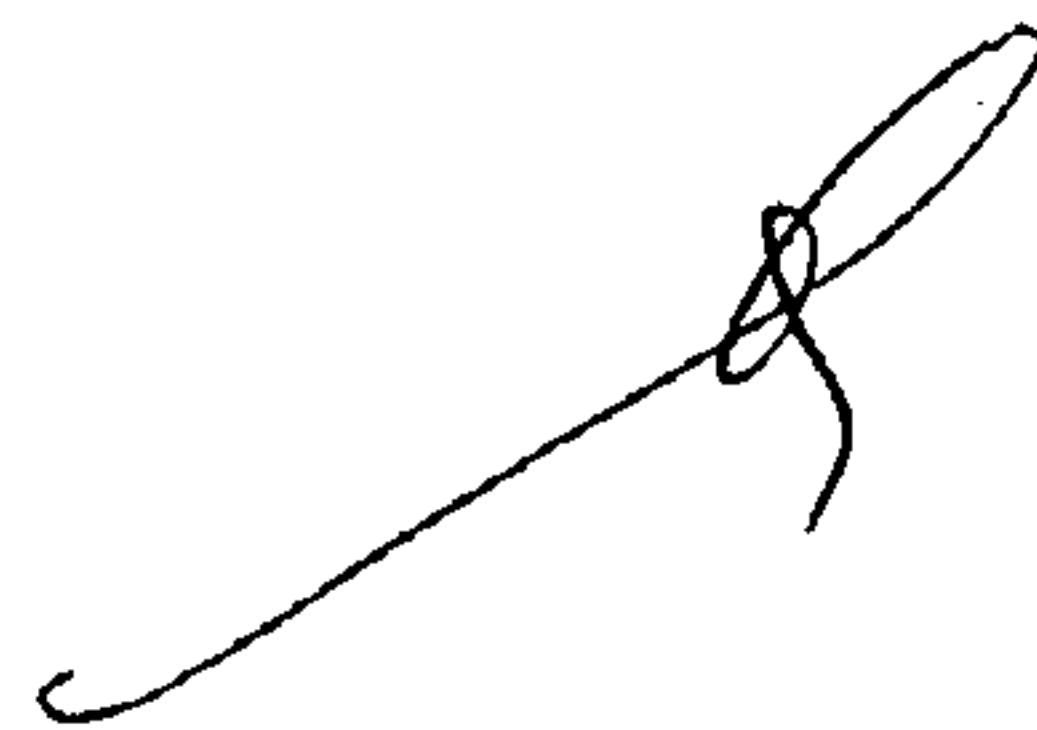
GB



GM

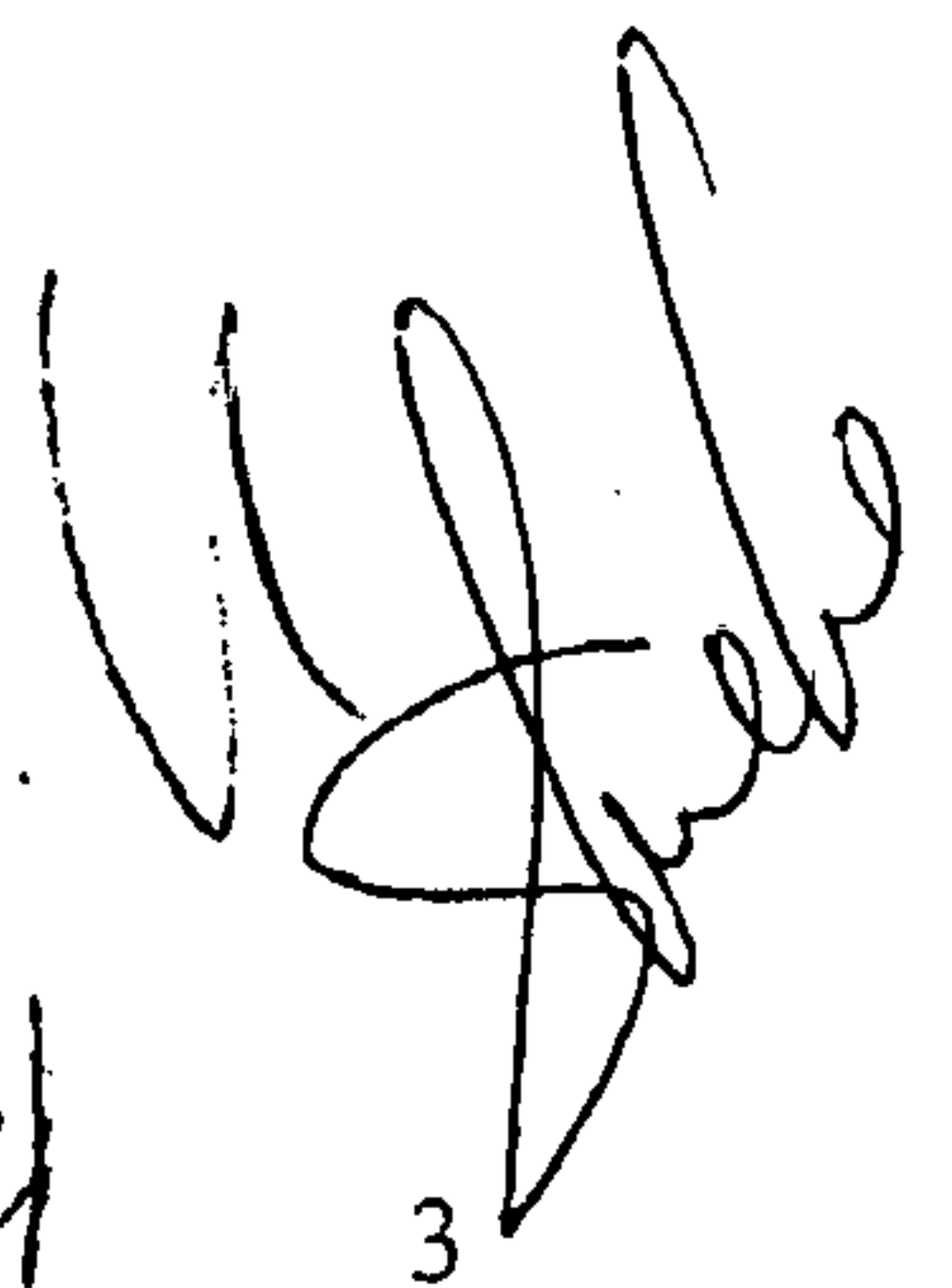


AB



AR

AT



3

**Nuovo articolo  
Congedi per formazione**

Ai sensi dell'art. 5, legge 8 marzo 2000, n. 53 il dipendente con almeno cinque anni di anzianità presso la stessa azienda può chiedere un congedo per formazione, continuativo o frazionato, per un periodo non superiore a undici mesi per l'intera vita lavorativa.

Il congedo deve essere finalizzato al completamento della scuola dell'obbligo, al conseguimento del titolo di studio di secondo grado, del diploma universitario o di laurea, alla partecipazione ad attività formative diverse da quelle poste in essere o finanziate dal datore di lavoro.

La richiesta di congedo potrà essere differita o negata.

Implicano il diniego della richiesta i casi di:

- oggettiva impossibilità di sostituzione del lavoratore richiedente;
- mancata presentazione da parte del richiedente della documentazione comprovante l'obbligo di frequenza ai corsi.

In caso di comprovate esigenze organizzative la richiesta sarà differita.

I lavoratori che potranno assentarsi contemporaneamente dall'unità produttiva per l'esercizio del congedo non dovranno essere superiori a:

- 1 lavoratore nelle imprese che hanno fino a 3 dipendenti, comprendendo tra questi i lavoratori a tempo indeterminato. Non rientrano nei criteri di computo i lavoratori apprendisti ed i lavoratori assunti con contratto di inserimento.
- Per le imprese con più di 3 dipendenti, così come sopra calcolati, è consentito il congedo di un lavoratore ogni 3 o frazioni.

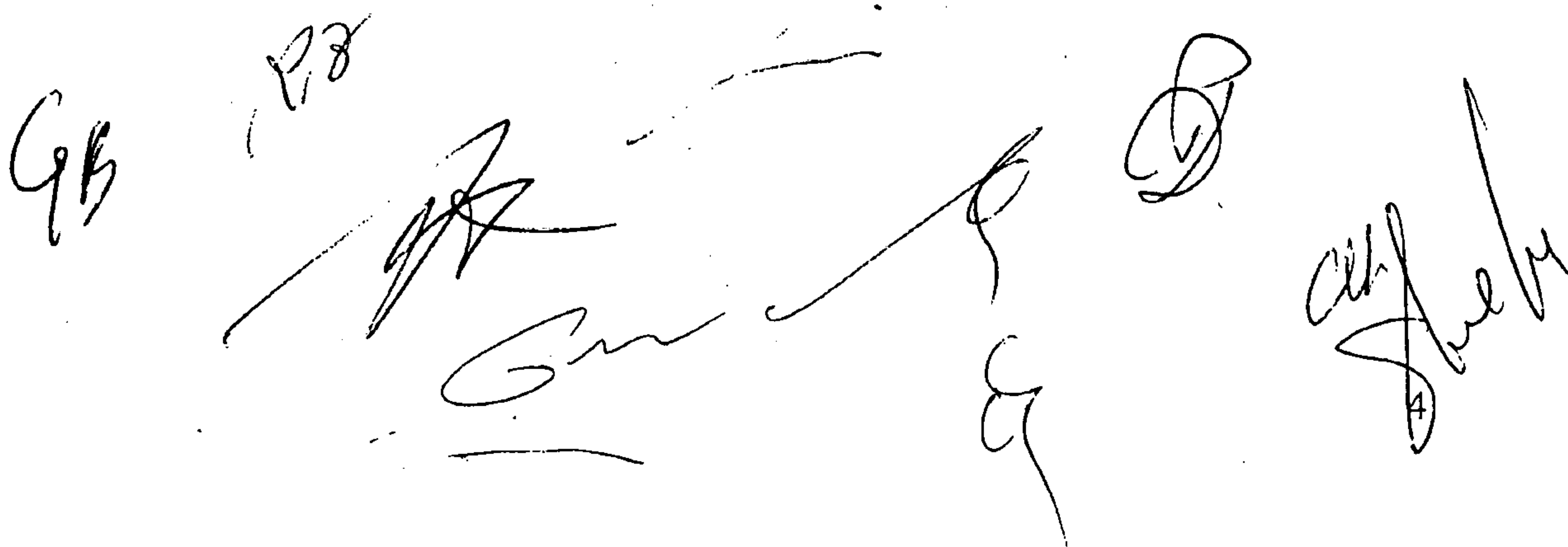
Il congedo sarà fruito per un periodo minimo continuativo pari ad un mese coincidente con il mese solare.

La richiesta del congedo per formazione dovrà essere presentata all'azienda con un preavviso di almeno sessanta giorni.

Durante il congedo il dipendente ha diritto alla sola conservazione del posto.

Tale periodo non è computabile nell'anzianità di servizio e non è cumulabile con le ferie, con la malattia e con altri congedi/permessi previsti dalle leggi vigenti e dal presente c.c.n.l.

Nel caso di grave e documentata infermità, individuata ai sensi del decreto ministeriale 21 luglio 2000, n. 278 e comunicata per iscritto al datore di lavoro, il congedo è interrotto.

95 128  




**Nuovo Articolo**

**Formazione continua ai sensi dell'art. 6 legge 53/2000**

1. Ai sensi dell'art.6 della Legge 8 marzo 2000 n.53 i lavoratori hanno diritto di proseguire i percorso di formazione per tutto l'arco della vita, per accrescere conoscenze e competenze professionali. Lo Stato, le Regioni e gli Enti Locali assicurano un'offerta formativa articolata sul territorio e, ove necessario, integrata, accreditata secondo le disposizioni dell'articolo 17 della legge 24 giugno 1997, n. 196 e successive modificazioni e integrazioni, e del relativo regolamento di attuazione. L'offerta formativa deve consentire percorsi personalizzati, certificati e riconosciuti come crediti formativi in ambito nazionale ed europeo. La formazione può corrispondere ad autonoma scelta del lavoratore ovvero essere predisposta dall'azienda, attraverso i piani formativi aziendali, territoriali, settoriali concordati tra le parti sociali in coerenza con quanto previsto dal citato articolo 17 della legge n. 196 e successive modificazioni e integrazioni.
2. Le condizioni e le modalità di funzionamento di cui al comma precedente saranno definite nell'ambito della Contrattazione Collettiva di secondo livello come definita dall'Accordo interconfederale del febbraio 2006.
3. Nel caso in cui le ore di frequenza ai corsi cadano in ore di sospensione o riduzione di orario, il lavoratore conserva il diritto alle integrazioni salariali a norma di legge e non trova applicazione la disciplina di cui al presente articolo

2,3

*[Handwritten signatures and initials]*

GM

AA

GB

AG

AD

5

**Nuovo Articolo**  
**Formazione Continua/aggiornamento professionale.**

1. Viene stabilito per i lavoratori di tutte le aziende un monte ore pari a 20 annue a condizione che il corso abbia durata almeno doppia.
2. Una volta ogni 3 anni il lavoratore potrà richiedere l'utilizzo delle ore previste per corsi di formazione continua concordati con il datore di lavoro.
3. Le ore effettuate per le attività di formazione continua al di fuori dell'orario di lavoro, non comporteranno oneri aggiuntivi per le imprese.
4. Resta inteso che, in caso di finanziamento pubblico, la totalità delle ore di formazione sarà normalmente retribuita dall'impresa.

Le parti concordano nell'individuare Fondartigianato quale strumento da utilizzare in via prioritaria per le predette attività di formazione continua.

RB

AS

GM

AA

GB

EL

EG

SD

AD  
Sueh



### Contratti di inserimento

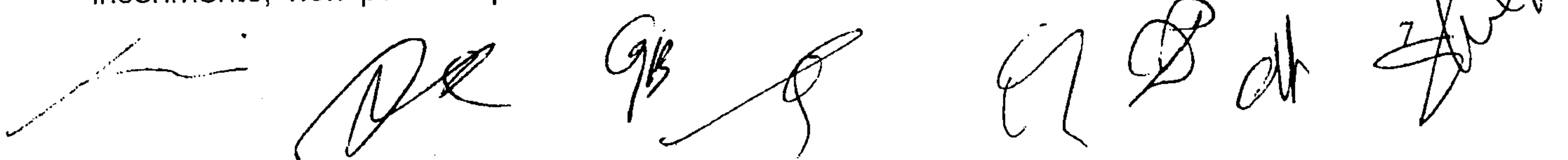
Il contratto di inserimento è un contratto di lavoro diretto a realizzare, mediante un progetto individuale di adattamento delle competenze professionali del lavoratore ad un determinato contesto lavorativo, l'inserimento ovvero il reinserimento nel mercato del lavoro.

In tale ambito, il contratto di inserimento può essere funzionale all'inserimento/reinserimento di lavoratori appartenenti alle categorie individuate all'art. 54 comma 1 del Dlgs 276/03.

Il contratto di inserimento di cui al presente CCNL, può essere applicato, alle seguenti condizioni:

- forma scritta con specifica del progetto individuale; in mancanza di forma scritta il contratto è nullo ed il lavoratore si intende assunto a tempo indeterminato;
- durata non inferiore a nove mesi e non superiore ai diciotto mesi; eventuali proroghe sono ammesse entro il limite massimo di durata stabilito dalla legge;
- periodo di prova della durata prevista per il livello d'inquadramento attribuito;
- per i lavoratori riconosciuti affetti da grave handicap fisico, mentale o psichico, la durata massima può essere estesa fino a 36 mesi;
- durante il rapporto di inserimento, la categoria di inquadramento sarà inferiore di due livelli a quella spettante per le mansioni per il cui svolgimento è stato stipulato il contratto per il 50% della durata complessiva del contratto di inserimento e inferiore di un livello per il restante 50% di durata del contratto;
- definizione, con il consenso del lavoratore, di un progetto individuale di inserimento, finalizzato a garantire l'adeguamento delle competenze professionali del lavoratore al contesto lavorativo. Nel progetto vanno indicati la qualificazione al conseguimento della quale è preordinato il progetto di inserimento/reinserimento oggetto del contratto, la durata e le modalità della formazione;
- il progetto deve prevedere una formazione teorica di 24 ore, ripartita tra prevenzione antinfortunistica, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro e disciplina del rapporto di lavoro ed organizzazione aziendale ed accompagnata da congrue fasi di addestramento specifico, impartite eventualmente anche con modalità di e-learning in funzione dell'adeguamento delle capacità professionali del lavoratore. La formazione concernente la prevenzione antinfortunistica, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro dovrà necessariamente essere impartita nella fase iniziale del rapporto;
- la formazione effettuata durante l'esecuzione del rapporto di lavoro deve essere registrata, a cura del datore di lavoro o di un suo delegato, nel libretto formativo.
- Nella definizione del progetto di inserimento, i lavoratori con disabilità psichiche potranno essere assistiti dai servizi pubblici locali competenti in materia.

L'applicazione dello specifico trattamento economico e normativo stabilito per i contratti di inserimento, non può comportare l'esclusione dei lavoratori dall'utilizzazione dei servizi



aziendali, quali mensa e trasporti, ovvero dal godimento delle relative indennità sostitutive eventualmente corrisposte al personale con rapporto di lavoro subordinato, nonché di tutte le maggiorazioni connesse alle specifiche caratteristiche dell'effettiva prestazione lavorativa previste dal presente contratto collettivo (lavoro a turni, notturno, festivo, ecc.). E' previsto per il lavoratore assunto con contratto di inserimento un periodo di conservazione del posto di lavoro pari a giorni settanta, da computarsi per sommatoria nel caso di più periodi di malattia. Nell'ambito di detto periodo l'azienda erogherà un trattamento economico eguale a quello spettante per i dipendenti di eguale qualifica (operai e impiegati).

Nei casi in cui il contratto di inserimento venga trasformato a tempo indeterminato, il periodo di inserimento verrà computato nell'anzianità di servizio ai fini degli istituti previsti dalla legge e dal contratto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si rinvia a quanto disciplinato al titolo VI capo II del Dlgs n.276/03 e all'Accordo interconfederale del 11/02/2004.

Le Parti si incontreranno tempestivamente per armonizzare la normativa contrattuale con eventuali modifiche legislative che dovessero intervenire.

R3

Gm

AS

—

g

AA

GB

LD

ch  
Sueh

g



## Lavoro a tempo parziale (part time)

### Art. 28

Le parti riconoscono che il lavoro a tempo parziale può costituire uno strumento funzionale alla flessibilità ed articolazione della prestazione lavorativa, in quanto sia applicato in rapporto alle esigenze delle aziende e dei lavoratori.

Le parti intendono promuovere la valorizzazione e la diffusione del rapporto di lavoro a tempo parziale, nell'ambito di un corretto utilizzo di questo istituto e nell'intento di agevolare la soluzione di problemi di carattere sociale per i lavoratori ed organizzativi per le aziende e di dare al tempo stesso un contributo all'occupazione.

Con riferimento all'art. 1, comma 2, lett. b), decreto legislativo n. 61 del 2000 e successive modificazioni ed integrazioni, per tempo parziale si intende l'orario di lavoro, fissato dal contratto individuale, cui sia tenuto un lavoratore, che risulti comunque inferiore a quello indicato dall'art. 23 del presente contratto.

#### Definizioni

Il rapporto a tempo parziale può essere di tipo:


- a) "orizzontale", come riduzione dell'orario di lavoro giornaliero rispetto al tempo pieno;
- b) "verticale", come orario a tempo pieno ma limitato a periodi predeterminati nel corso della settimana, del mese e dell'anno.
- c) c.d. "misto".

#### *Instaurazione e trasformazione del rapporto*

Il contratto di lavoro a tempo parziale o la trasformazione del rapporto da tempo pieno a tempo parziale, a tempo determinato o indeterminato, deve essere stipulato per iscritto ai fini probatori. In esso devono essere indicate le mansioni, l'orario di lavoro e la sua distribuzione anche articolata nel corso dell'anno, nonché gli altri elementi previsti dal presente contratto per il rapporto a tempo pieno.

Il rapporto a tempo parziale è disciplinato secondo i seguenti criteri:

- a) possono accedervi nuovi assunti o lavoratori in forza per tutte le qualifiche e mansioni previste dalla classificazione unica del seguente contratto;
- b) volontarietà di entrambe le parti;
- c) reversibilità della prestazione da tempo parziale a tempo pieno e viceversa, tenuto conto delle esigenze aziendali tecnico-produttive, compatibilmente con le mansioni svolte o da svolgere fermo restando la reciproca volontarietà;
- d) possibilità di previsione nell'atto sottoscritto di un termine di conversione del rapporto da tempo parziale in rapporto a tempo pieno.
- e) i lavoratori affetti da patologie oncologiche, per i quali residui una ridotta capacità lavorativa, anche a causa degli effetti invalidanti delle terapie salvavita, accertata da una struttura del competente Servizio Sanitario pubblico, hanno diritto alla trasformazione del rapporto di lavoro a tempo pieno in lavoro a tempo parziale verticale o orizzontale. Il rapporto di lavoro a tempo parziale deve essere trasformato nuovamente in rapporto a tempo pieno a richiesta del lavoratore.





### **Lavoro supplementare e straordinario**

In considerazione delle specifiche esigenze organizzative e produttive che caratterizzano il settore, è consentita la prestazione di lavoro supplementare nel part-time orizzontale, verticale o misto, anche a tempo determinato.

Il lavoro supplementare è ammesso fino al raggiungimento del 85% dell'orario a tempo pieno settimanale di cui all'articolo 23. Tale lavoro supplementare, verrà compensato, salvo condizioni di miglior favore, con la maggiorazione del 10%.

Nel caso di superamento del limite di cui al comma precedente e fino al raggiungimento dell'orario pieno settimanale, il lavoro supplementare sarà retribuito con una maggiorazione pari al 20%.

Nel rapporto di lavoro a tempo parziale verticale o misto, anche a tempo determinato, è consentito lo svolgimento di prestazioni lavorative straordinarie. A tali prestazioni si applica la stessa disciplina prevista per i lavoratori a tempo pieno dall'art. 24

L'eventuale rifiuto del lavoratore all'effettuazione di lavoro supplementare e straordinario non può integrare in alcun caso gli estremi del giustificato motivo di licenziamento.

Il lavoratore può esimersi dall'effettuazione di prestazioni supplementari o straordinarie unicamente dal momento in cui sopravvengano e fino a quando permangano le seguenti documentate ragioni:

a) assistere genitori, coniuge o convivente, figli e altri familiari conviventi senza alcuna possibilità alternativa di assistenza nell'ambito familiare, affetti da gravi malattie (\*) o portatori di handicap o che accedano a programmi terapeutici e di riabilitazione per tossicodipendenti;

b) instaurazione di un altro rapporto di lavoro, che preveda una prestazione concomitante con la diversa collocazione dell'orario comunicata;

c) precedente trasformazione del rapporto di lavoro da tempo pieno a tempo parziale, attuato ai sensi dell'art. 46, comma 1 lettera t) del D. Lgs. n. 276/2003 a favore di lavoratori affetti da patologie oncologiche;

d) accudire i figli fino al compimento di 7 anni;

e) studio, connesse al conseguimento della scuola dell'obbligo, del titolo di studio di 2° grado o del diploma universitario o di laurea

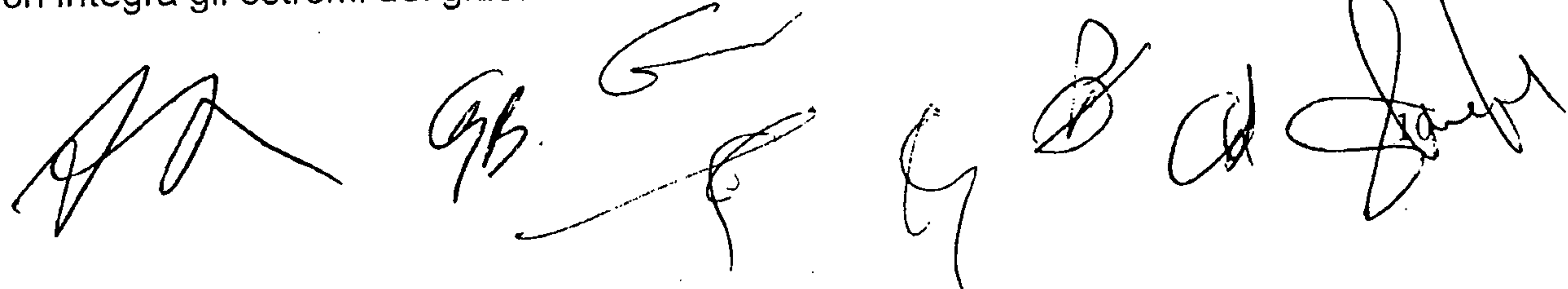
### **Clausole elastiche e flessibili**

In applicazione della normativa vigente, le parti interessate, con specifico patto scritto, potranno prevedere l'inserzione nel contratto a tempo parziale, anche nelle ipotesi di contratto di lavoro a termine, di:

- clausole flessibili, relative alla collocazione temporale della prestazione lavorativa, anche determinando il passaggio da un part-time orizzontale a verticale o viceversa;

- nei rapporti di lavoro a tempo parziale di tipo verticale, clausole elastiche relative alla variazione in aumento della durata della prestazione lavorativa.

La disponibilità allo svolgimento del rapporto di lavoro a tempo parziale con clausole flessibili e/o elastiche richiede il consenso del lavoratore, formalizzato attraverso uno specifico patto scritto, anche contestuale al contratto di lavoro. L'eventuale rifiuto dello stesso non integra gli estremi del giustificato motivo di licenziamento nemmeno per recidiva.





Nel caso di nuove assunzioni a tempo parziale, la disponibilità a tale variabilità dell'orario potrà essere inserita nella lettera di assunzione e, in tal caso, espressamente accettata dal lavoratore.

In applicazione di quanto previsto dall'art. 3, comma 7, ultimo periodo e 8 del D. Lgs. 25.2.2000 n. 61, come modificato dall'art. 46 del D. Lgs. 10.9.2003 n. 276, il datore di lavoro può modificare la collocazione temporale dell'orario (clausola di flessibilità) ovvero variare, anche se solo per un periodo predeterminato o predeterminabile, in aumento la durata della prestazione lavorativa (clausola di elasticità per i part time verticali o misti):

- comunicando al lavoratore tale modifica con preavviso:
- di almeno 5 giorni lavorativi;
- comunque non inferiore a 2 giorni, in presenza di particolari esigenze organizzative e produttive;
- erogando al lavoratore una maggiorazione del:
- 10% della retribuzione oraria, comprensiva dell'incidenza su tutti gli istituti contrattuali e di legge, nel caso di comunicazione con almeno 5 giorni di preavviso;
- 15% della retribuzione oraria, comprensiva dell'incidenza su tutti gli istituti contrattuali e di legge, nel caso di comunicazione comunque non inferiore a 2 giorni di preavviso.

Il lavoratore può esimersi dalla variazione dell'orario precedentemente accettata unicamente dal momento in cui sopravvengano e fino a quando permangano le seguenti documentate ragioni:

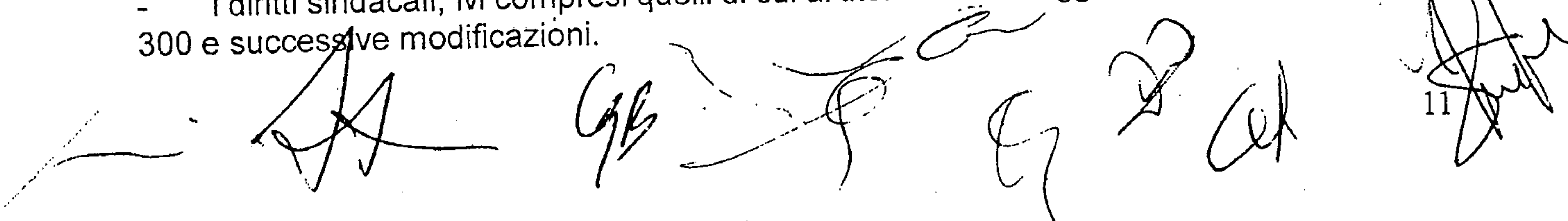
- a) assistere genitori, coniuge o convivente, figli e altri familiari conviventi senza alcuna possibilità alternativa di assistenza nell'ambito familiare, affetti da gravi malattie o portatori di handicap o che accedano a programmi terapeutici e di riabilitazione per tossicodipendenti;
- b) instaurazione di un altro rapporto di lavoro, che preveda una prestazione concomitante con la diversa collocazione dell'orario comunicata;
- c) precedente trasformazione del rapporto di lavoro da tempo pieno a tempo parziale, attuato ai sensi dell'art. 46, comma 1 lettera t) del D. Lgs. n. 276/2003 a favore di lavoratori affetti da patologie oncologiche;
- d) accudire i figli fino al compimento di 7 anni;
- e) studio, connesse al conseguimento della scuola dell'obbligo, del titolo di studio di 2° grado o del diploma universitario o di laurea.

### Principio di non discriminazione

Al lavoratore deve essere riconosciuto un trattamento retributivo non inferiore, nonché un trattamento economico e normativo non meno favorevole, rispetto a quelli corrisposti al dipendente di pari livello e mansione.

In tal senso il lavoratore a tempo parziale beneficia dei medesimi diritti di un lavoratore a tempo pieno comparabile in particolare per quanto riguarda:

- l'importo della retribuzione oraria;
- la durata del periodo di prova e delle ferie annuali riproporzionate in base all'orario svolto;
- la maternità;
- la durata del periodo di conservazione del posto di lavoro a fronte di malattia, infortuni sul lavoro, malattie professionali;
- l'applicazione delle norme di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro;
- l'accesso ai servizi aziendali;
- i criteri di calcolo delle competenze indirette e differite previste dal presente C.C.N.L.;
- i diritti sindacali, ivi compresi quelli di cui al titolo III della legge 20 maggio 1970, n. 300 e successive modificazioni.





Qualora l'assunzione avvenga con contratto di lavoro a tempo parziale di tipo verticale, la durata del periodo di conservazione del posto di lavoro in caso di malattia si intende proporzionalmente ridotta.

Il trattamento del lavoratore a tempo parziale è riproporzionato in ragione della ridotta entità della prestazione lavorativa in particolare per quanto riguarda l'importo della retribuzione globale e delle singole componenti di essa; l'importo della retribuzione feriale; l'importo dei trattamenti economici per malattia, infortunio sul lavoro, malattia professionale e maternità.

### **Computo dei lavoratori a tempo parziale**

In tutte le ipotesi in cui, per disposizione di legge o di contratto collettivo, si renda necessario l'accertamento della consistenza dell'organico, i lavoratori a tempo parziale sono computati nel complesso del numero dei lavoratori dipendenti in proporzione all'orario svolto, rapportato al tempo pieno; ai fini di cui sopra l'arrotondamento opera per le frazioni di orario eccedenti la somma degli orari individuati a tempo parziale corrispondente a unità intere di orario a tempo pieno.

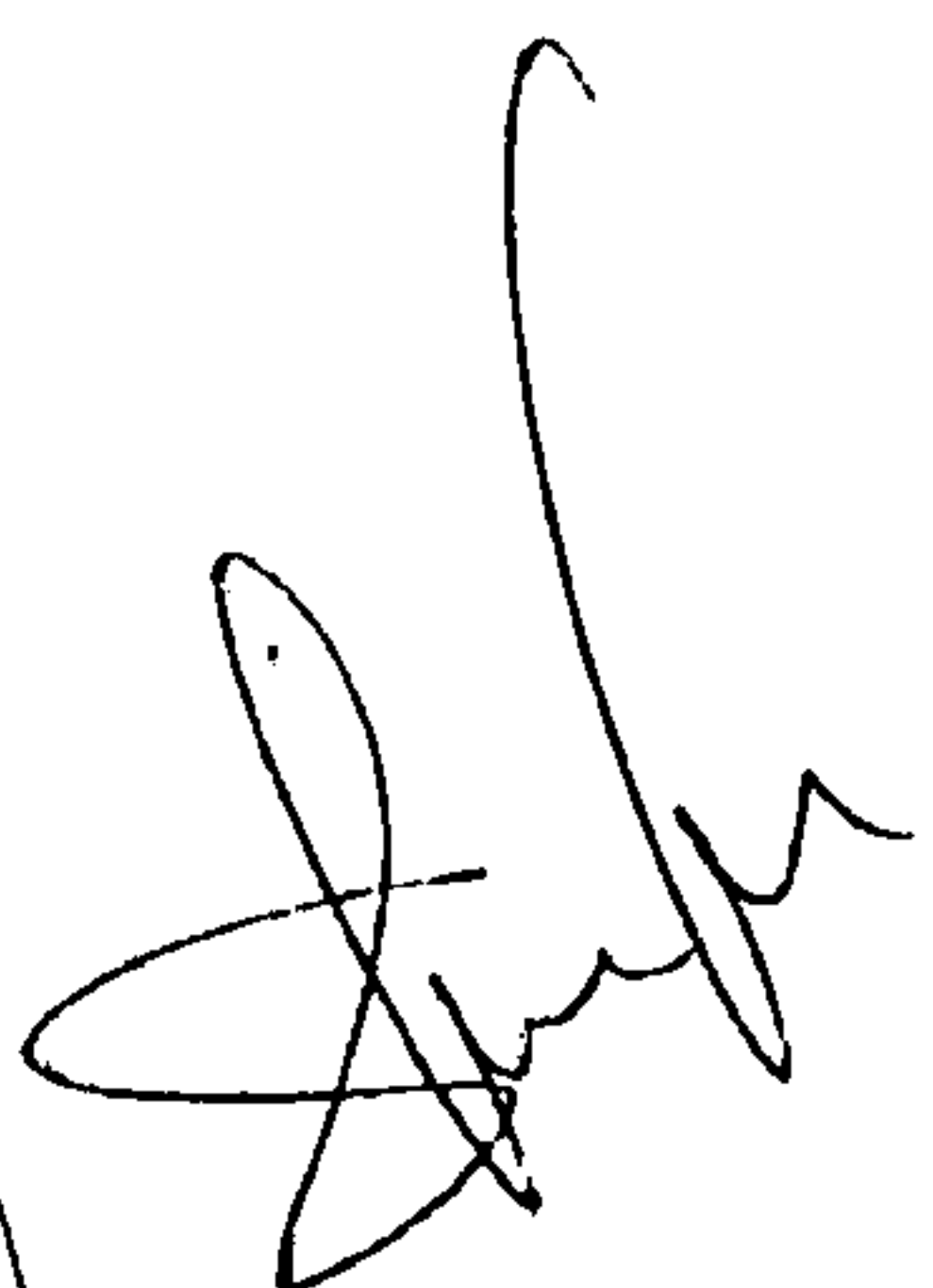
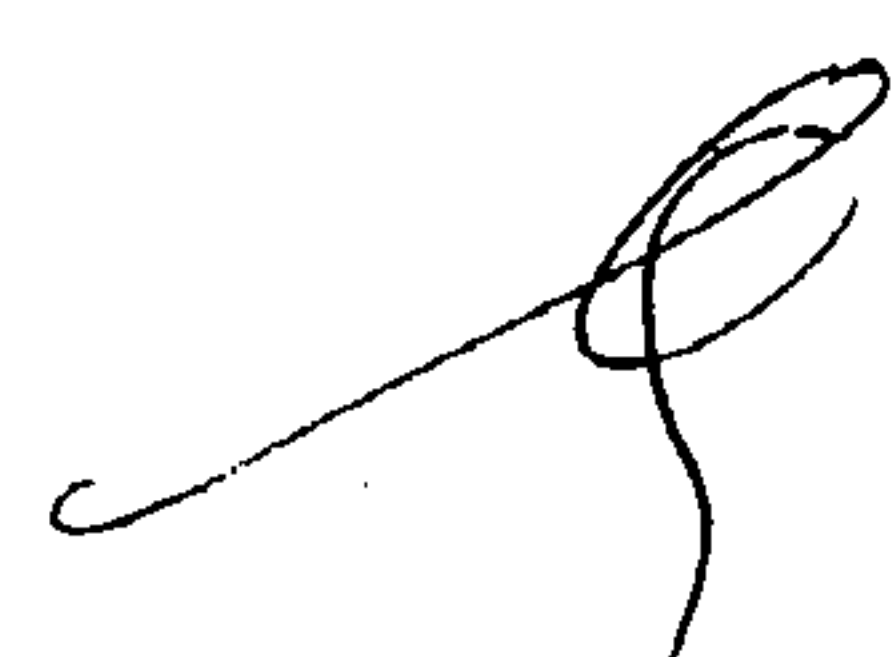
Le parti in sede regionale, o su mandato delle parti, a livello territoriale, di norma annualmente procederanno a verificare l'efficacia e la corretta applicazione della presente normativa e l'evoluzione del fenomeno.

Le parti si incontreranno entro 60 giorni dalla stipula del presente accordo per procedere ad eventuali armonizzazioni della disciplina contrattuale con le sopraggiunte norme di legge in materia.

R.3



GB



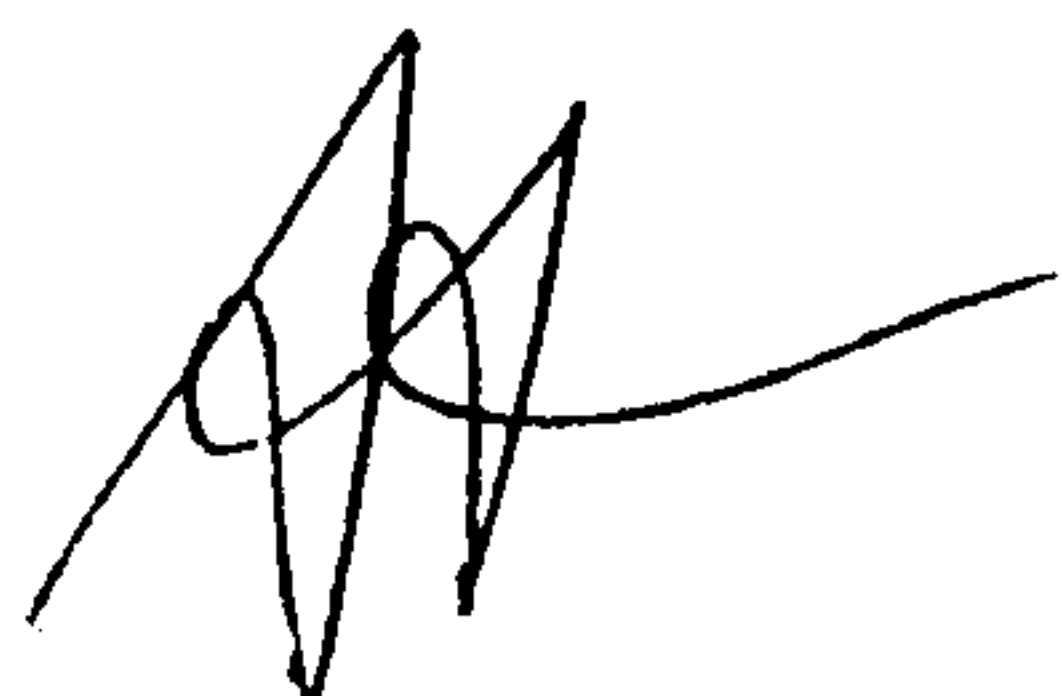
**Nuovo articolo da inserire dopo l'art. 23**

Fermo restando il limite di durata massima settimanale della prestazione di 48 ore comprese le ore di straordinario - di cui al comma 2, art. 4 del D.Lgs. n. 66/2003 - la durata media settimanale della prestazione lavorativa, compreso lo straordinario, deve essere calcolata con riferimento ad un periodo non superiore a quattro mesi.

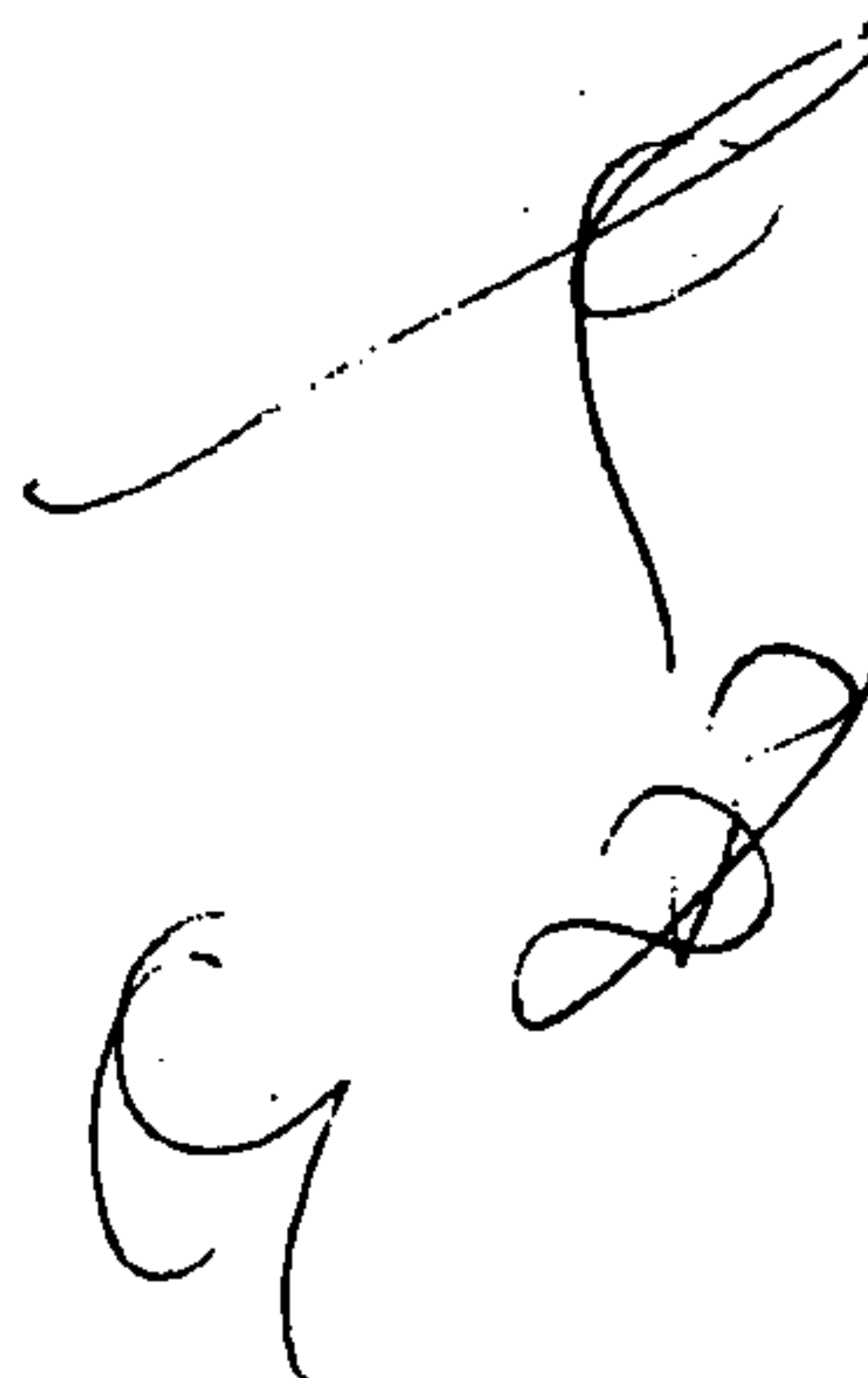
Tale periodo potrà essere elevato dalla contrattazione collettiva regionale a fronte di ragioni obiettive, tecniche o inerenti l'organizzazione del lavoro.

RB

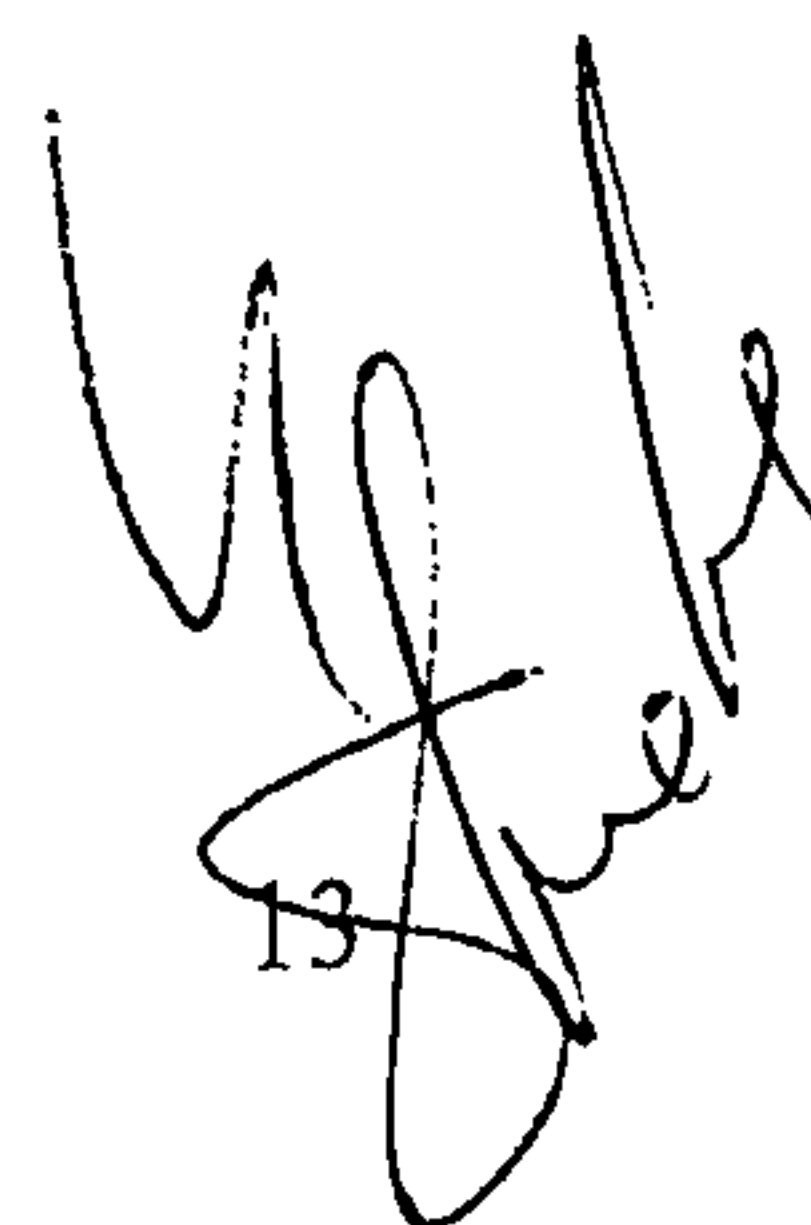
6



GB



ad

  
13

**Art. 25 - FLESSIBILITA' DELL'ORARIO DI LAVORO**

Rimane invariato tranne che il secondo capoverso viene così modificato "per un massimo di 80 ore"

**Art. 25 bis - FLESSIBILITA' DELL'ORARIO DI LAVORO PER IMPRESE DI PANIFICAZIONE**

Rimane invariato tranne che il secondo capoverso viene così modificato "fino ad un massimo di 112 ore".

13

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]* GB

*[Handwritten signature]*  
G  
*[Handwritten signature]*  
14



## Trattamento malattia

### Art. 44 - Trattamento in caso di malattia ed infortunio

Trattamento in caso di malattia e infortunio non sul lavoro - In caso di malattia o di infortunio non sul lavoro, il lavoratore deve avvertire l'azienda di norma entro il giorno in cui si verifica l'assenza, fatti salvi i casi di giustificato e documentato impedimento o cause di forza maggiore. Alla comunicazione dovrà seguire da parte del lavoratore l'invio del certificato medico attestante la malattia.

In mancanza di ciascuna delle comunicazioni suddette, salvo casi di giustificato impedimento, l'assenza sarà considerata ingiustificata.

Per quanto concerne gli accertamenti sanitari si fa riferimento all' art. 5 della legge n. 300/1970.

In caso di interruzione del servizio per malattia ed infortunio non sul lavoro, il lavoratore non in prova ha diritto alla conservazione del posto per un periodo pari a 12 mesi.

In caso di più assenze i periodi di conservazione del posto su indicati si intendono riferiti ad un arco temporale pari a 24 mesi.

Le assenze dal lavoro per malattie o infortunio non sul lavoro sono computate agli effetti di tutti gli istituti contrattuali entro i limiti della conservazione del posto sopra previsti.

Inoltre durante l' interruzione di servizio per le cause in questione, ad integrazione di quanto comunque percepito dal lavoratore da parte degli Istituti previdenziali o assistenziali, gli verrà assicurato un trattamento integrativo a carico dell' azienda, calcolato sulla normale retribuzione di fatto al netto delle ritenute a carico del lavoratore, tale da fargli conseguire complessivamente i seguenti importi:

- in caso di malattia o infortunio non sul lavoro superiore a 6 giorni le aziende garantiranno ai lavoratori un' integrazione economica fino al raggiungimento del 100% a partire dal 1o giorno e fino al 180o giorno;

- in caso di malattia di durata inferiore o pari a 6 giorni viene riconosciuta al lavoratore una integrazione economica a carico dell' azienda fino al raggiungimento del 100% della retribuzione a partire dal 4o giorno.

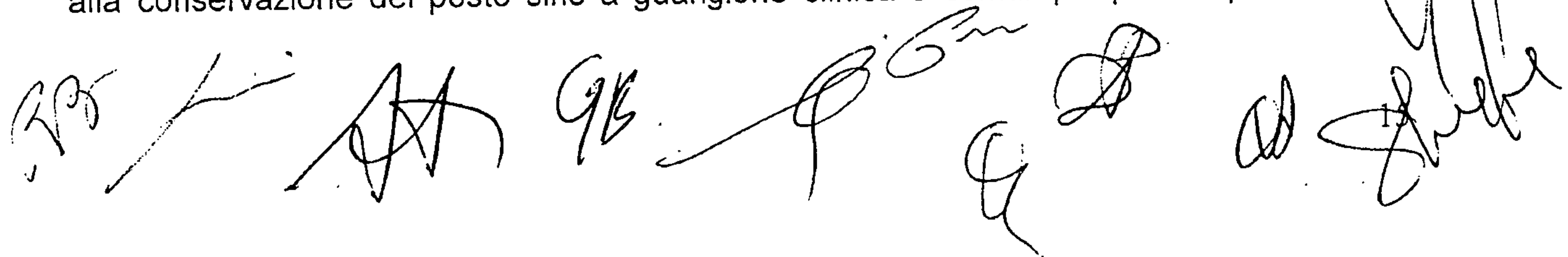
Le parti convengono che a fronte di malattie gravi e certificate, l' azienda possa concedere su richiesta scritta del lavoratore un periodo di aspettativa non superiore a 3 mesi, senza maturazione di alcun istituto contrattuale.

*Trattamento in caso di infortunio sul lavoro e malattia professionale* - Per quanto non previsto dal presente articolo si richiamano le disposizioni di legge che regolano la materia.

Affinché possano essere prestate le previste cure di pronto soccorso ed effettuate le denunce di legge, l' infortunio sul lavoro, anche se consente la continuazione dell' attività lavorativa, deve essere denunciato immediatamente dal lavoratore all' impresa. Quando l' infortunio accade al lavoratore nel caso di lavori fuori stabilimento, la denuncia verrà estesa al più vicino posto di soccorso.

In caso di assenza per malattia professionale o infortunio sul lavoro, il lavoratore dovrà attenersi alle disposizioni previste dal presente articolo.

Durante l' assenza dal lavoro causata da malattia professionale il lavoratore avrà diritto alla conservazione del posto sino a guarigione clinica e comunque per un periodo non



superiore a quello per il quale percepisce l' indennità per inabilità temporanea prevista dalla legge.

Nel caso di assenza causata da infortunio sul lavoro il lavoratore ha diritto alla conservazione del posto fino a guarigione clinica.

Inoltre, durante l' interruzione di servizio causata da infortunio sul lavoro o malattia professionale ad integrazione di quanto percepito dal lavoratore da parte dell' INAIL, e fino alla guarigione clinica verrà assicurato al lavoratore stesso un trattamento integrativo a carico dell' azienda, calcolato sulla retribuzione normale di fatto al netto delle ritenute a carico del lavoratore, tale da fargli conseguire complessivamente un importo pari al 100% della retribuzione.

RR

GM

AA

GB


ED  
CA  
16

## AZIONI PER LO SVILUPPO DEL SISTEMA DI RELAZIONI E PER I RINNOVI CONTRATTUALI

Le parti, al fine di promuovere le imprese ed i lavoratori del comparto attraverso la realizzazione di azioni finalizzate ad implementare le relazioni sindacali e a favorire lo sviluppo della contrattazione collettiva, convengono di attivare un sistema che opererà all'interno della bilateralità nazionale e che si esplicherà, in particolare, attraverso lo svolgimento delle seguenti attività:

- a. sostegno dei costi connessi ai rinnovi contrattuali ed alla stampa dei contratti;
- b. supporto e sostegno alla contrattazione collettiva regionale;
- c. definizione di un sistema di conciliazione delle vertenze individuali e collettive;
- d. promozione di iniziative in materia di formazione continua, formazione e riqualificazione professionale, anche in collaborazione con Fondartigianato;
- e. raccolta ed analisi degli accordi realizzati a livello territoriale dalle parti;
- f. altri argomenti concordati tra le parti.

Le parti convengono che il finanziamento per lo sviluppo del sistema di relazioni di cui al presente articolo venga equamente ripartito fra datori di lavoro e lavoratori.

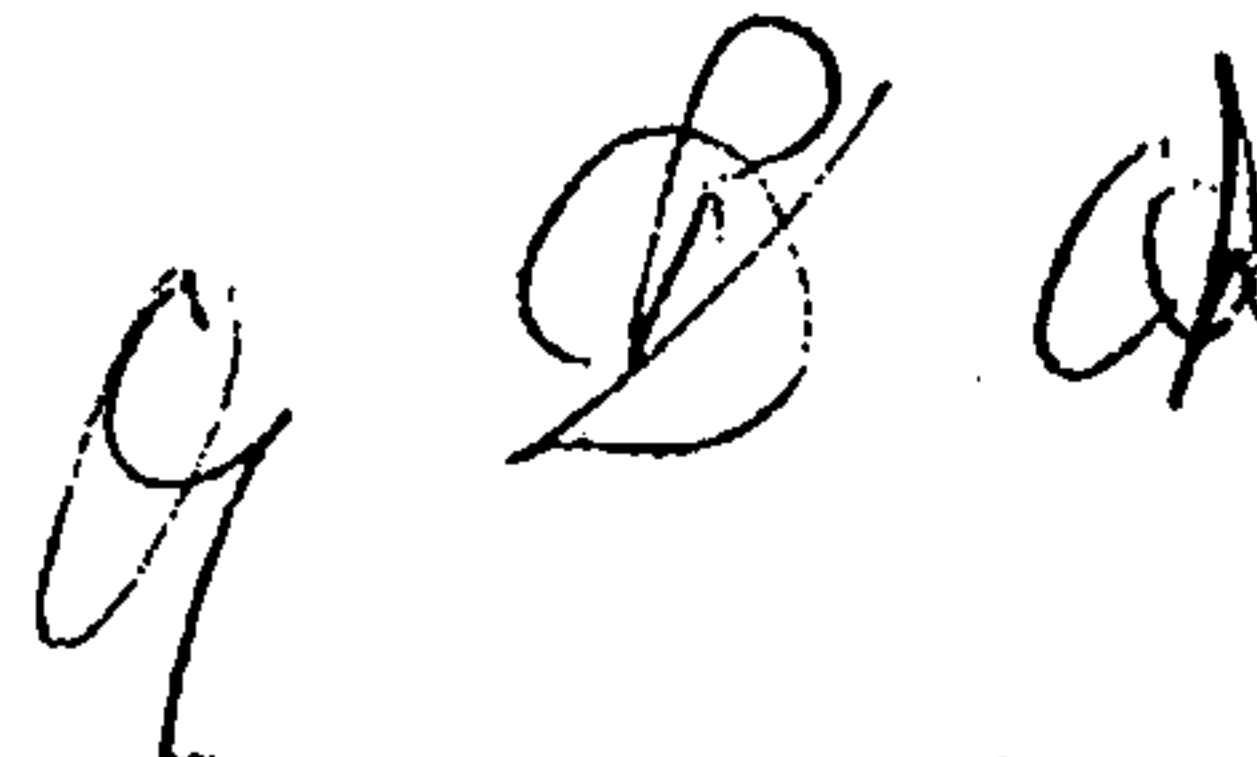
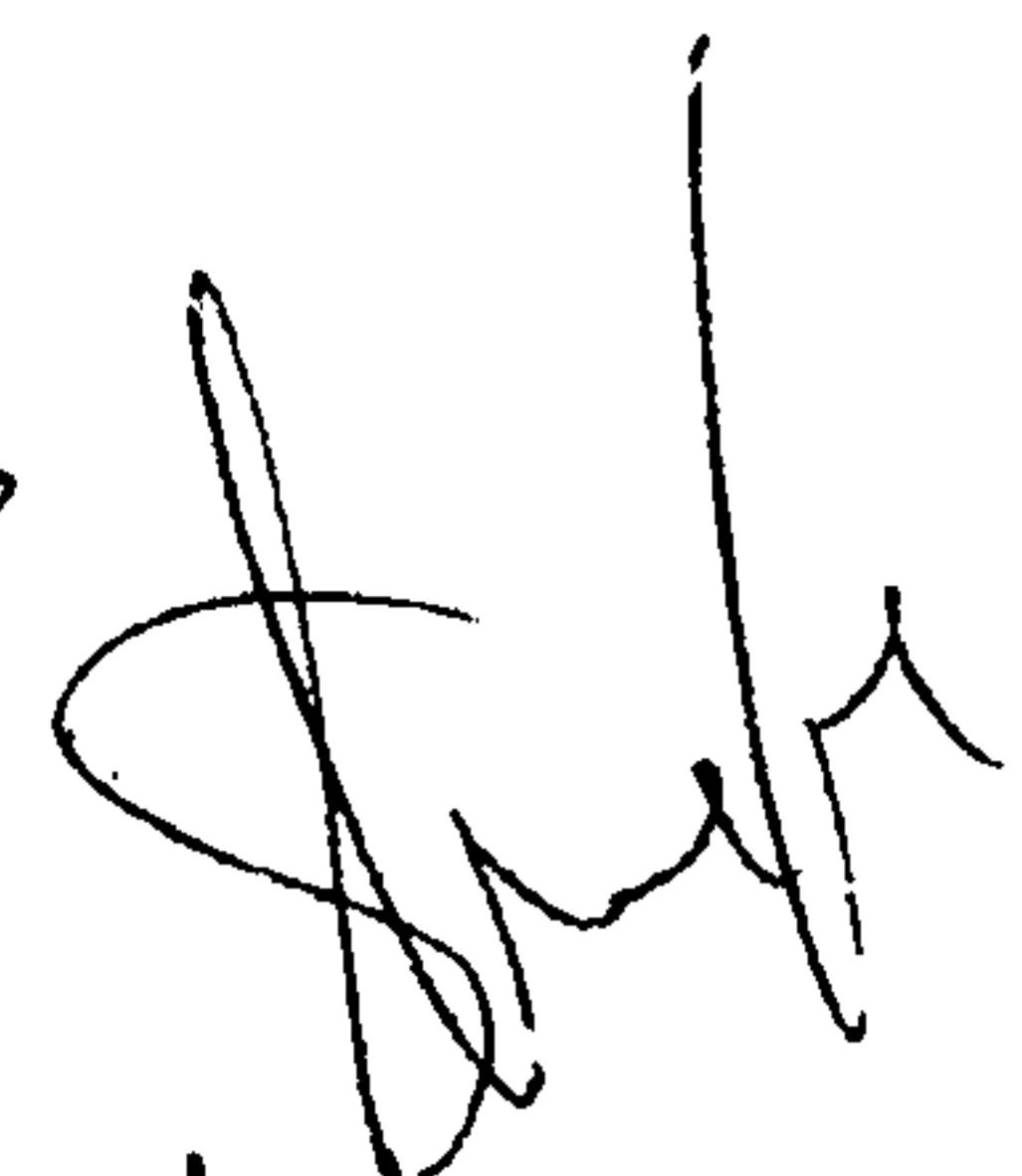
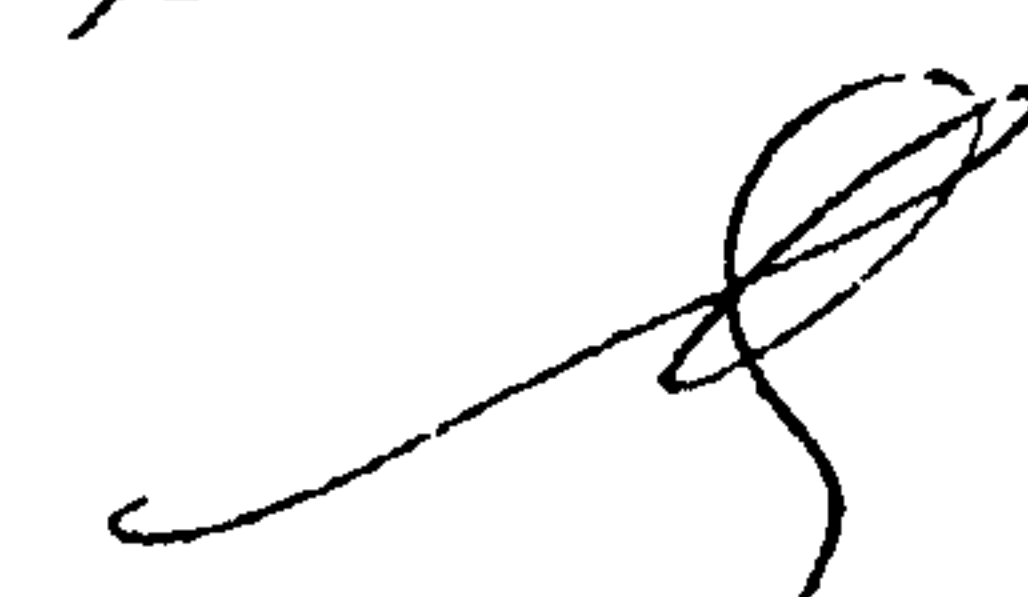
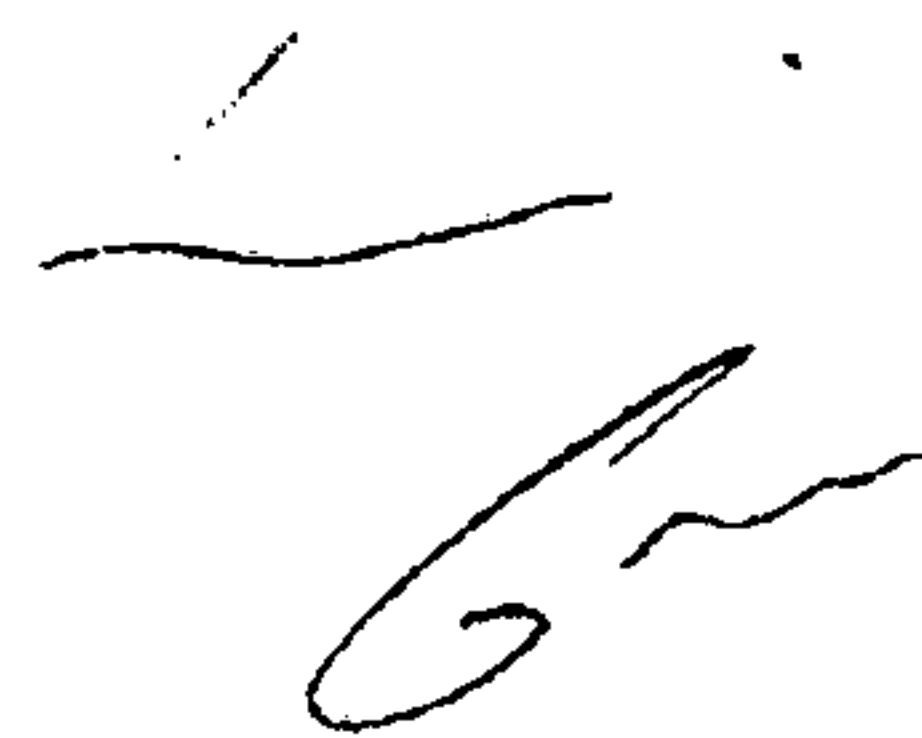
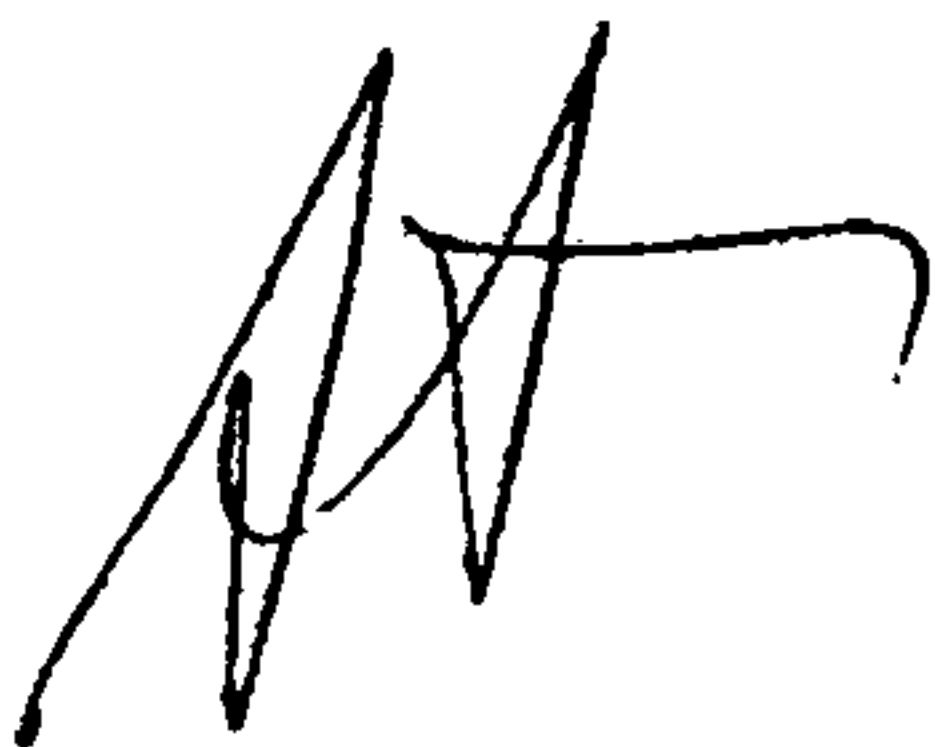
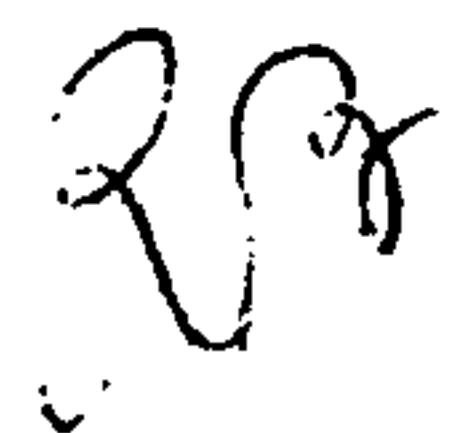


A tal fine, in occasione della erogazione della prima rata di una tantum, pari a €212,00 i datori di lavoro verseranno una quota dell'importo una tantum (comprensiva sia della parte a carico dei lavoratori – 6,00 € - che di quella a carico dei datori di lavoro – 6,00 €) complessivamente pari a € 12,00.

Il versamento avverrà su un apposito c/c che sarà indicato entro 90 giorni. A tal fine le parti proporranno agli organi dell'Ebna di assumere la titolarità del suddetto C/C, le cui risorse potranno essere utilizzate esclusivamente per le finalità sopra stabilite.

Qualora la suddetta quota non venga versata ai fini di cui sopra, dovrà essere integralmente corrisposta ai lavoratori in occasione della erogazione della prima rata di una tantum.

Il finanziamento delle attività di cui sopra si realizza attraverso la suddivisione in parti uguali fra rappresentanze dei datori di lavoro e rappresentanze dei lavoratori firmatarie del ccnl degli importi versati sul C/C appositamente predisposto.





**Classificazione**

E' istituita una Commissione paritetica per l'esame delle proposte di modifica della classificazione e relative valutazioni di merito rispetto ai nuovi profili professionali ed alle nuove declaratorie. Tale Commissione si riunirà entro 90 giorni dalla stipula del presente accordo.

RA

AS

GM

AA

GB

ES

CA

**Art. 44bis - Gravidanza e puerperio**

I casi di gravidanza e puerperio sono disciplinati dalle leggi vigenti sulla tutela fisica ed economica delle lavoratrici madri.

A partire dal 1° marzo 2008 durante il periodo di astensione obbligatoria dal lavoro, e comunque per un periodo di 5 mesi, alle lavoratrici sarà erogata un'integrazione del trattamento corrisposto dall'istituto assicuratore fino a garantire il 100% della retribuzione di fatto netta mensile.

Il periodo di assenza obbligatoria dal lavoro sarà computato ai fini dell'anzianità di servizio, della gratifica natalizia e delle ferie.

132

Com

—

AA

GP

Q. P. J. h  
G  
C  
19

## REGOLAMENTAZIONE DELL'APPRENDISTATO

### *Premessa*

Premesso che nell'ambito della riforma dei contratti a contenuto formativo il decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276 ha introdotto una nuova disciplina di legge dell'apprendistato, prevedendo le seguenti *tre diverse tipologie* [modalità di svolgimento] dello stesso, differenziate in relazione agli obiettivi formativi perseguiti:

- a) apprendistato per l'espletamento del diritto – dovere di istruzione e formazione;
- b) apprendistato professionalizzante;
- c) apprendistato per l'acquisizione di un diploma o per percorsi di alta formazione;

considerato che, allo stato, non è ancora pienamente operativa la disciplina legislativa dell'apprendistato per il diritto-dovere, strettamente connessa alla riforma dei cicli scolastici, le parti contraenti con il presente accordo danno concreta attuazione all'apprendistato professionalizzante al fine di rendere immediatamente applicabile tale istituto in tutte le regioni e province italiane, sia in quelle che legiferato in merito sia nelle altre prive di specifica regolamentazione.

### *Art. 1 Norme generali*

L'apprendistato professionalizzante è uno speciale rapporto di lavoro a causa mista finalizzato al conseguimento di una qualificazione superiore rispetto al patrimonio professionale iniziale attraverso una formazione sul lavoro e l'acquisizione di competenze di base trasversali e tecnico professionalizzanti.

La disciplina dell'apprendistato professionalizzante è regolata dalle vigenti norme legislative, dalle disposizioni del presente accordo e da eventuali disposizioni stabilite da accordi e contratti regionali.

Per quanto non contemplato dalle disposizioni di legge e dalle specifiche regolamentazioni contrattuali valgono per gli apprendisti le norme del vigente CCNL.

### *Art 2 Età di assunzione*

Il contratto di apprendistato professionalizzante può essere stipulato con soggetti di età compresa tra i diciotto anni ed i ventinove anni.

L'assunzione potrà essere effettuata fino al compimento del trentesimo anno di età (ovvero fino a 29 anni e 364 giorni).

### *Art 3 Forma e contenuto del contratto*

Per instaurare un contratto di apprendistato professionalizzante è necessario un contratto in forma scritta tra azienda e lavoratore nel quale devono essere indicati: la qualificazione che potrà essere acquisita al termine del periodo di formazione, la durata del periodo di apprendistato, la retribuzione e ogni altra indicazione contrattuale utile. Al contratto dovrà essere allegato come parte integrante dello stesso il piano formativo. Il contratto di apprendistato può essere instaurato per i profili dei lavoratori operai, intermedi ed impiegati dei livelli dal 1s al 5° livello e per le relative mansioni relativamente al settore Alimentari e per i profili dei lavoratori operai, intermedi ed impiegati dei livelli dal A1s al A3 e dal livello B1 al B3 per il settore Panificazione.



*Art 4 Periodo di prova*

Può essere convenuto un periodo di prova, da indicare nella lettera di assunzione, non superiore a quanto previsto per i lavoratori inquadrati nei rispettivi livelli di destinazione dell'apprendista.

Durante il periodo di prova ciascuna delle parti contraenti potrà recedere dal rapporto di lavoro senza l'obbligo del preavviso o della relativa indennità sostitutiva e saranno retribuite le ore o le giornate di lavoro effettivamente prestate.

*Art. 5 – Apprendistato presso altri datori di lavoro*

Il periodo di apprendistato professionalizzante iniziato presso altri datori di lavoro deve essere computato per intero nella nuova azienda, sempre che riguardi le stesse mansioni e l'interruzione dei due periodi non sia superiore ai 12 mesi. Analogamente sarà computato per intero il periodo di apprendistato eventualmente svolto nell'ambito del diritto-dovere di formazione, sempre che riguardi le stesse mansioni e l'interruzione tra i due periodi non sia superiore a 12 mesi.

Per ottenere il riconoscimento di detti cumuli di apprendistato, l'apprendista deve documentare all'atto dell'assunzione i periodi già compiuti.

Le ore di formazione saranno proporzionate in relazione al restante periodo di apprendistato da svolgere.

*Art. 6 – Durata dell'apprendistato professionalizzante*

La durata massima del contratto professionalizzante è fissata sulla base delle seguenti misure in relazione alla qualificazione da raggiungere:

**Settore alimentare**

- 1° Gruppo (livelli 1°, 1°s)

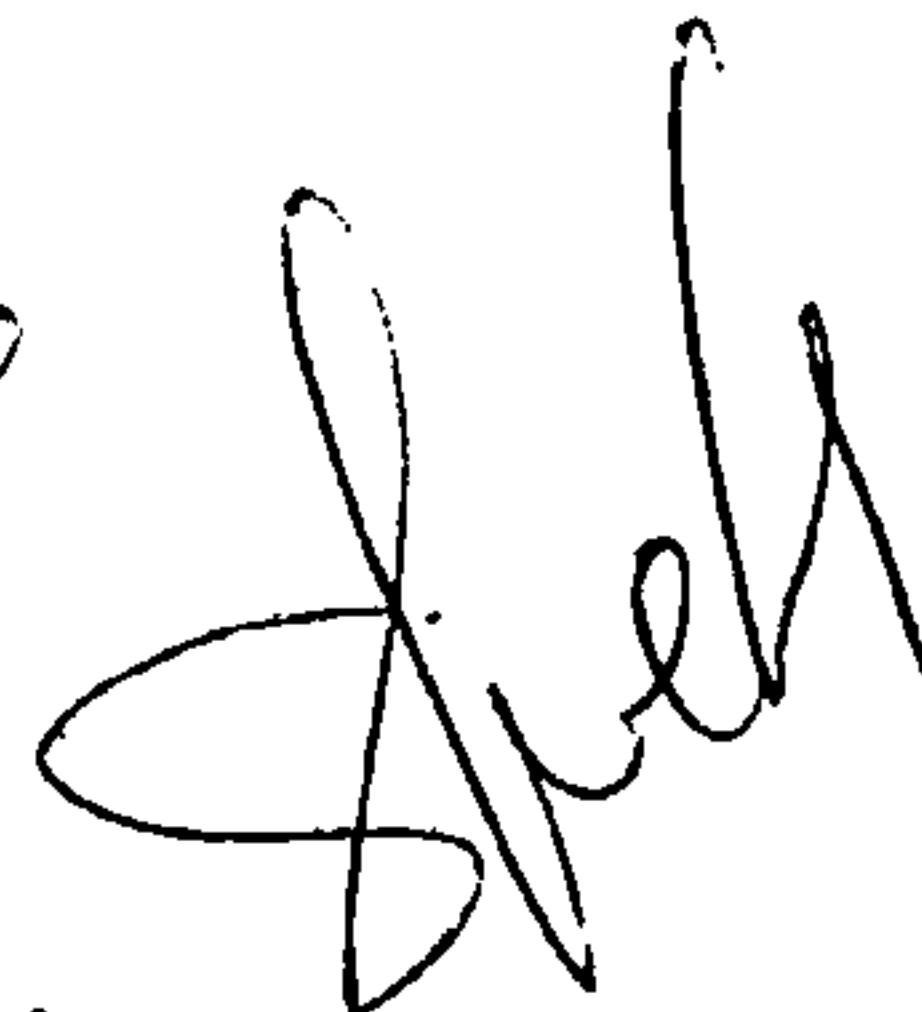
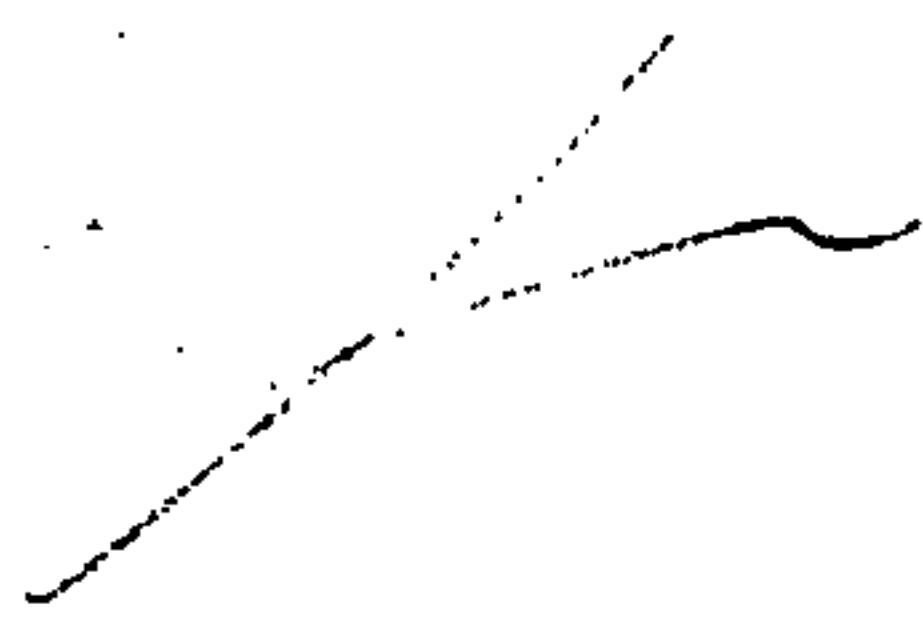
durata: 5 anni e 6 mesi

-2° Gruppo (livelli 2°, 3°a, 3°, 4°)

durata: 5 anni

- 3° Gruppo (livello 5°)

durata: 3 anni



**Panificazione Gruppo A**

- 1° Gruppo (livelli A1, A1s)

durata: 5 anni

-2° Gruppo (livello A2)

durata: 4 anni e 6 mesi

- 3° Gruppo (livello A3)

durata: 3 anni

**Panificazione Gruppo B**

- 1° Gruppo (livelli B1)

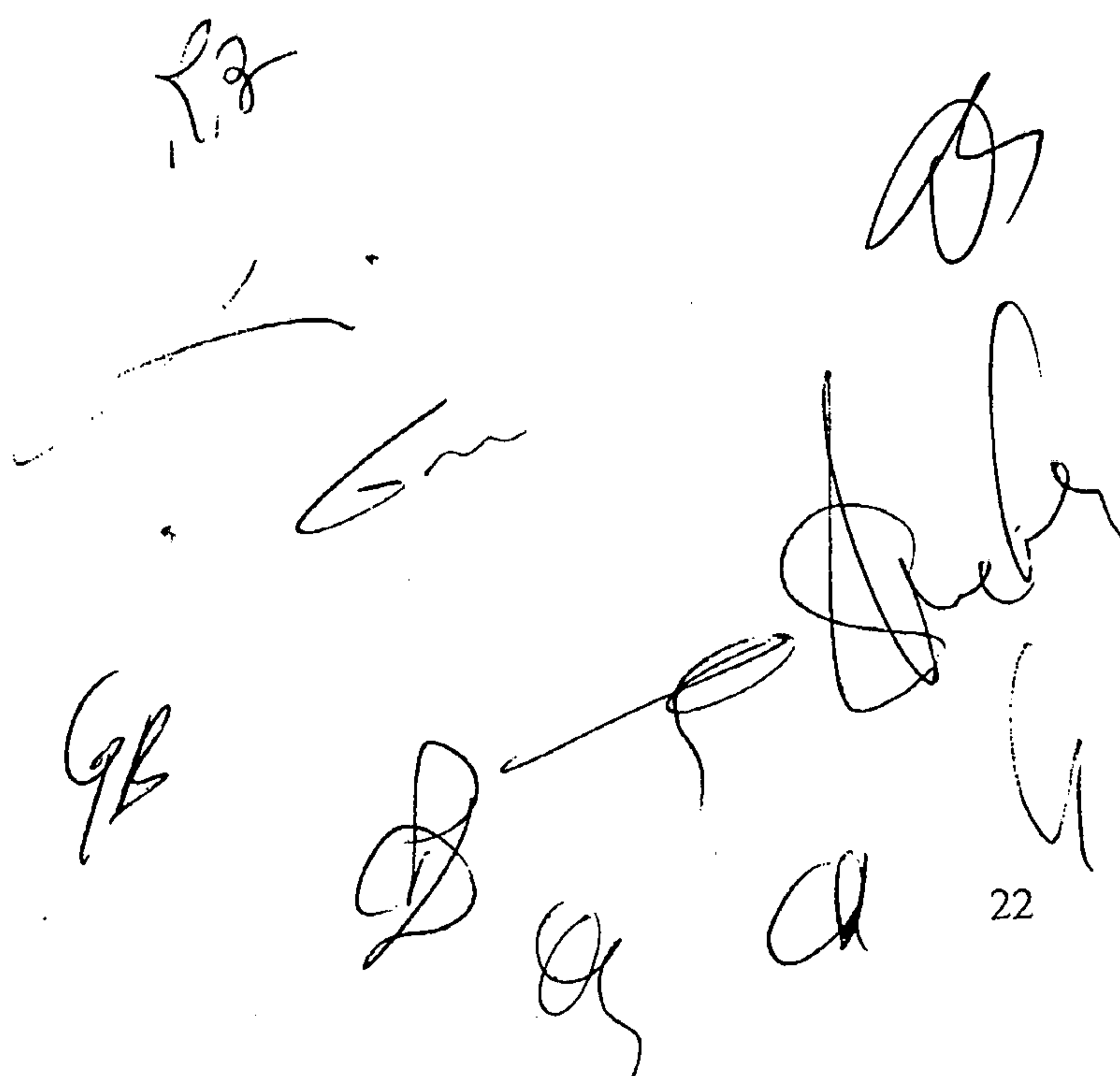
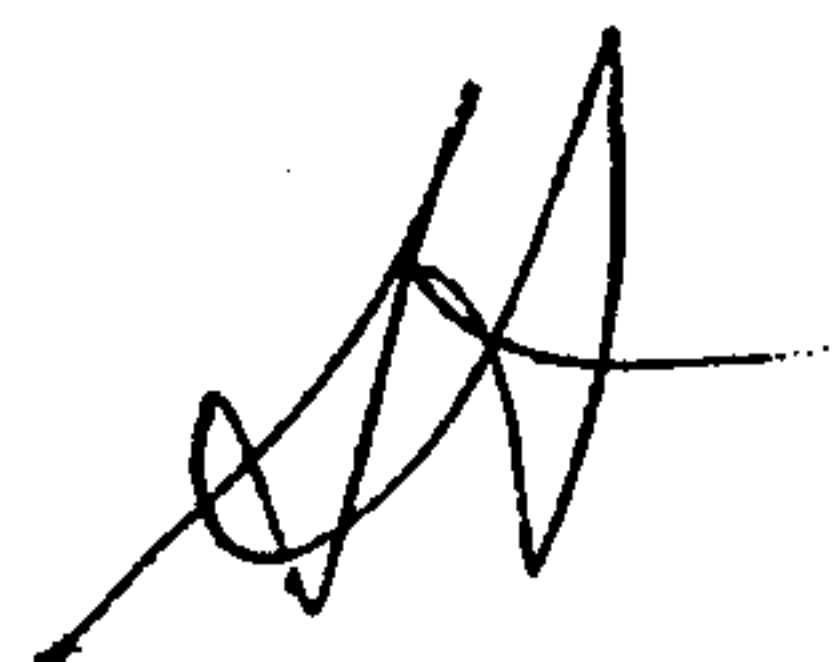
durata: 5 anni

-2° Gruppo (livello B2)

durata: 4 anni e 6 mesi

- 3° Gruppo (livello B3)

durata: 3 anni



**Art. 7 –Retribuzione**

Il trattamento economico durante l'apprendistato è determinato dall'applicazione delle percentuali riportate di seguito sulla retribuzione contrattuale (minimi, ex contingenza ed EDR) del livello di inquadramento finale di uscita del contratto.

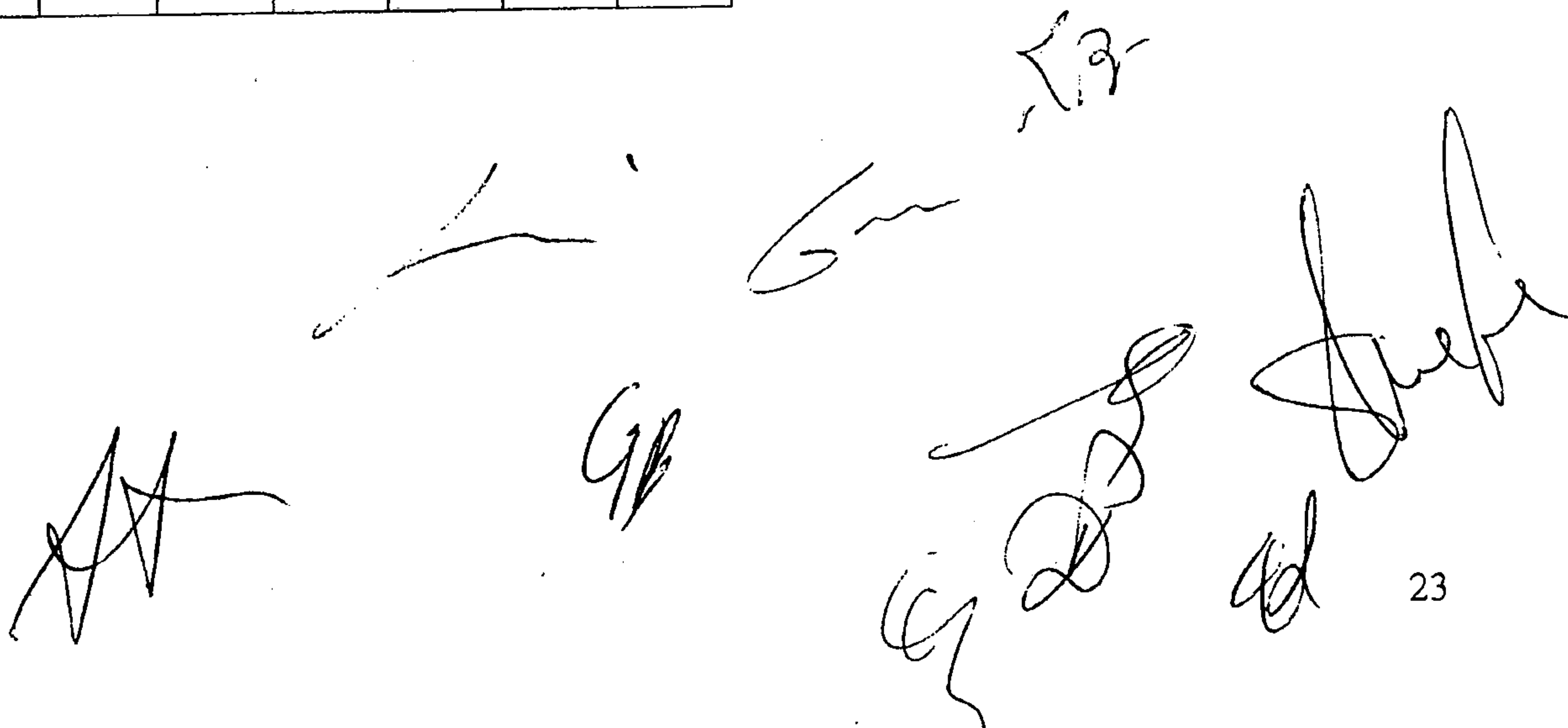
La retribuzione dell'apprendista non potrà superare - per effetto delle minori trattenute contributive - la retribuzione netta del lavoratore non apprendista di analogo livello; la stessa regola si applica al lavoratore ex apprendista che continui a godere del più favorevole regime contributivo per il periodo successivo alla qualificazione.

**Settore Alimentare**

Gruppi	I sem	II sem	III sem	IV sem	V sem	VI sem	VII sem	VIII sem	IX sem	X sem	XI sem	XII sem
1°	70	70	75	75	2 liv.	2 liv.	2 liv.	1 liv.	1 liv.	100	100	
2°	70	70	75	75	2 liv.	1 liv.	1 liv.	1 liv.	100	100		
3°	70	70	75	95	100	100						

**Settore Panificazione**

Gruppi	I sem	II sem	III sem	IV sem	V sem	VI sem	VII sem	VIII sem	IX sem	X sem	XI sem	XII sem
1°	70	70	75	75	2 liv.	2 liv.	1 liv.	1 liv.	100	100		
2°	70	70	75	75	2 liv.	2 liv.	1 liv.	100	100			
3°	70	70	75	95	100	100						





Chiarimento a verbale:

Nella tabella sopra riportata, relativa alla progressione retributiva degli apprendisti, le caselle contrassegnate dall'indicazione "2 liv." determinano l'applicazione della retribuzione (paga base + ex contingenza + EDR) di due livelli inferiore rispetto al livello da conseguire alla fine del periodo in apprendistato. Analogamente, con l'indicazione "1 liv." si intende la retribuzione (paga base + ex contingenza + EDR) di un livello inferiore rispetto al livello di destinazione dell'apprendista. Resta inteso che al momento dell'applicazione del meccanismo del sottoinquadramento, la retribuzione dell'apprendista non potrà essere in ogni caso inferiore a quella precedentemente determinata attraverso il meccanismo della percentualizzazione.

Art 8 - Piano formativo individuale

Il piano formativo individuale definisce il percorso formativo del lavoratore in coerenza con il profilo formativo relativo alla qualificazione da raggiungere e con le conoscenze ed abilità già possedute dallo stesso. Esso inoltre indica i contenuti e le modalità di erogazione della formazione nonché il nome del tutor nell'ambito del contratto di apprendistato.

Il piano formativo individuale potrà essere modificato a seguito di concordi valutazioni dell'apprendista e dell'impresa anche su istanza del tutor.

Art 9 Formazione dell'apprendista

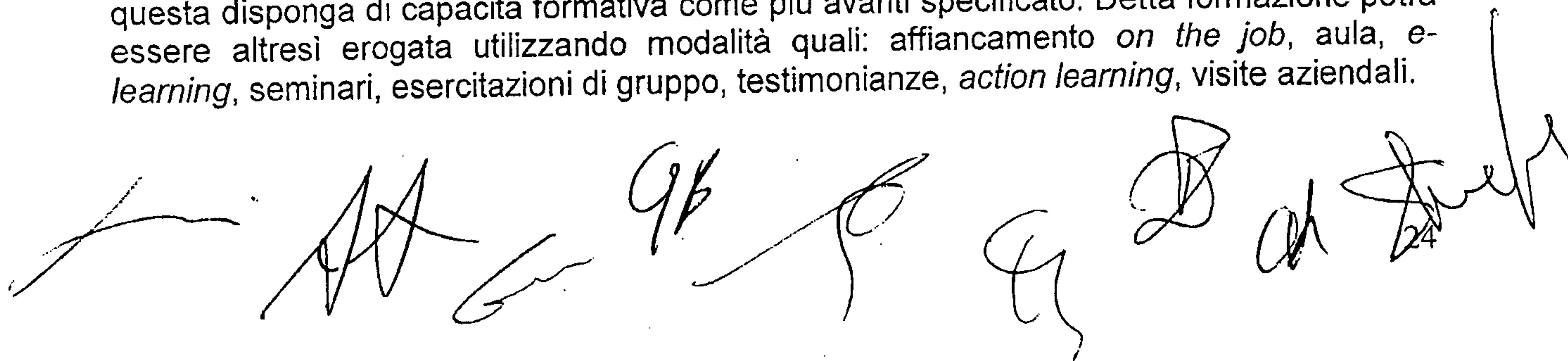
Per formazione formale si intende il processo formativo, strutturato e certificabile, secondo la normativa vigente volto all'acquisizione di conoscenze/competenze di base e tecnico professionali.

Le parti, in via esemplificativa, individuano la seguente articolazione della formazione formale:

- 1) tematiche di base di tipo trasversale articolate in quattro aree di contenuto competenze relazionali; organizzazione ed economia, disciplina del rapporto di lavoro, sicurezza del lavoro, (almeno 8 ore di formazione dedicate alla sicurezza devono essere erogate nella prima parte del contratto di apprendistato ed in ogni caso entro il primo anno del contratto stesso)
- 2) tematiche collegate alla realtà aziendale /professionale in relazione alla qualificazione da raggiungere: conoscenza dell'organizzazione del lavoro in impresa; conoscenza ed applicazione delle basi tecniche e scientifiche della professionalità; conoscenza ed utilizzo delle tematiche e dei metodi di lavoro; conoscenza ed utilizzo delle misure di sicurezza individuale e di tutela ambientale; conoscenza delle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto.

Le ore di formazione formale sono 120 l'anno, di cui una parte relativa alle tematiche di base di tipo trasversale e la restante per tematiche collegate alla realtà aziendale/professionale.

La formazione formale potrà essere erogata in tutto od in parte all'interno dell'azienda, ove questa disponga di capacità formativa come più avanti specificato. Detta formazione potrà essere altresì erogata utilizzando modalità quali: affiancamento *on the job*, aula, *e-learning*, seminari, esercitazioni di gruppo, testimonianze, *action learning*, visite aziendali.





L'apprendista è tenuto a frequentare regolarmente e con diligenza le iniziative formative esterne e o interne all'azienda.

Le competenze acquisite durante il periodo di apprendistato saranno registrate sul libretto formativo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

#### *Art. 10 - Capacità formativa dell'impresa*

Ai fini dell'erogazione della formazione formale, la capacità formativa interna è la capacità dell'azienda stessa di erogare interventi formativi e deriva dalla:

- disponibilità di locali idonei attrezzati in funzione della formazione da erogare;
- presenza di tutor o di lavoratori, con esperienza o titolo di studio adeguati, in grado di trasferire competenze.
- Capacità di progettazione della formazione da erogare.

Ha altresì capacità formativa l'impresa che svolga interventi formativi avvalendosi anche di strutture formative esterne.

Nel primo anno di apprendistato la formazione, esclusivamente a seguito di accordi regionali in materia tra Istituzioni e le parti firmatarie del presente accordo, potrà avvenire esternamente all'azienda o internamente attraverso l'ausilio di strutture esterne.

#### *Art. 11 – Tutor*

Per l'attivazione del contratto di apprendistato è necessaria la presenza di un tutor. Le competenze e le funzioni del tutor aziendale sono quelle previste dal DM 28 febbraio 2000 e dalle regolamentazioni regionali. Il tutor potrà essere anche il titolare dell'impresa, un socio od un familiare coadiuvante nelle imprese che occupano meno di 15 dipendenti e nelle imprese artigiane.

#### *Art. 12 – Profili Formativi*

Ai sensi delle disposizioni vigenti, ferma restando la competenza delle Regioni in materia da realizzarsi previa intesa con le Organizzazioni datoriali e sindacali firmatarie del presente CCNL, per quanto attiene ai profili formativi per l'apprendistato professionalizzante si fa riferimento agli allegati 1 e 2. Le parti si incontreranno entro il 29 febbraio 2008 per eventuali modifiche o integrazioni a quanto contenuto nei menzionati allegati.

#### *Art 13 – Attribuzione della qualifica*

Al termine del periodo di apprendistato all'apprendista è attribuita la qualifica e livello per i quali ha effettuato l'apprendistato medesimo, salvo quanto disposto dalle vigenti norme di legge in merito alla possibilità per il datore di lavoro di recedere dal rapporto di lavoro con preavviso ai sensi dell'art.2118 cod civ.

Al lavoratore che venga mantenuto in servizio, il periodo di apprendistato verrà computato nell'anzianità di servizio, oltre che ai fini degli istituti previsti dalla legge, anche da quelli introdotti e disciplinati dal presente CCNL.

*Art 14 – Decorrenza*

La presente disciplina decorre dal 1° marzo 2008 e si applica ai rapporti di lavoro instaurati dopo quella data.

*Norma transitoria*

Gli apprendisti assunti prima del 1° marzo 2008 continueranno a seguire la disciplina prevista dal CCNL 23/11/1998

Le medesime regole si applicano altresì agli apprendisti minori di età compresa fino a 18 anni fino alla data di entrata in vigore della disciplina di cui all'48 del D. Lgs. 276/03.

*Norme finali*

Le parti a fronte della soluzione raggiunta con il presente accordo, la ritengono transitoria anche in relazione ai confronti in essere a livello interconfederale, nonché in relazione al prossimo rinnovo contrattuale.

A tal fine le parti si incontreranno entro la vigenza contrattuale.

Le parti si danno atto che l'apprendistato nell'artigianato ha tradizionalmente rappresentato uno strumento unico e speciale di trasmissione delle competenze, di elevato valore sociale.

Si danno altresì atto che l'apprendistato nell'artigianato è uno strumento di rilevanza strategica per garantire buona e stabile occupazione.

Le parti, nell'ambito delle attività previste dagli osservatori, si incontreranno per monitorare l'andamento delle attribuzioni delle qualifiche e conseguenti trasformazioni dei rapporti per i lavoratori che abbiano terminato il periodo di apprendistato.

Le parti si incontreranno entro 90 giorni dalla stipula del presente accordo per disciplinare l'apprendistato per alta formazione.

Le parti si incontreranno per disciplinare l'apprendistato per l'espletamento del diritto-dovere di istruzione e formazione a seguito della emanazione e piena operatività della relativa norma di attuazione.

I lavoratori assunti con contratto di apprendistato professionalizzante non sono computabili ai fini degli istituti contrattuali e di legge.

In caso di dimissioni del lavoratore prima della scadenza del periodo di apprendistato professionalizzante sono applicabili il periodo di preavviso e la relativa indennità sostitutiva di cui agli art. 52 del CCNL 23/11/1998.

The bottom of the page contains several handwritten signatures and initials in black ink. From left to right, there is a large, stylized signature, a smaller signature, the initials 'RZ', another signature, a signature that appears to be 'G. D. P.', and a final signature on the right. A small number '26' is written near the bottom right signature.



## Contratto a termine

Le parti stipulanti, anche in relazione alla Direttiva CE 99/70, riconoscono che i contratti di lavoro a tempo indeterminato sono e continueranno ad essere la forma comune dei rapporti di lavoro e affermano altresì che i contratti a tempo determinato rappresentano una caratteristica dell'impiego in alcuni settori, occupazioni ed attività, atta a soddisfare le esigenze sia delle aziende che dei lavoratori.

a) In considerazione di quanto sopra possono essere assunti lavoratori a tempo determinato nelle seguenti ipotesi:

1. per la sostituzione di personale assente per malattia, maternità/paternità, aspettativa, ferie;
2. per la sostituzione di lavoratori impegnati in attività di formazione e/o aggiornamento;
3. punte di più intensa attività derivate da richieste di mercato che non sia possibile evadere con il normale potenziale produttivo per la quantità e/o specificità del prodotto e/o delle lavorazioni richieste;
4. incrementi di attività produttiva, di confezionamento e di spedizione del prodotto, in dipendenza di commesse eccezionali e/o termini di consegna tassativi;
5. esigenze di collocazione nel mercato di diverse tipologie di prodotto non presenti nella normale produzione;
6. esigenze di professionalità e specializzazioni diverse da quelle disponibili in relazione all'esecuzione di commesse particolari;

Nell'ipotesi di assunzione a termine per sostituzione, di cui ai precedenti punti 1) e 2), è consentito un periodo di affiancamento tra sostituto e lavoratore sostituito, sia prima che inizi l'assenza sia successivamente al rientro di quest'ultimo al fine di consentire il passaggio delle consegne.

b) Nelle imprese che hanno fino a 5 dipendenti, comprendendo tra questi sia i lavoratori a tempo indeterminato, che gli apprendisti ed i lavoratori assunti con contratto di inserimento, è consentita l'assunzione di 2 lavoratori a termine.

Per le imprese con più di 5 dipendenti così come sopra calcolati è consentita l'assunzione di un lavoratore con rapporto a tempo determinato nella percentuale del 30% dei lavoratori con arrotondamento all'unità superiore.

Resta inteso che non concorrono ai suddetti limiti i contratti a tempo determinato di cui alla lettera a) punti 1) e 2) del presente articolo.

Per fare fronte alle esigenze di cui ai punti 3 e 4 è consentita l'assunzione di 1 lavoratore con contratto a termine per le aziende prive di dipendenti.

c) A livello regionale potranno essere individuate ulteriori casistiche di ricorso al contratto a tempo determinato.

Ai sensi del comma 7 lett. A) dell'art.10 D.lgs 368/2001, sono in ogni caso esenti da limitazioni quantitative i contratti a tempo determinato conclusi nei primi 18 mesi dalla fase di avvio di nuove attività d'impresa, ovvero dall'entrata in funzione di una nuova linea di



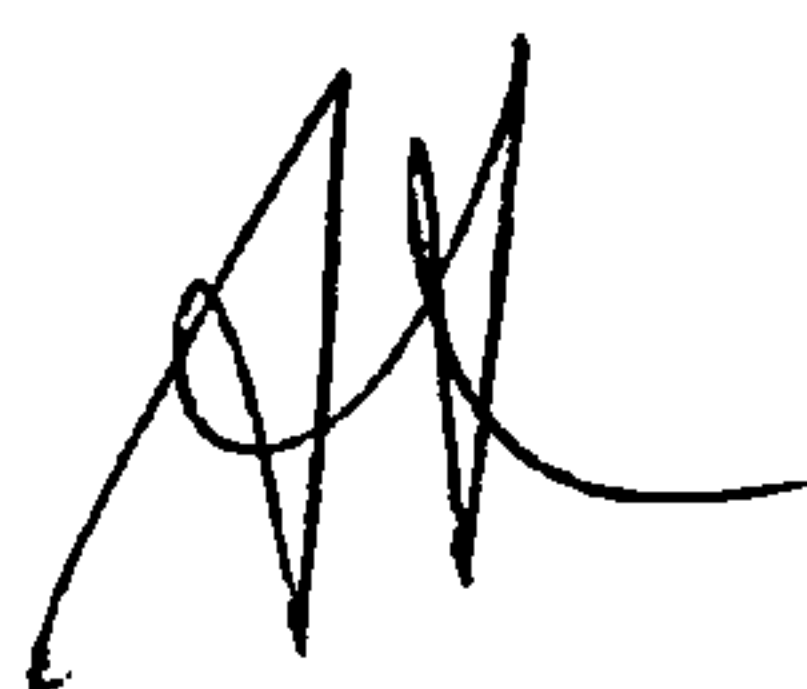


produzione o di servizio, ovvero di una nuova unità produttiva aziendale.

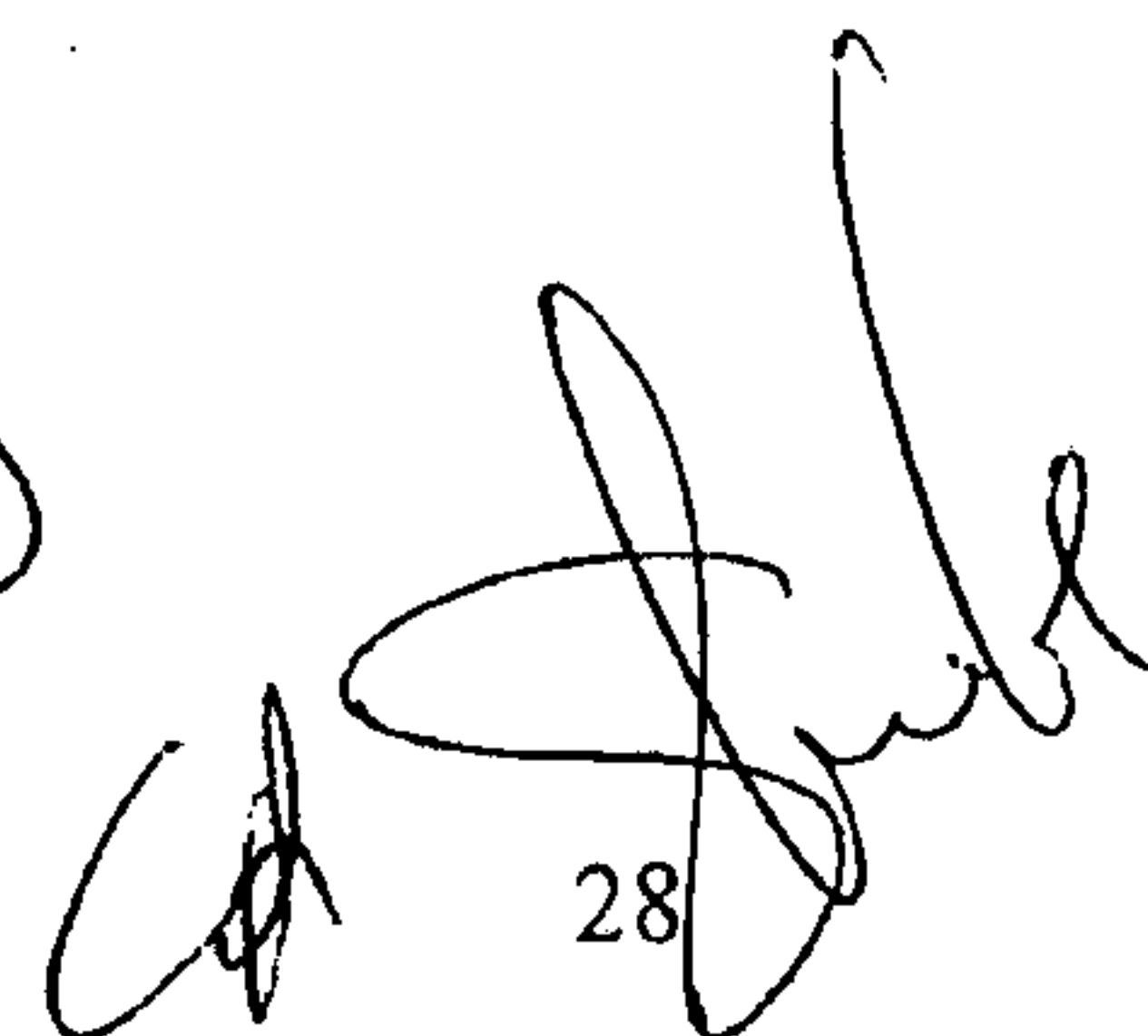
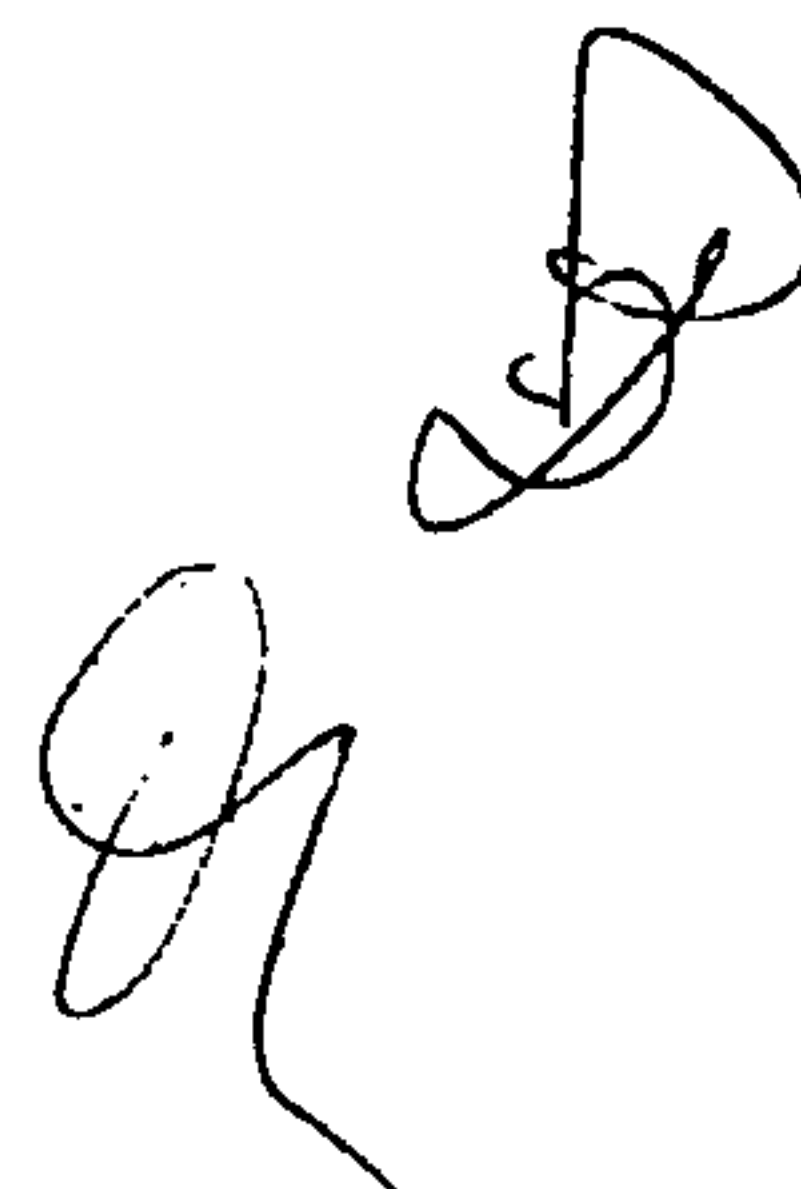
A seguito delle modifiche legislative intervenute in materia le parti si incontreranno entro 60 giorni dalla stipula del presente accordo al fine di armonizzare il presente testo con le disposizioni di legge, anche in relazione alla definizione delle attività stagionali.

Le parti si incontreranno entro 60 giorni dalla stipula del presente accordo per procedere ad eventuali armonizzazioni della disciplina contrattuale con le sopraggiunte norme di legge in materia.

RZ



GB



**Nuovo articolo - Sostegno al reddito**

Le parti, nel prendere atto della rilevanza strategica del sostegno al reddito e della bilateralità per i lavoratori del settore e per i datori di lavoro del settore, rinviando la discussione ad un prossimo incontro, che si terrà entro il mese di giugno 2008 alla luce degli esiti del confronto interconfederale in atto in materia.

*RS*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

*GB*

*[Signature]*

*[Signature]*

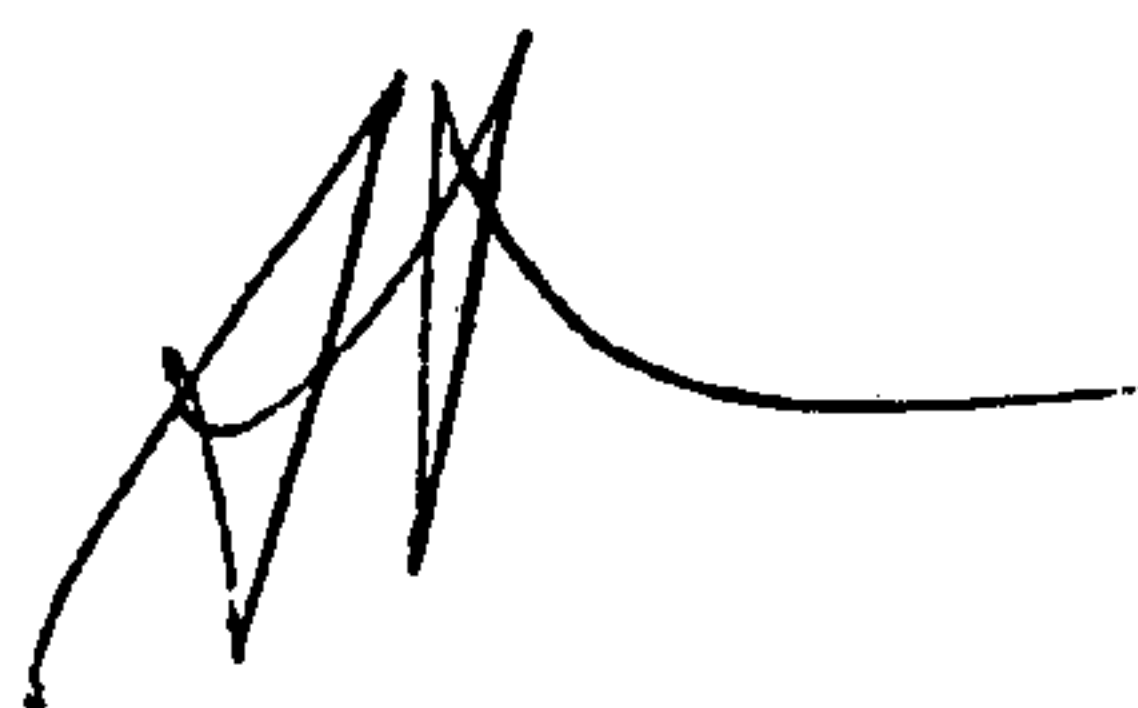
*[Signature]*

**RIPOSO SETTIMANALE PER LE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE (ex art. 26)**

La prima frase dell'art. 26 CCNL 1° luglio 1997 viene sostituita dalla seguente:

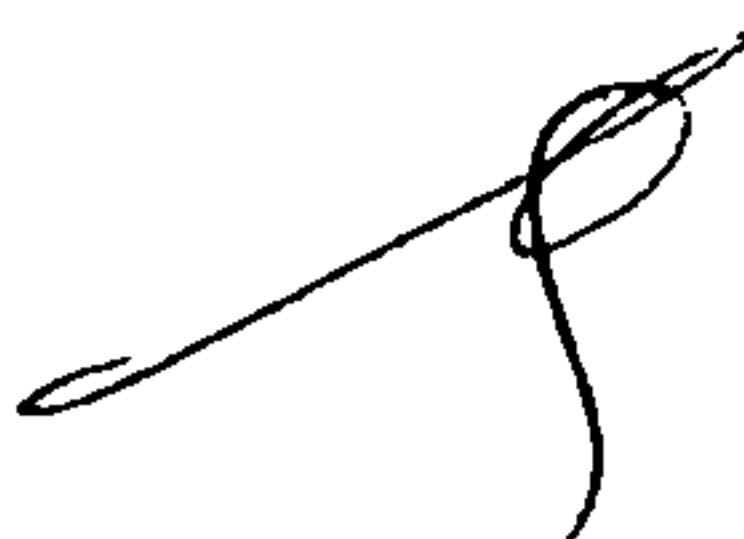
“Il riposo settimanale dovrà cadere normalmente di domenica ma può essere fissato in giorno diverso per esigenze tecnico organizzative ed attuato anche mediante turni. Eventuali modifiche in merito dovranno essere comunicate con preavviso di 48 ore.”

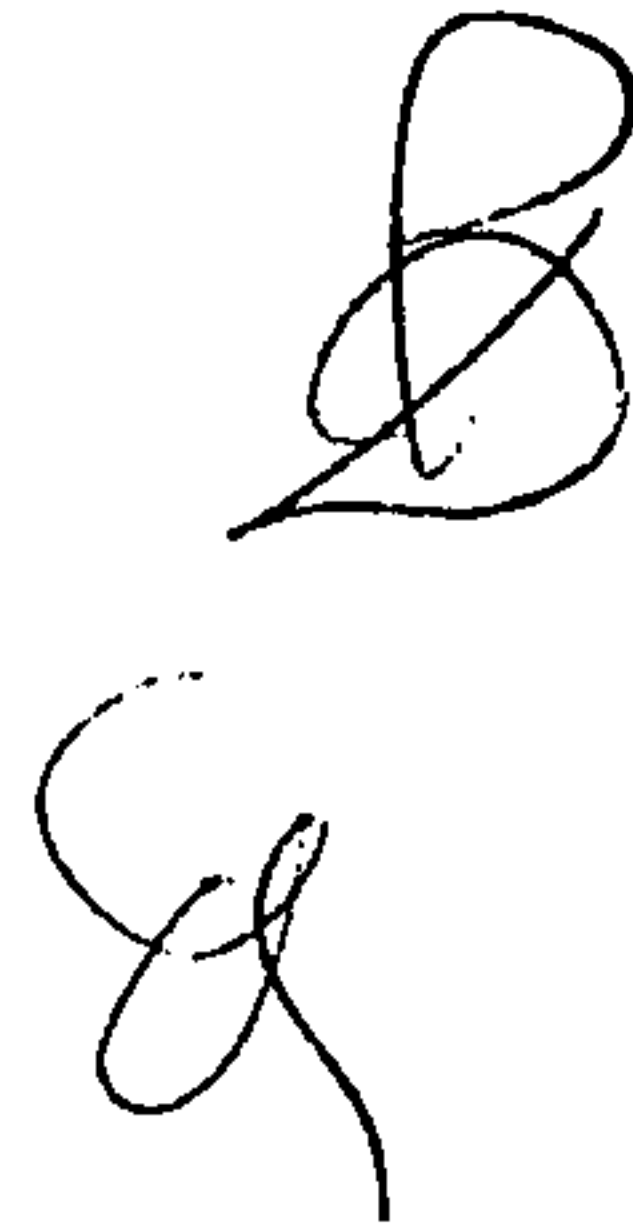
RG

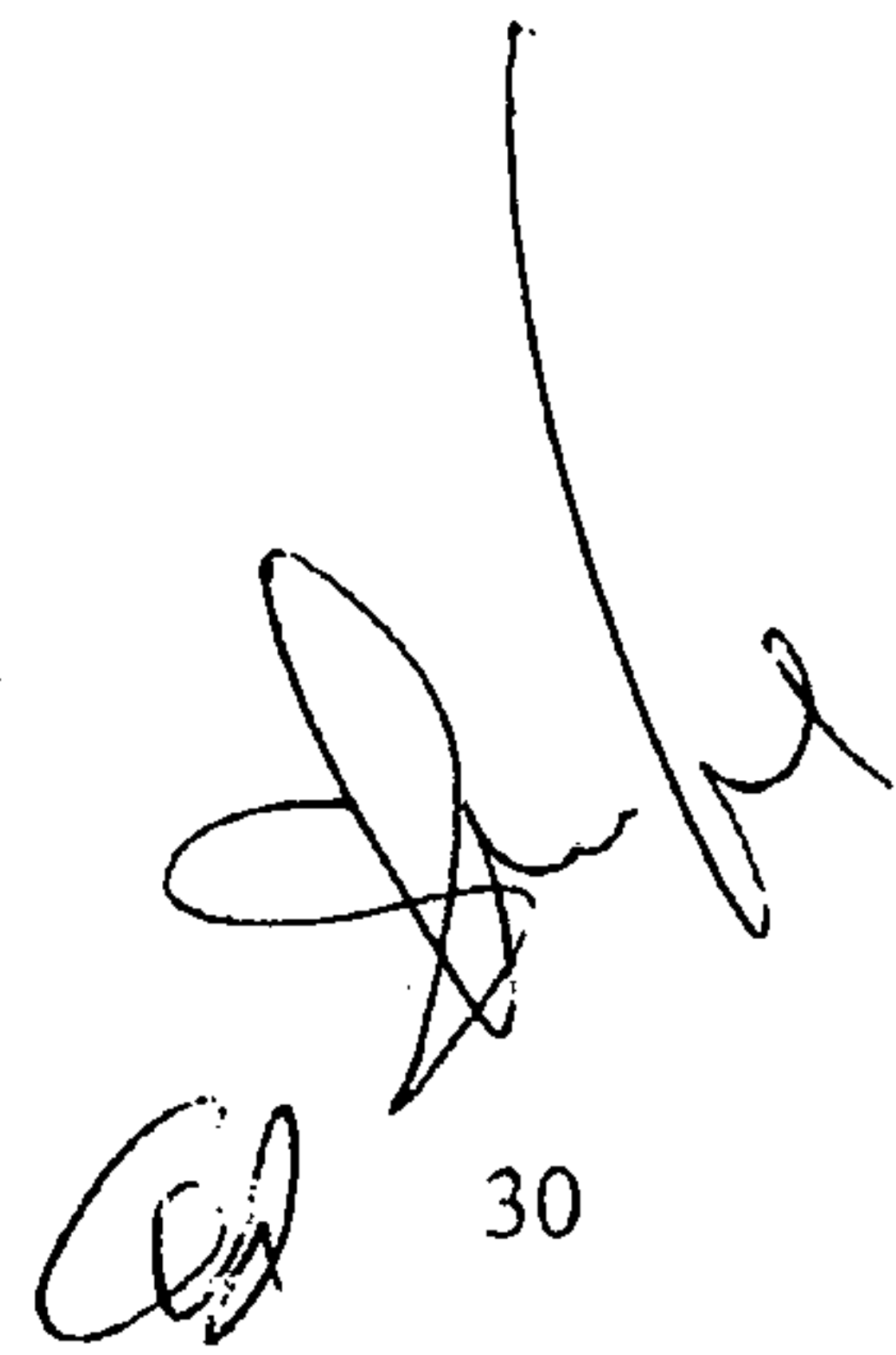




GB









**Parte economica**

Visto l'Accordo Interconfederale del 17 marzo 2004 e l'intesa applicativa del 14 febbraio 2006 le parti hanno convenuto gli incrementi retributivi a partire dal 1° marzo 2008 e dal 1° dicembre 2008 sulla base dei seguenti tassi di inflazione concordata convenzionalmente definiti nella seguente misura:

- 2005: 2%
- 2006: 2,1%
- 2007: 2,6%
- 2008: 2.5%
- 

Ad integrale copertura del periodo dal 01/01/2005 al 29/02/2008, ai soli lavoratori in forza alla data di sottoscrizione del presente accordo verrà corrisposto un importo forfetario una tantum pari ad Euro 412 lordi, suddivisibile in quote mensili, o frazioni, in relazione alla durata del rapporto nel periodo interessato.

L'importo "una tantum" di cui sopra verrà erogato in due rate così suddivise:

- € 200 (duecento) saranno corrisposti con la retribuzione di giugno 2008;
- € 12 (dodici), composti da € 6 a carico dei lavoratori ed € 6 a carico dei datori di lavoro, che saranno versati entro il 31 luglio 2008 sul c/c di cui all'articolo "AZIONI PER LO SVILUPPO DEL SISTEMA DI RELAZIONI E PER I RINNOVI CONTRATTUALI" del presente accordo. Qualora la suddetta quota non venga versata ai fini di cui sopra, dovrà essere integralmente corrisposta ai lavoratori in occasione della erogazione della prima rata di una tantum.
- € 200 (duecento) saranno corrisposti con la retribuzione di febbraio 2009.

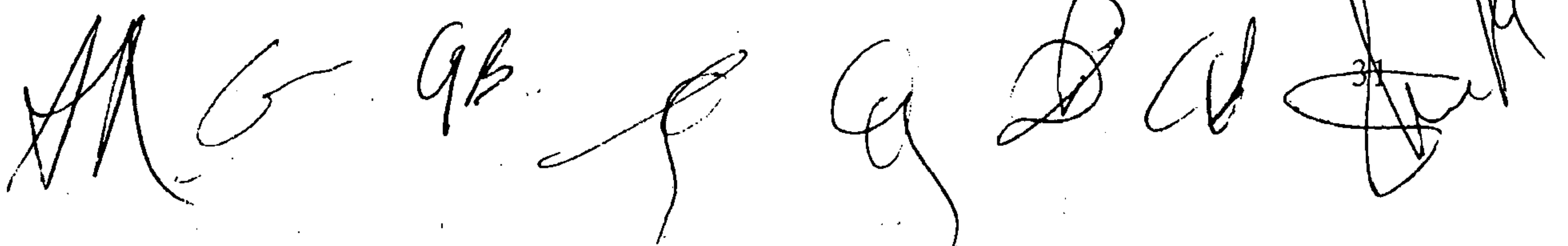
Agli apprendisti in forza alla data di sottoscrizione del presente Accordo saranno erogati a titolo di una tantum gli importi di cui sopra nella misura del 70% con le medesime decorrenze sopra stabilite.

Gli importi di una tantum saranno inoltre ridotti proporzionalmente per i casi di servizio militare, assenza facoltativa post-partum, part-time, sospensioni per mancanza lavoro concordate.

L'importo dell'una tantum è stato quantificato considerando in esso anche i riflessi sugli istituti di retribuzione diretta ed indiretta, di origine legale o contrattuale, ed è quindi comprensivo degli stessi.

L'Una tantum è esclusa dalla base di calcolo del TFR.

Secondo consolidata prassi negoziale tra le parti gli importi eventualmente già corrisposti a titolo di futuri miglioramenti contrattuali vanno considerati a tutti gli effetti anticipazioni degli importi di una tantum indicati nel presente accordo. Pertanto, tali importi dovranno essere detratti dalla stessa una tantum. In considerazione di quanto sopra tali importi cessano di essere corrisposti con la retribuzione relativa al mese di marzo 2008



La detrazione dall'una tantum degli importi già corrisposti a titolo di futuri aumenti contrattuali verrà effettuata nella misura del 50% in occasione della erogazione della prima tranche di una tantum e nella misura del 50% in occasione della erogazione della seconda tranche di una tantum.

FR

AA  
GB  
G  
Da  
32

Alimentari						
Livello	Incrementi dal 01/03/2008	Incrementi dal 1° dicembre 2008	Totale	Livello	Nuovi Minimi al 01/03/2008	Nuovi Minimi al 01/12/2008
1s	75,55	75,55	151,11	1s	1181,20	1256,76
1	67,83	67,83	135,67	1	1005,75	1073,59
2	62,10	62,10	124,20	2	878,79	940,89
3A	57,87	57,87	115,74	3A	785,76	843,63
3	54,74	54,74	109,47	3	716,49	771,22
4	52,50	52,50	105,00	4	668,60	721,10
5	50,08	50,08	100,16	5	615,02	665,10
6	46,85	46,85	93,71	6	543,42	590,28

Panificazione						
Livello	Incrementi dal 01/03/2008	Incrementi dal 01/12/2008	Totale	Livello	Nuovi Minimi al 01/03/2008	Nuovi Minimi al 01/12/2008
a1s	63,73	63,73	127,45	a1s	915,66	979,38
a1	59,23	59,23	118,46	a1	813,87	873,10
a2	55,46	55,46	110,92	a2	731,70	731,70
a3	50,79	50,79	101,59	a3	629,43	680,23
a4	48,11	48,11	96,21	a4	573,40	621,51
b1	62,38	62,38	124,77	b1	882,42	882,42
b2	51,24	51,24	102,47	b2	639,47	690,70
b3	48,24	48,24	96,47	b3	573,93	622,16
b4	45,74	45,74	91,48	b4	519,35	565,09

*AM*

*GB*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

*27*



## Nuovo articolo – Recepimento accordo interconfederale sul telelavoro

Visto l'Accordo - quadro europeo sul telelavoro stipulato a Bruxelles il 16 luglio 2002 tra UNICE/UEAPME, CEEP e CES e realizzato su base volontaria a seguito dell'invito rivolto alle parti sociali dalla Commissione delle Comunità europee - nell'ambito della seconda fase della consultazione relativa alla modernizzazione ed al miglioramento dei rapporti di lavoro - ad avviare negoziati in tema di telelavoro;

vista la dichiarazione attraverso la quale le parti stipulanti l'Accordo - quadro europeo sul telelavoro hanno annunciato che all'attuazione di tale Accordo negli Stati Membri, negli Stati appartenenti allo Spazio Economico Europeo nonché nei Paesi candidati, provvederanno le organizzazioni aderenti alle parti firmatarie conformemente alle prassi e alle procedure nazionali proprie delle parti sociali;

considerato che le parti in epigrafe ritengono che il telelavoro costituisce per le imprese una modalità di svolgimento della prestazione che consente di modernizzare l'organizzazione del lavoro e per i lavoratori una modalità di svolgimento della prestazione che permette di conciliare l'attività lavorativa con la vita sociale offrendo loro maggiore autonomia nell'assolvimento dei compiti loro affidati;

considerato che se si intende utilizzare al meglio le possibilità insite nella società dell'informazione, si deve incoraggiare tale nuova forma di organizzazione del lavoro in modo tale da coniugare flessibilità e sicurezza, migliorando la qualità del lavoro ed offrendo anche alle persone disabili più ampie opportunità sul mercato del lavoro;

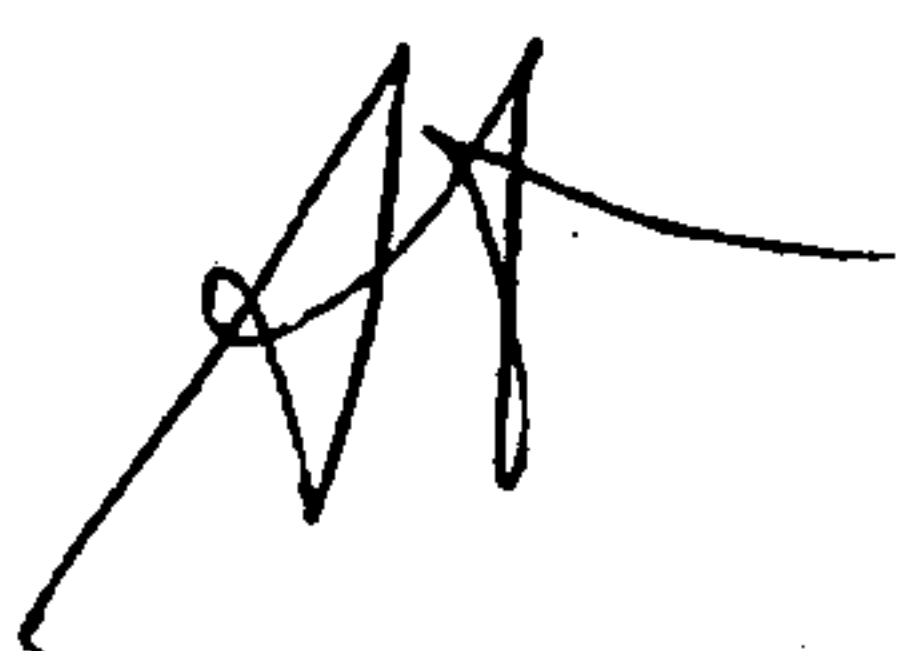
considerato che l'Accordo europeo mira a stabilire un quadro generale a livello europeo; le parti in epigrafe riconoscono che

1. il presente Accordo interconfederale costituisce attuazione, ex art. 139, paragrafo 2, del Trattato che istituisce la Comunità europea, dell'Accordo - quadro europeo sul telelavoro stipulato a Bruxelles il 16 luglio 2002 tra UNICE/UEAPME, CEEP e CES di cui si allega il testo nella traduzione in lingua italiana così come concordata fra le parti in epigrafe;
2. il telelavoro ricomprende una gamma di situazioni e di prassi ampia ed in rapida espansione. Per tale motivo le parti hanno individuato nell'Accordo una definizione del telelavoro che consente di considerare diverse forme di telelavoro svolte con regolarità;
3. l'Accordo, realizzato su base volontaria, mira a stabilire un quadro generale a livello nazionale al quale le organizzazioni aderenti alle parti in epigrafe daranno applicazione conformemente alle prassi e procedure usuali proprie delle stesse parti sociali;
4. l'applicazione dell'Accordo non deve costituire valido motivo per ridurre il livello generale di tutela garantito ai lavoratori dal campo di applicazione dell'Accordo medesimo. Peraltro, nel procedere alla sua applicazione si eviterà di porre inutili oneri a carico delle piccole e medie imprese.

Tutto ciò premesso, le parti in epigrafe concordano:

### Art. 1

#### Definizione e campo di applicazione





1 Il telelavoro costituisce una forma di organizzazione e/o di svolgimento del lavoro che si avvale delle tecnologie dell' informazione nell'ambito di un contratto o di un rapporto di lavoro, in cui l'attività lavorativa, che potrebbe anche essere svolta nei locali dell'impresa, viene regolarmente svolta al di fuori dei locali della stessa.

2. Il presente Accordo riguarda i telelavoratori. Il telelavoratore è colui che svolge telelavoro nel senso precedentemente definito.

## Art 2

### Carattere volontario

1. Il telelavoro consegue ad una scelta volontaria del datore di lavoro e del lavoratore interessati. Esso può essere inserito nella descrizione iniziale delle prestazioni del lavoratore ovvero scaturire da un successivo impegno assunto volontariamente.

2. In entrambi i casi il datore di lavoro provvede a fornire al telelavoratore le relative informazioni scritte, conformemente alla direttiva 91/533/CEE, ivi incluse le informazioni relative al contratto collettivo applicato ed alla descrizione della prestazione lavorativa. Le specificità del telelavoro richiedono di regola ulteriori informazioni scritte relative all'unità produttiva cui il telelavoratore è assegnato, il suo superiore diretto o le altre persone alle quali il telelavoratore può rivolgersi per questioni di natura professionale o personale, nonché le modalità cui fare riferimento.

3. Qualora il telelavoro non sia ricompreso nella descrizione iniziale dell'attività lavorativa e qualora il datore di lavoro offra la possibilità di svolgere telelavoro, il lavoratore potrà accettare o respingere tale offerta.

4. Qualora il lavoratore esprimesse il desiderio di voler lavorare come telelavoratore, l'imprenditore può accettare o rifiutare la richiesta.

5. Il passaggio al telelavoro, considerato che implica unicamente l'adozione di una diversa modalità di svolgimento del lavoro, non incide, di per sé, sullo status del telelavoratore. Il rifiuto del lavoratore di optare per il telelavoro non costituisce, di per sé, motivo di risoluzione del rapporto di lavoro, né di modifica delle condizioni del rapporto di lavoro del lavoratore medesimo.

6. Qualora il telelavoro non sia ricompreso nella descrizione iniziale della prestazione lavorativa, la decisione di passare al telelavoro è reversibile per effetto di Accordo individuale e/o collettivo. La reversibilità può comportare il ritorno all'attività lavorativa nei locali del datore di lavoro su richiesta di quest'ultimo o del lavoratore.

## Art. 3

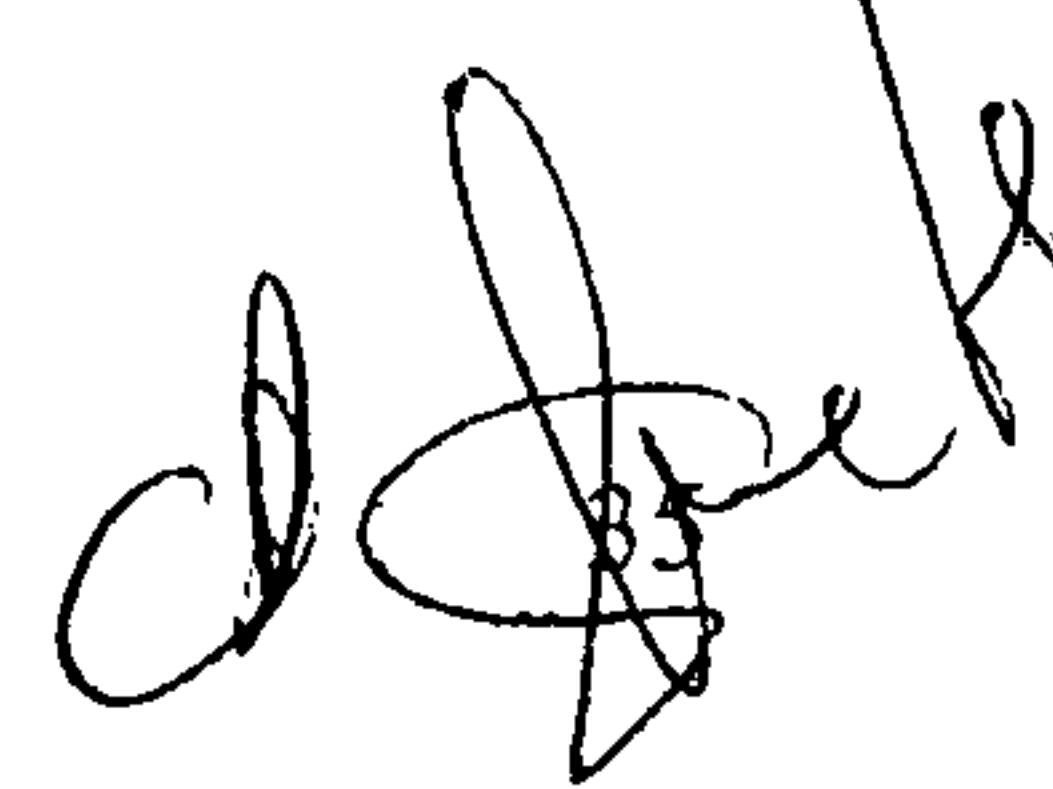
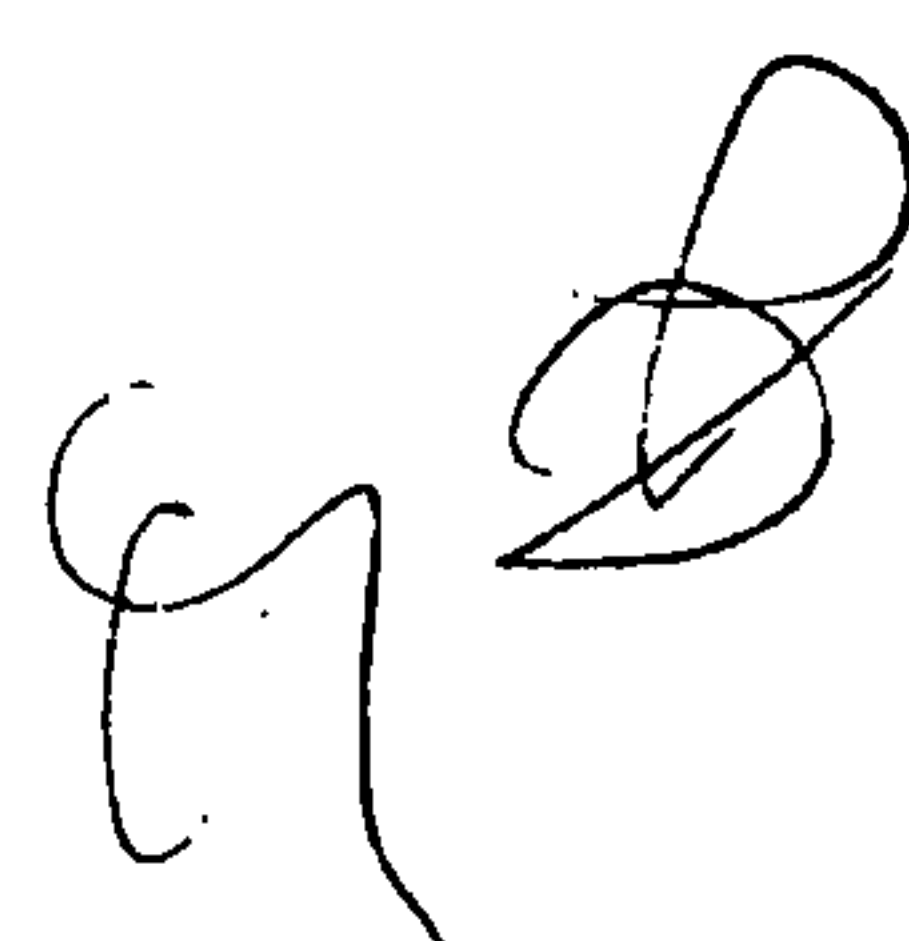
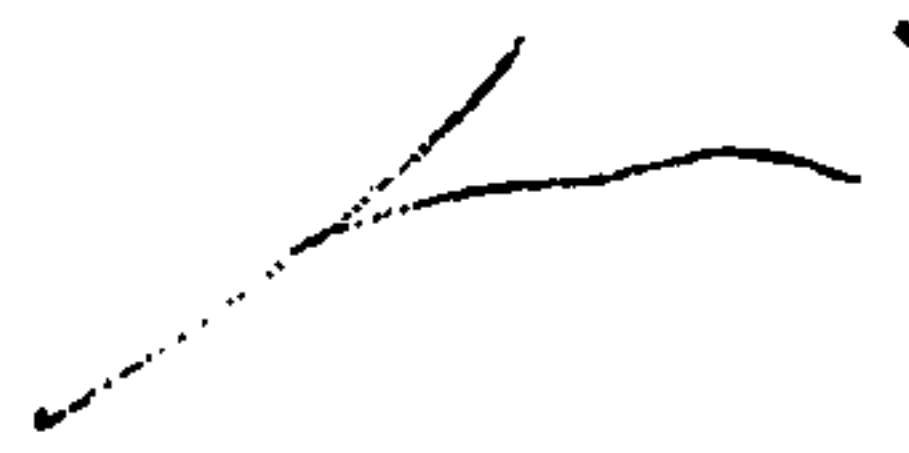
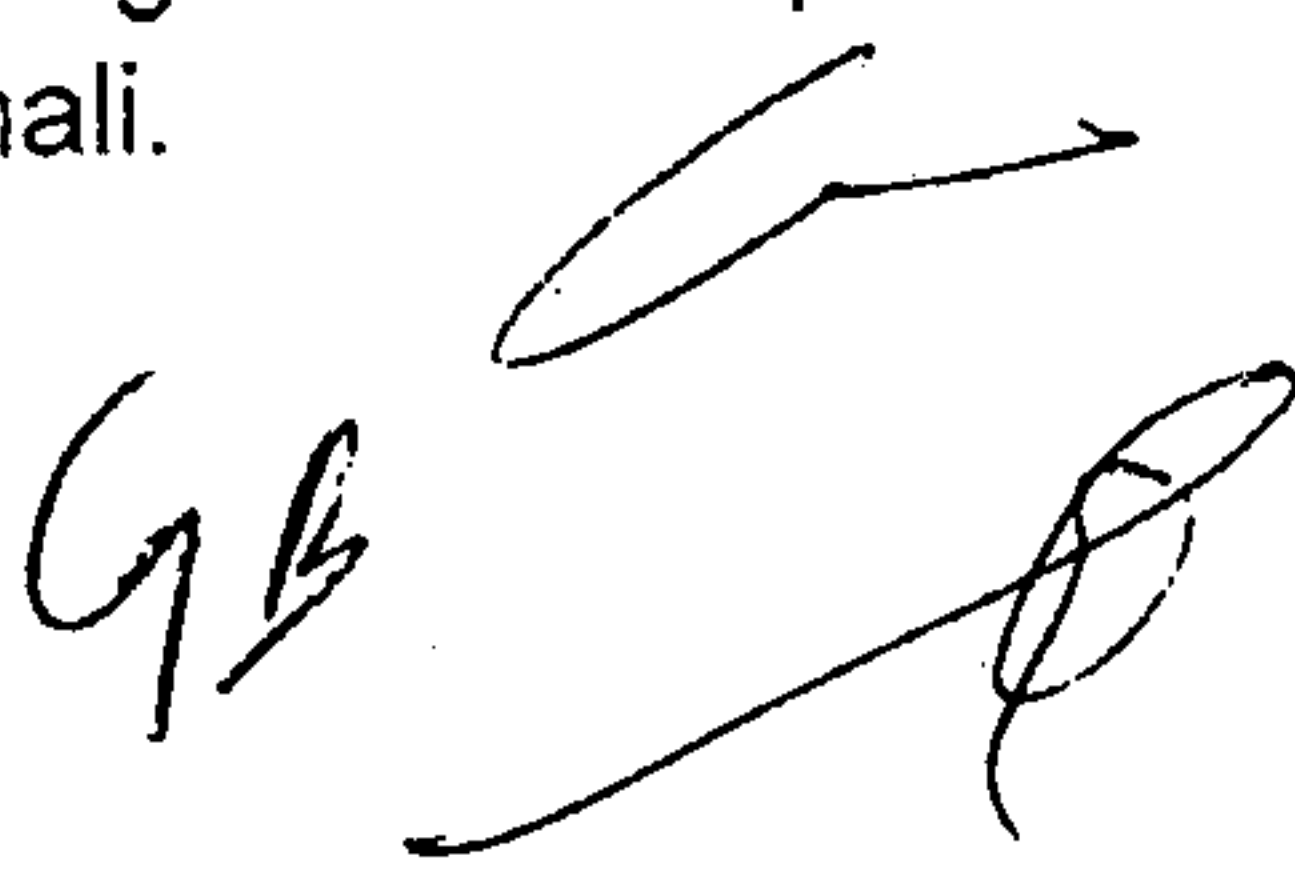
### Condizioni di lavoro

1. Per quanto attiene alle condizioni di lavoro, il telelavoratore fruisce dei medesimi diritti, garantiti dalla legislazione e dal contratto collettivo applicato, previsti per un lavoratore comparabile che svolge attività nei locali dell'impresa.

## Art. 4

### Protezione dei dati

1. Il datore di lavoro ha la responsabilità di adottare misure appropriate, in particolare per quel che riguarda il software, atte a garantire la protezione dei dati utilizzati ed elaborati dal telelavoratore per fini professionali.





2. Il datore di lavoro provvede ad informare il telelavoratore in ordine a tutte le norme di legge e regole aziendali applicabili relative alla protezione dei dati.
3. Il telelavoratore è responsabile del rispetto di tali norme e regole.
4. Il datore di lavoro provvede ad informare il lavoratore, in particolare, in merito ad ogni eventuale restrizione riguardante l'uso di apparecchiature, strumenti, programmi informatici, quali internet ed alle eventuali sanzioni applicabili in caso di violazione, come stabilito dalla contrattazione collettiva.

#### **Art. 5**

##### **Diritto alla riservatezza**

1. Il datore di lavoro rispetta il diritto alla riservatezza del telelavoratore.
2. L'eventuale installazione di qualsiasi strumento di controllo deve risultare proporzionata all'obiettivo perseguito e deve essere effettuata nel rispetto del d.lgs. 19 settembre 1994, n. 626 di recepimento della direttiva 90/270/CEE relativa ai videoterminali.

#### **Art. 6**

##### **Strumenti di lavoro**

1. Ogni questione in materia di strumenti di lavoro e responsabilità deve essere chiaramente definita prima dell'inizio del telelavoro in conformità a quanto previsto dalla legge e dai contratti collettivi, così come ogni questione in materia di costi, tenuto conto di quanto in tal senso previsto dal successivo comma 5.
2. Di regola, il datore di lavoro è responsabile della fornitura, dell'installazione e della manutenzione degli strumenti necessari ad un telelavoro svolto regolarmente, salvo che il telelavoratore non faccia uso di strumenti propri.
3. Ove il telelavoro venga svolto con regolarità, il datore di lavoro provvede alla compensazione o copertura dei costi direttamente derivanti dal lavoro, in particolare quelli relativi alla comunicazione.
4. Il datore di lavoro fornisce al telelavoratore i supporti tecnici necessari allo svolgimento della prestazione lavorativa.
5. Il datore di lavoro, in conformità a quanto in tal senso previsto dalla legislazione e dai contratti collettivi, nonché in base a quanto concordato ai sensi del comma 1 del presente articolo, si fa carico dei costi derivanti dalla perdita e danneggiamento degli strumenti di lavoro nonché dei dati utilizzati dal telelavoratore.
6. In caso di guasto o malfunzionamento degli strumenti di lavoro il telelavoratore dovrà darne immediato avviso alle strutture aziendali competenti.
7. Il telelavoratore avrà debita cura degli strumenti di lavoro affidatigli e non raccoglierà né diffonderà materiale illegale via internet.

#### **Art. 7**

##### **Salute e sicurezza**

1. Il datore di lavoro è responsabile della tutela della salute e della sicurezza professionale del telelavoratore, conformemente alla direttiva 89/391/CEE, oltre che alle direttive particolari come recepite, alla legislazione nazionale e ai contratti collettivi, in quanto applicabili.

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page, including a large signature on the left and several smaller ones on the right. A small number '36' is visible near the bottom right.



2. Il datore di lavoro informa il telelavoratore delle politiche aziendali in materia di salute e di sicurezza sul lavoro, in particolare in ordine all'esposizione al video. Il telelavoratore applica correttamente le direttive aziendali di sicurezza.

3. Al fine di verificare la corretta applicazione della disciplina applicabile in materia di salute e sicurezza, il datore di lavoro, le rappresentanze dei lavoratori e/o le autorità competenti hanno accesso al luogo in cui viene svolto il telelavoro, nei limiti della normativa nazionale e dei contratti collettivi. Ove il telelavoratore svolga la propria attività nel proprio domicilio, tale accesso è subordinato a preavviso ed al suo consenso, nei limiti della normativa nazionale e dei contratti collettivi.

4. Il telelavoratore può chiedere ispezioni.

#### Art. 8

##### Organizzazione del lavoro

1. Nell'ambito della legislazione, dei contratti collettivi e delle direttive aziendali applicabili, il telelavoratore gestisce l'organizzazione del proprio tempo di lavoro.

2. Il carico di lavoro ed i livelli di prestazione del telelavoratore devono essere equivalenti a quelli dei lavoratori comparabili che svolgono attività nei locali dell'impresa.

3. Il datore di lavoro garantisce l'adozione di misure dirette a prevenire l'isolamento del telelavoratore rispetto agli altri lavoratori dell'azienda, come l'opportunità di incontrarsi regolarmente con i colleghi e di accedere alle informazioni dell'azienda.

#### Art. 9

##### Formazione

1. I telelavoratori fruiscono delle medesime opportunità di accesso alla formazione e allo sviluppo della carriera dei lavoratori comparabili che svolgono attività nei locali dell'impresa e sono sottoposti ai medesimi criteri di valutazione di tali lavoratori.

2. Oltre alla normale formazione offerta a tutti i lavoratori, i telelavoratori ricevono una formazione specifica, mirata sugli strumenti tecnici di lavoro di cui dispongono e sulle caratteristiche di tale forma di organizzazione del lavoro. Il supervisore del telelavoratore ed i suoi colleghi diretti possono parimenti aver bisogno di un addestramento professionale per tale forma di lavoro e per la sua gestione.

#### Art. 10

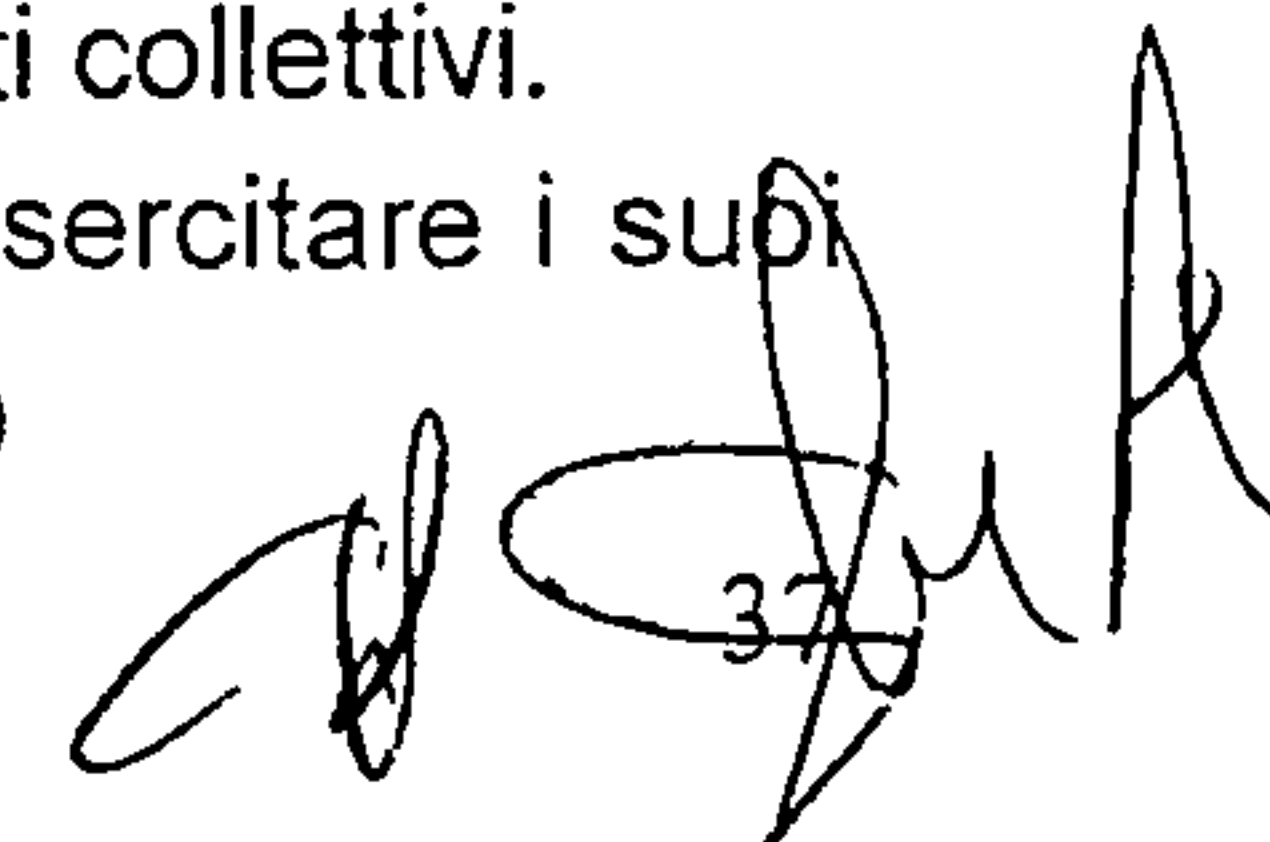
##### Diritti collettivi

1. I telelavoratori hanno gli stessi diritti collettivi dei lavoratori che operano all'interno dell'azienda. Non deve essere ostacolata la comunicazione con i rappresentanti dei lavoratori.

2. Si applicano le stesse condizioni di partecipazione e di eleggibilità alle elezioni per le istanze rappresentative dei lavoratori dove queste sono previste.

3. I telelavoratori sono inclusi nel calcolo per determinare le soglie per gli organismi di rappresentanza dei lavoratori conformemente alla legislazione ed ai contratti collettivi.

4. L'unità produttiva alla quale il telelavoratore sarà assegnato al fine di esercitare i suoi diritti collettivi, è precisata fin dall'inizio.



5. I rappresentanti dei lavoratori sono informati e consultati in merito all'introduzione del telelavoro conformemente alla legislazione nazionale, alle direttive europee come recepite ed ai contratti collettivi.

#### Art. 11

##### Contrattazione collettiva

1. Al fine di tener conto delle specifiche esigenze delle parti sociali interessate ad adottare il telelavoro, le stesse possono concludere, al livello competente, accordi che adeguino e/o integrino i principi ed i criteri definiti con il presente Accordo interconfederale. Sono fatti salvi gli accordi collettivi già conclusi in materia.

2. La contrattazione collettiva, o in assenza il contratto individuale redatto con il lavoratore, deve prevedere, ai sensi dell'art. 2, comma 6, la reversibilità della decisione di passare al telelavoro con indicazione delle relative modalità.

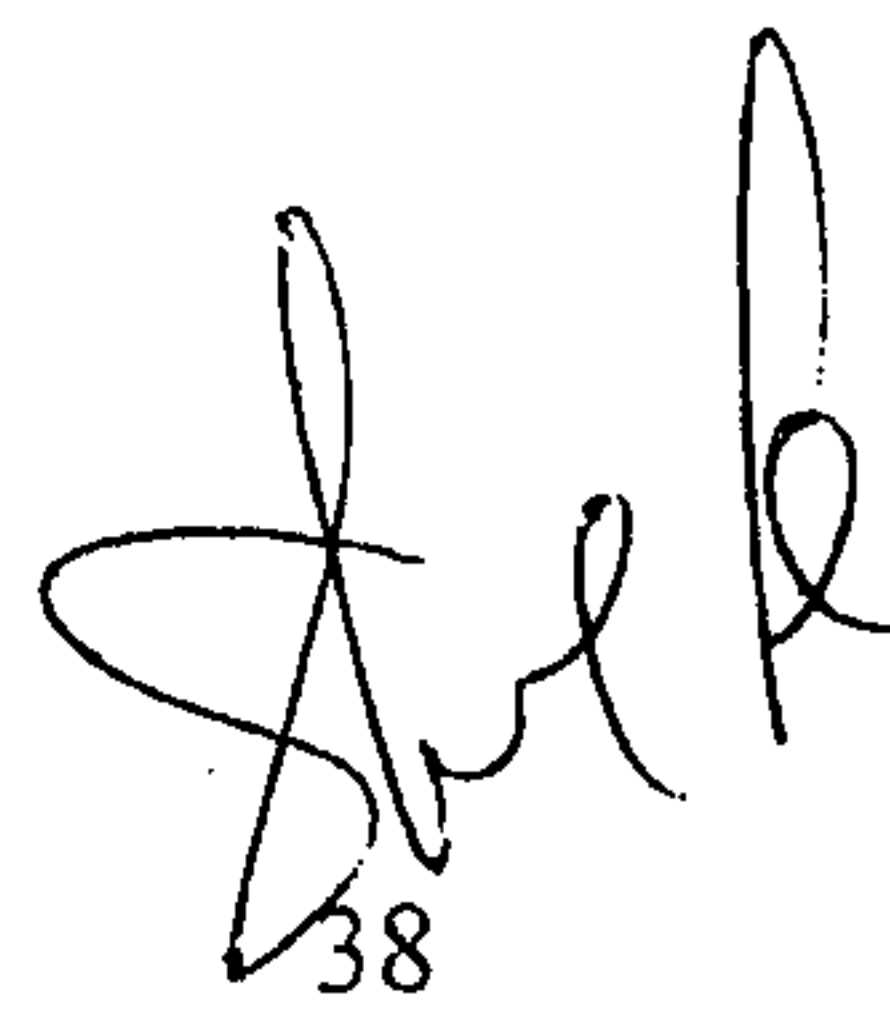
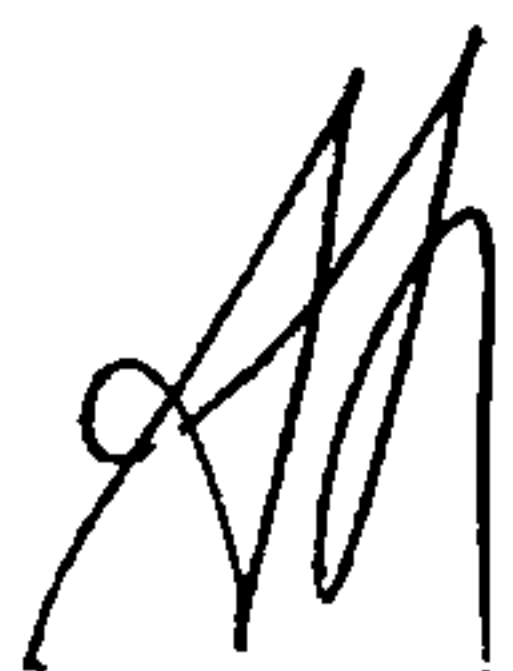
3. Al fine di tener conto delle peculiari caratteristiche del telelavoro, si potrà far ricorso ad accordi specifici integrativi di natura collettiva e/o individuale.

#### Art. 12

##### Applicazione e verifica dell'Accordo

1. In caso di controversie relative all'interpretazione ed all'applicazione del presente Accordo interconfederale le parti interessate potranno rivolgersi congiuntamente o separatamente alle parti firmatarie richiamate in epigrafe.

2. Ai fini della relazione da rendere ad UNICE/UEAPME, CEEP e CES circa l'attuazione in sede nazionale dell'Accordo-quadro europeo ed alla sua eventuale revisione prevista per il luglio 2007, le articolazioni territoriali/categoriali aderenti alle Confederazioni di rappresentanza delle imprese così come le Federazioni nazionali e territoriali aderenti a CGIL, CISL, UIL, provvederanno a comunicare con periodicità annuale alle parti in epigrafe, la conclusione di accordi e contratti collettivi in materia di telelavoro ed ogni utile informazione circa l'andamento di tale modalità di svolgimento della prestazione lavorativa.



38



# ALLEGATO 1 ALIMENTAZIONE

## 1. Profilo tipo: Addetto all'Amministrazione e Gestione Aziendale

### Figure professionali di riferimento di riferimento:

Tecnici di Amministrazione /finanza/controllo di gestione,  
Operatori di contabilità,  
Tecnici di gestione/sviluppo di personale,  
Operatori di segreteria.

Area di attività: Amministrazione e Gestione Aziendale

Settore: Alimentare

### Competenze tecnico professionali generali:

- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e di sicurezza individuale e di tutela ambientale,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente.

### Competenze tecnico professionali di profilo:

- Conoscere e saper applicare principi, metodi e tecniche di contabilità generale.
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera in modo da interpretare lettere e redigere documenti amministrativi.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di gestione aziendale, di archiviazione, di selezione del personale di sviluppo organizzativo e tecnica bancaria.
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Saper organizzare e gestire un archivio cartaceo ed elettronico.
- Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione dagli incendi.



## **2. Profilo tipo: Addetto alla Ricerca e Sviluppo del prodotto/processo**

### **Figure professionali di riferimento:**

Tecnici acquisti, Tecnici di ricerca sviluppo alimentare,  
Disegnatori/progettisti CAD,  
Tecnologi di industrializzazione di prodotto/processo,  
Tecnici di sistemi qualità di processo e di prodotto;  
Tecnici di laboratorio,  
Tecnici di ambiente e sicurezza.

**Area di attività: Ricerca e Sviluppo del prodotto/processo**

**Settore: Alimentare**

### **Competenze tecnico professionali generali:**

- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale e di tutela ambientale,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente.

### **Competenze tecnico professionali di profilo:**

- Conoscenza delle materie prime, dei prodotti e dei servizi del settore.
- Leggere e interpretare il disegno tecnico.
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.
- Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i Sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.
- Saper predisporre i campioni da analizzare e le relative strumentazioni. Saper leggere e interpretare, anche attraverso l'utilizzo di strumenti informatici e statistici, i risultati relativi alle prove effettuate, conoscendo le normative di riferimento.
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Saper operare nel rispetto delle norme e delle buone prassi in materia di prevenzione e protezione dai rischi per la sicurezza sul lavoro e di prevenzione dagli incendi.
- Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di tutela ambientale.

220

M

GB

GA

GB

CA

CA

### **3. Profilo tipo: Addetto alla produzione**

#### **Figure professionali di riferimento:**

Tecnici di programmazione della produzione,  
Tecnici di produzione ( addetti alla gestione di reparto/unità operativa ),  
Conduttori di processi e sistemi automatizzati,  
Operatori di produzione.

**Area di attività: produzione**

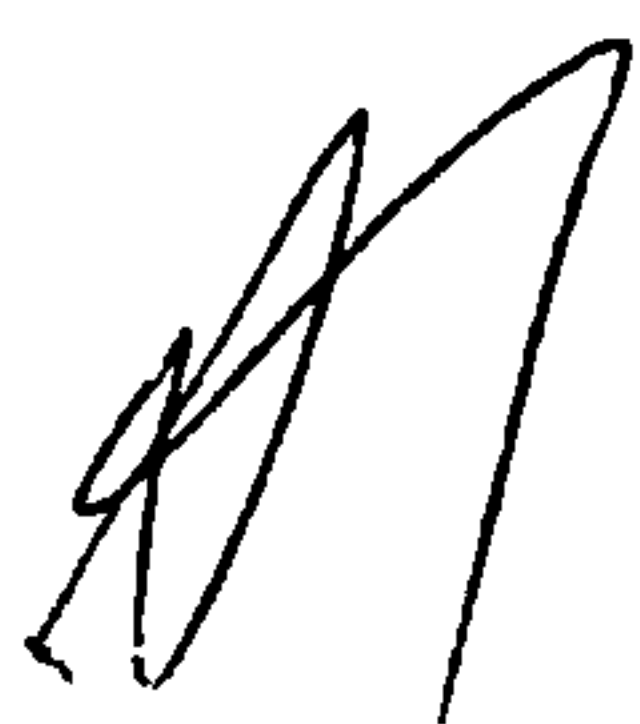
**Settore: Alimentare**

#### **Competenze tecnico professionali generali:**

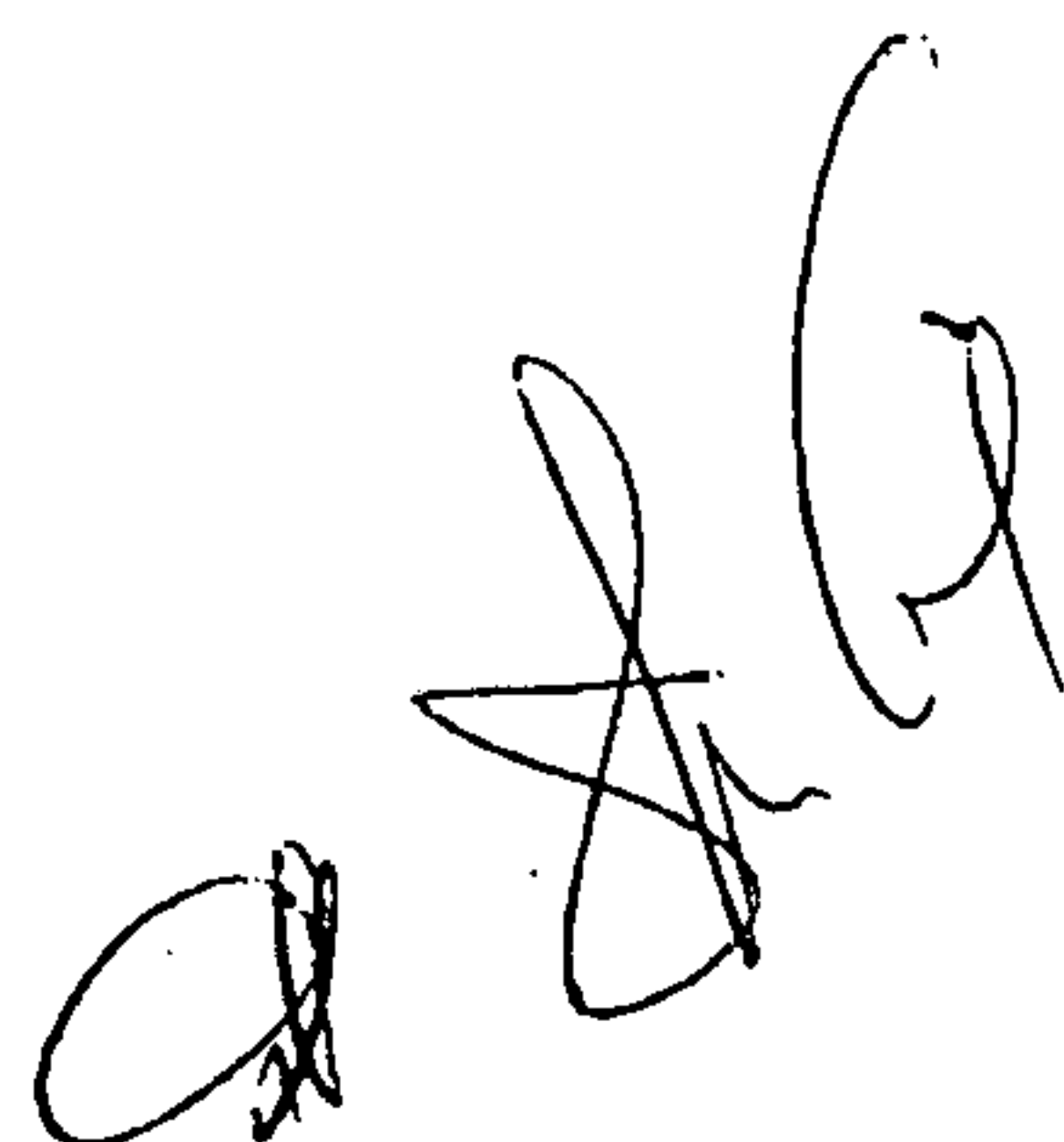
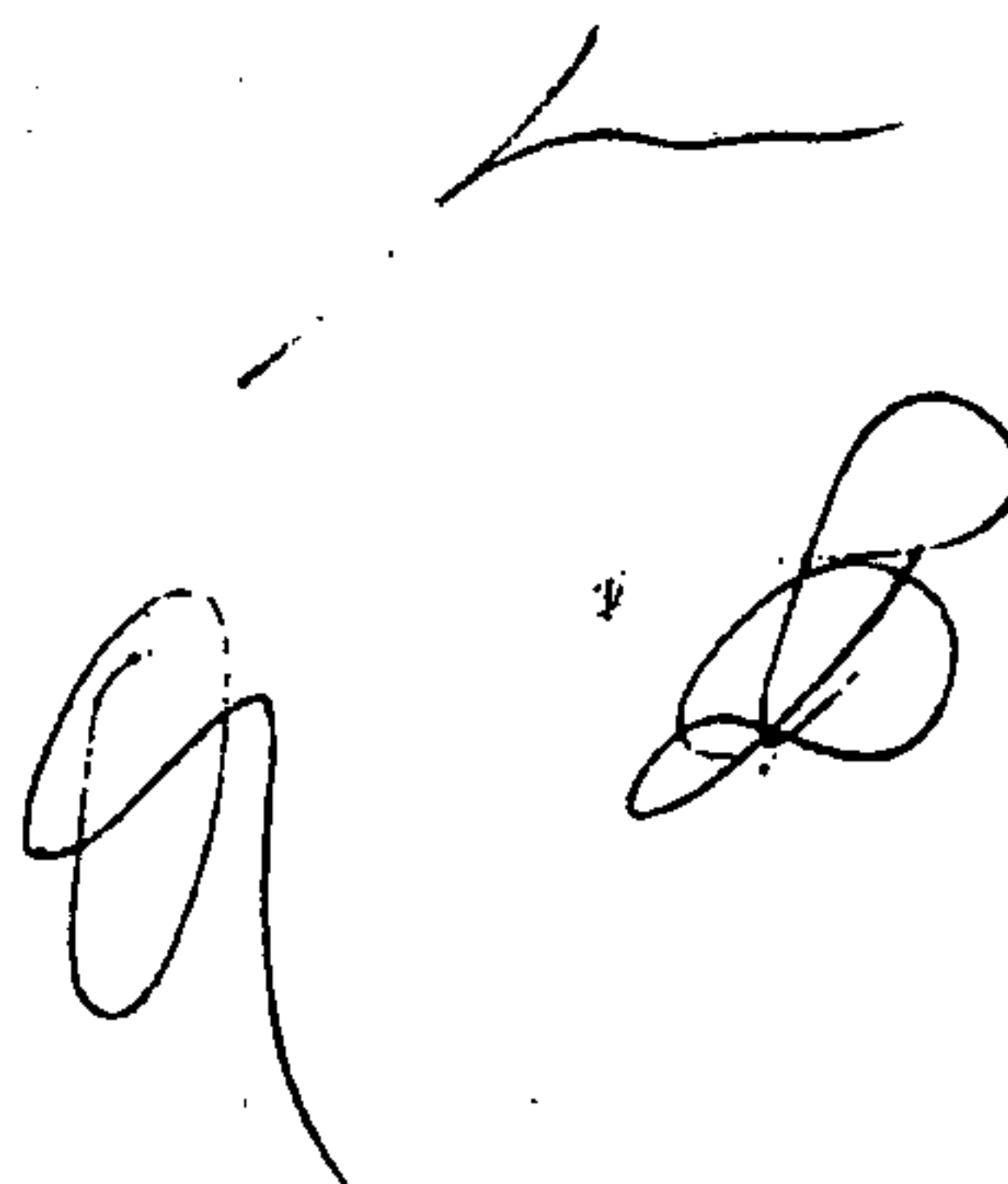
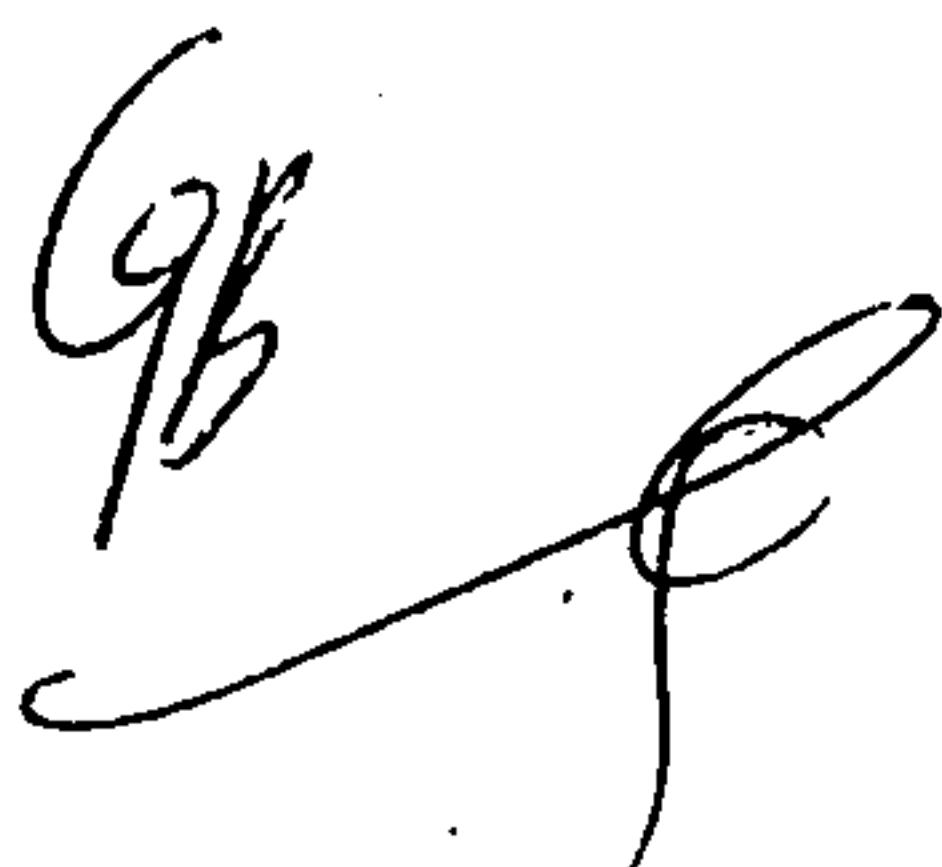
- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e di sicurezza individuale e di tutela ambientale,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- Saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

#### **Competenze tecnico professionali di profilo:**

- Conoscenza delle materie prime, dei prodotti e dei servizi del settore
- Leggere e interpretare il disegno tecnico.
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.
- Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i Sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.
- Tracciabilità e Sicurezza alimentare
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di ecologia e di tutela ambientale.



R.3  
G.B.





#### 4. Profilo tipo: Addetto alla logistica

**Figure professionali di riferimento:**

Tecnici di programmazione della logistica,  
Tecnici di approvvigionamenti,  
Magazzinieri,  
Operatori della produzione e stoccaggio.

**Area di attività: Logistica**

**Settore: Alimentare**

**Competenze tecnico professionali generali:**

- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale e di tutela ambientale,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

**Competenze tecnico professionali di profilo:**

- Conoscenza delle materie prime, dei semilavorati, dei materiali di imballaggio e dei servizi del settore.
- Conoscere e saper applicare le tecniche, i metodi di lavoro e i Sistemi di autocontrollo HCCP (Hazard Analysis Critical Control Points) degli alimenti.
- Conoscere e saper utilizzare i metodi e le tecniche di magazzino e di stoccaggio.
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Saper utilizzare lo strumento informatico e i principali software applicativi per le operazioni di calcolo e di videoscrittura.
- Conoscere e saper applicare le disposizioni in materia di ecologia e di tutela ambientale.

*Handwritten signatures and initials:*  
M, GB, RB, G, B, a, Zilb



## 5. Profilo tipo: Addetto ai Sistemi Informativi

### **Figure professionali di riferimento:**

Tecnici di sistema informativo aziendale,  
Tecnici di informatica industriale.

**Area di attività: Sistemi Informativi**

**Settore: Alimentare**

### **Competenze tecnico professionali generali:**

- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di sicurezza e prevenzione individuale ,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

### **Competenze tecnico professionali di profilo:**

- Conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche dell'informatica applicata ai prodotti e ai servizi del settore.
- Conoscere e utilizzare i principi basilari della programmazione e la terminologia tecnica della propria area di attività.
- Conoscere i sistemi di elaborazione elettronica di dati o i mezzi periferici che interagiscono con il sistema operativo principale.
- Conoscere e applicare le tecniche di sicurezza informatica.
- Conoscere i processi e le procedure che caratterizzano l'attività di assistenza telematica.

*[Handwritten signatures and initials]*

13

95

*[Large handwritten signature]*

## 6. Profilo tipo: Addetto Commerciale e Comunicazione

**Figure professionali di riferimento:** Tecnici commerciale/marketing/organizzazione vendite,

Operatori dei servizi commerciali,

Venditori ( distribuzione e assistenza clienti ),

Tecnici di comunicazione e immagine

**Area di attività: Commerciale e Comunicazione**

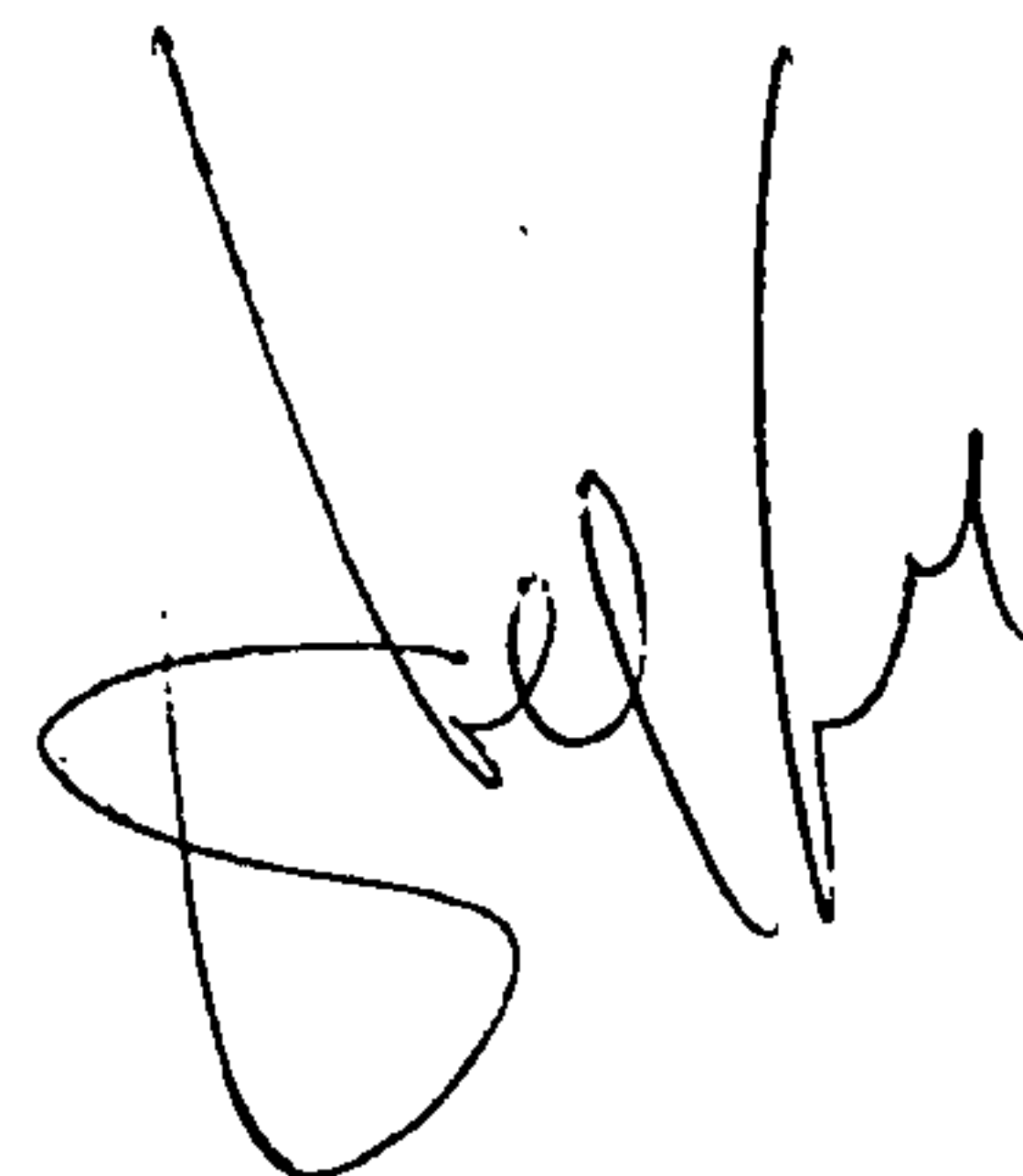
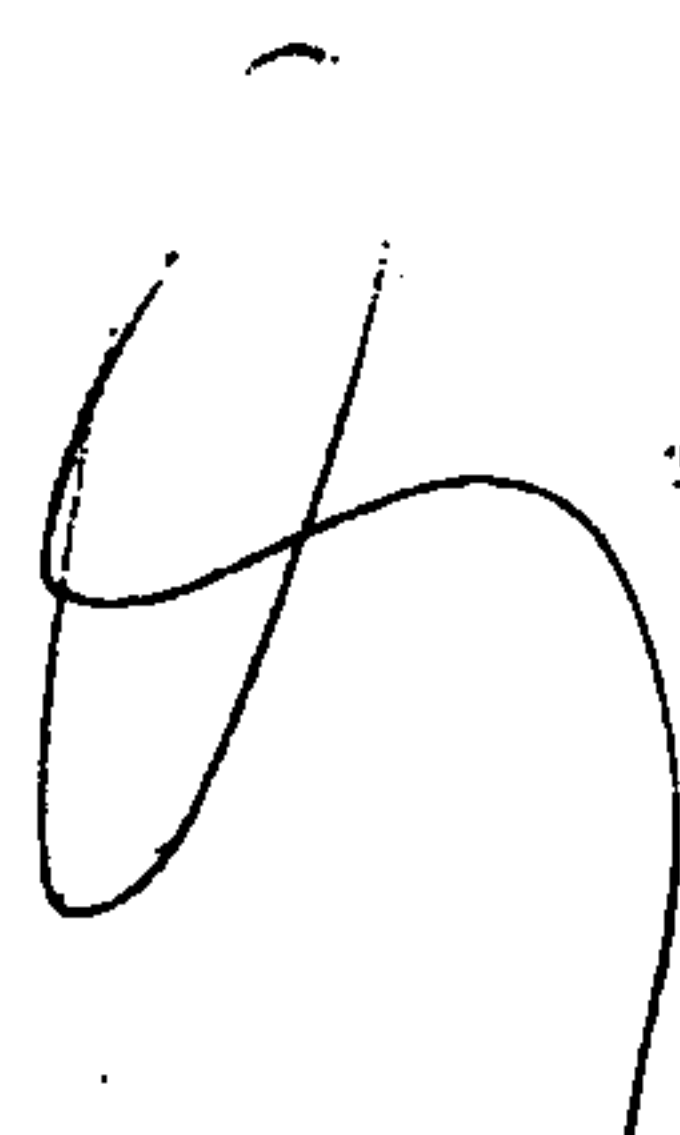
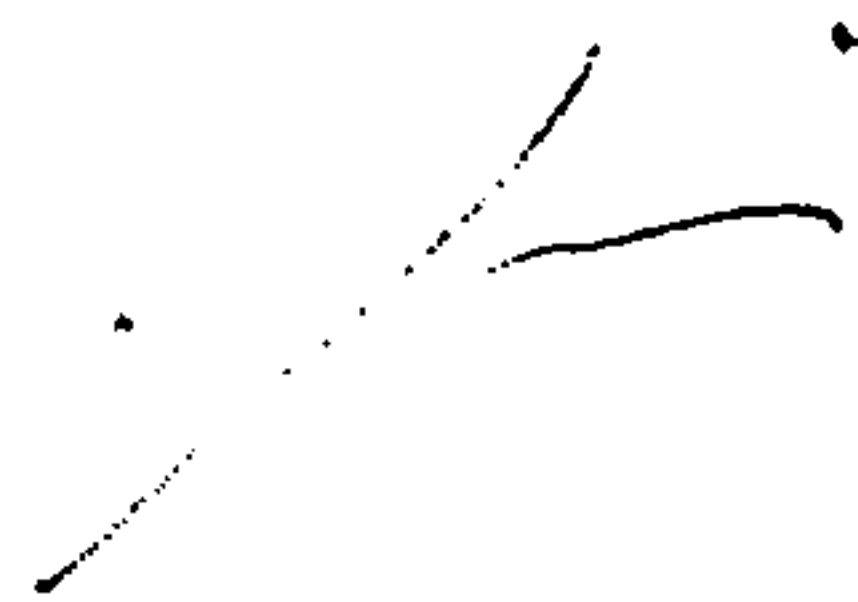
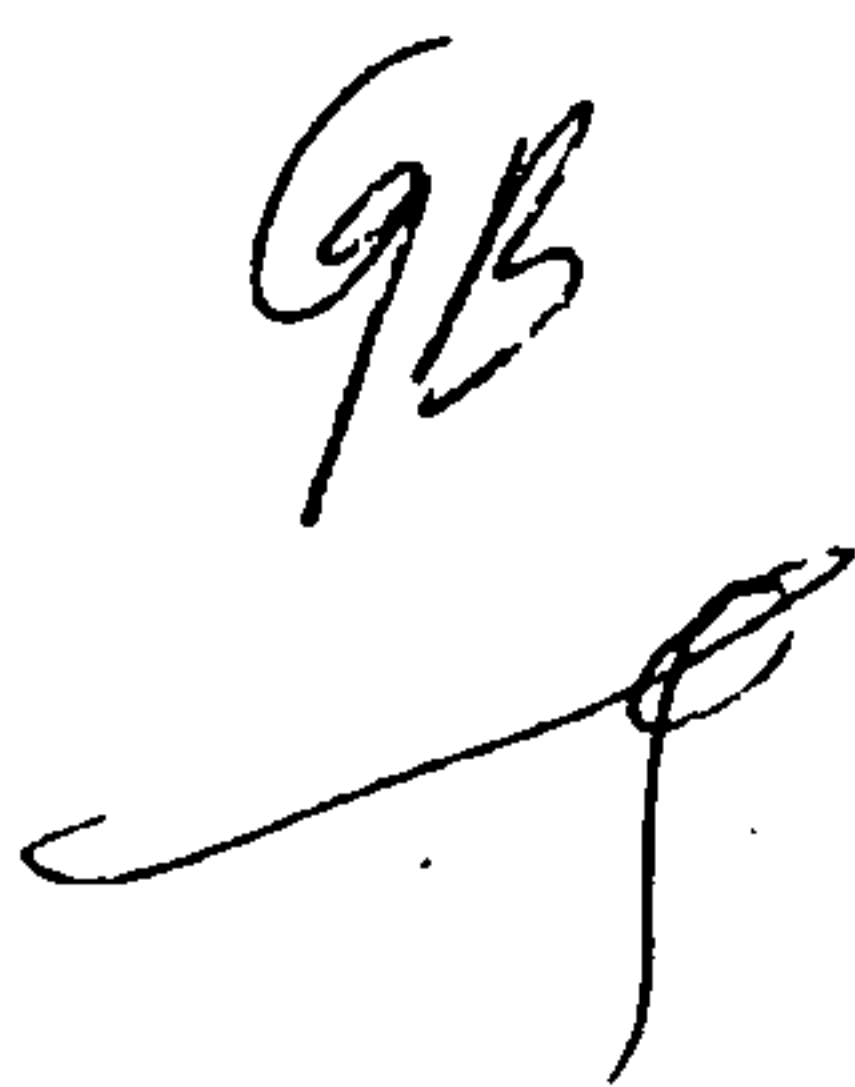
**Settore: Alimentare**

**Competenze tecnico professionali generali:**

- conoscere il contesto di riferimento dell'impresa dei prodotti e dei servizi di settore,
- conoscere e saper applicare le basi tecniche e scientifiche della professionalità,
- conoscere e saper utilizzare le tecniche e i metodi di lavoro,
- conoscere e saper utilizzare gli strumenti e le tecnologie di lavoro ( attrezzature, macchinari e strumenti di lavoro ),
- conoscere e utilizzare le misure e i dispositivi di prevenzione e sicurezza individuale ,
- conoscere e saper applicare le norme e le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dagli incendi,
- conoscere e sapersi adeguare alle innovazioni di prodotto, di processo e di contesto,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla soddisfazione del cliente e del consumatore,
- saper operare in un contesto aziendale orientato alla qualità secondo le procedure previste.

**Competenze tecnico professionali di profilo:**

- Conoscenza dei prodotti e dei servizi del settore
- Conoscere gli elementi basilari di una lingua straniera.
- Conoscere e saper applicare le tecniche di comunicazione, di ricerca di mercato, di vendita, di marketing e di servizio clienti.
- Conoscere e utilizzare gli strumenti di lavoro.
- Conoscere i principi e le tecniche di informatica e telematica applicate al settore.



# ALLEGATO 2

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	ADDETTO ALLA CALDAIA
Profilo:	ADDETTO MONTATORE MANUTENTORE IMPIANTI TERMOFLUIDICI
Capacità: (Competenze)	Organizzazione delle fasi di lavoro (montaggio e manutenzione); Assemblaggio di parti e controllo funzionale; Riconoscimento delle anomalie dell'impianto; Manutenzione ordinaria e straordinaria; Rapporti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità; Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Disegno tecnico (lettura); Impiantistica meccanica; Impiantistica termoidraulica; Impiantistica oleodinamica; Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi (fasi e flussi); Fasi del montaggio dei pezzi; Strumenti ed attrezzature per il montaggio e misurazione; La manutenzione preventiva; Basi di informatica ed uso del P.C.; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; Igiene del lavoro prevenzione e pronto soccorso.

RB

RB

RB

RB

RB

RB

RB



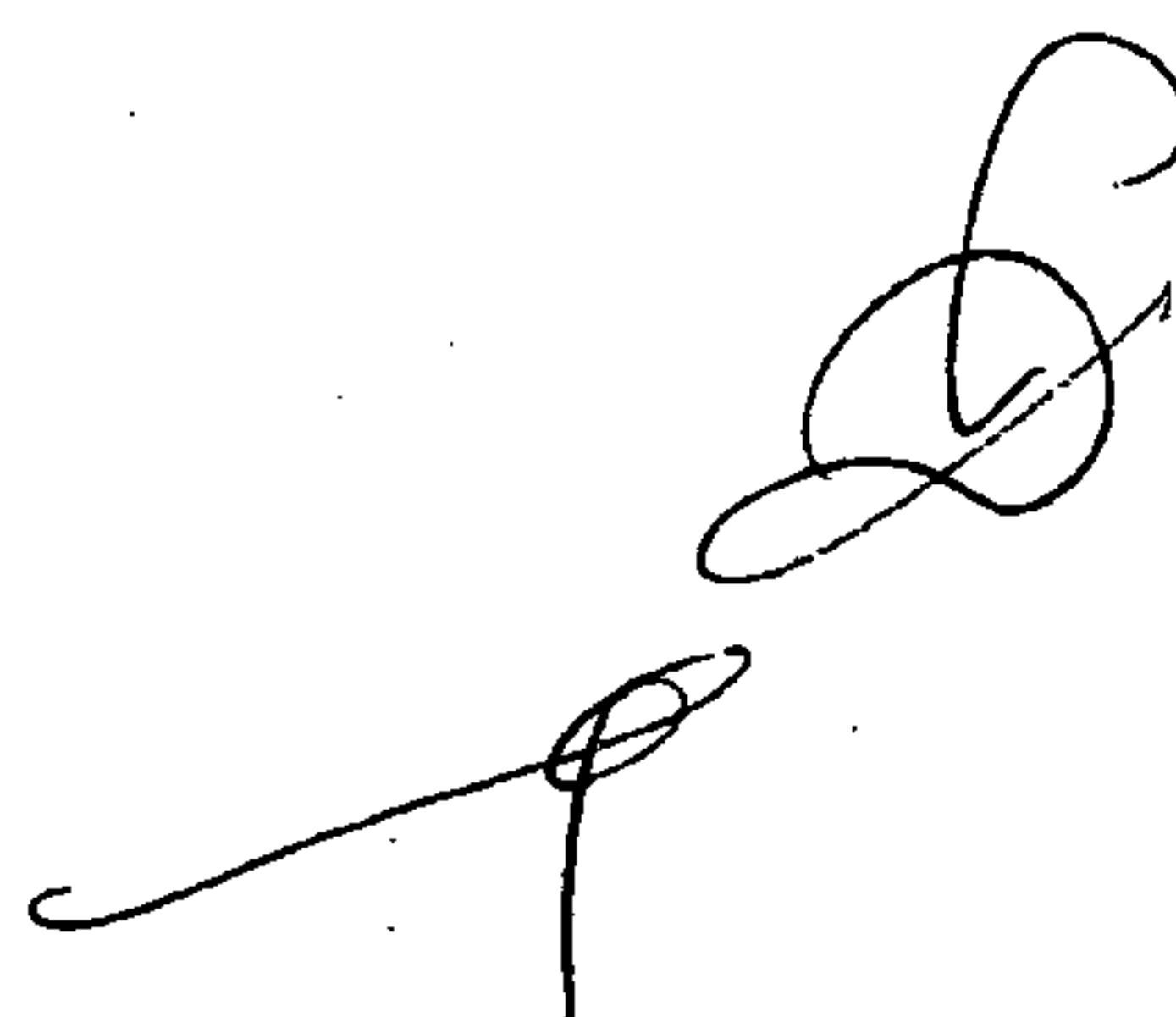
Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	ADDETTO MACCHINARIO INTERNO
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

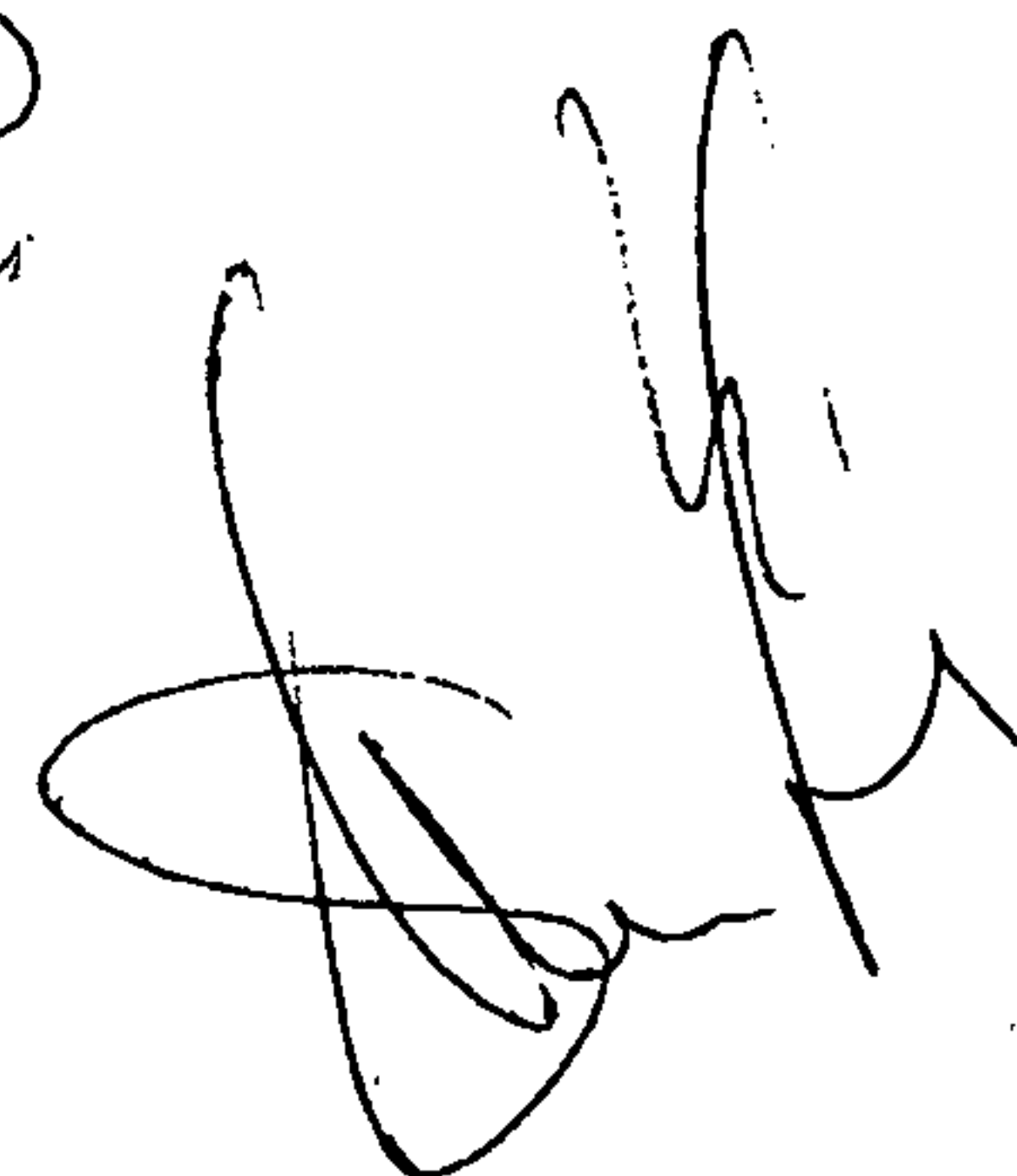
RA

G

9/6







Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	ADDETTO PREPARAZIONE LIEVITI
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

RB

RB

RB

RB

RB

RB

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTANTE QUALIFICATO IN PANIFICAZIONE
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

RA



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTANTE QUALIFICATO IN PASTICCERIA
Profilo:	ADDETTO PASTICCIERE
Capacità: (Competenze)	Controllo e gestione delle materie prime; programmazione e controllo delle scorte; gestione del magazzino; organizzazione delle fasi di lavoro; manipolazione e trasformazione, a prodotto finito, della materia prima; utilizzo delle macchine; preparazione di elaborati dolci e salati; decorazione degli elaborati; riassetto dei locali e degli strumenti; rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità; previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Merceologia delle materie del settore dolciario; scienza dell'alimentazione lingua straniera; ciclo di lavorazione; contabilità aziendale; organizzazione del magazzino; macchine e attrezzi del settore; informatica di base; contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso.

LR

AM

GB

LD

LD

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTANTE QUALIFICATO IN PASTICCERIA
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacita': (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

RA

~

G

M

GP

D

Angela

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTANTI MACCHINE AUTOMATICHE DI CONFEZIONE
Profilo:	ADDETTO CONDUZIONE IMPIANTI E MACCHINE UTENSILI
Capacita': (Competenze)	<p>Leggere e interpretare documentazione tecnica di pertinenza relativi al ciclo di lavoro compresa la scheda tecnica di qualità, scheda utensili e origini pezzo;</p> <p>Saper intervenire sull'impianto utilizzato con operazioni di carico e scarico anche utilizzando apparecchiature di sollevamento;</p> <p>Essere in grado di monitorare la qualità del prodotto in uscita compilando la scheda di autocontrollo con i dati rilevati;</p> <p>Utilizzare macchine anche a CNC e capacità di lavoro della macchina;</p> <p>Essere in grado di collaborare con l'attrezzista per le operazioni di installazione degli attrezzi sulle macchine;</p> <p>Organizzare il posto di lavoro, identificare e predisporre gli utensili e i macchinari per l'esecuzione delle lavorazioni;</p> <p>Registrare i dati tecnici ed i risultati del processo lavorativo;</p> <p>Collaborare con i tecnici della manutenzione e saper effettuare interventi di manutenzione ordinaria;</p> <p>Saper utilizzare le attrezzature necessarie al processo produttivo;</p> <p>Utilizzare supporti informatici per ottenere informazioni necessarie per lo svolgimento della propria attività;</p> <p>Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro;</p> <p>Applicare la normativa vigente in materia d'igiene, prevenzione e sicurezza del luogo di lavoro;</p> <p>Applicare la normativa antinfortunistica relativa alla propria e all'altrui sicurezza.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscere il contratto di lavoro e le principali normative regolanti il rapporto di lavoro;</p> <p>Conoscere le caratteristiche del settore;</p> <p>Conoscere il proprio ruolo all'interno dell'azienda;</p> <p>Conoscere il ciclo di produzione: fasi, attività e tecnologie;</p> <p>Conoscere le basi di disegno tecnico;</p> <p>Conoscere nuove leghe metalliche ed uso di polveri sintetizzate;</p> <p>Conoscere gli elementi di base della tecnologia dei macchinari utilizzati;</p> <p>Conoscere le caratteristiche, la composizione fisico-chimica, il comportamento e la lavorabilità dei materiali utilizzati;</p> <p>Conoscere tutta la documentazione necessaria alla tipologia di lavoro;</p> <p>Conoscere le innovazioni tecnologiche di processo, di prodotto e di contesto;</p> <p>Conoscere i principi base di logistica industriale e elementi di programmazione della produzione;</p> <p>Conoscere le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e comuni;</p> <p>Conoscere le norme sulla tutela della salubrità e i servizi di emergenza nei luoghi di lavoro.</p>

915

RR



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTO ELETTRICISTA
Profilo:	ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI
Capacita': (Competenze)	Lettura ed interpretazione di schemi elettrici; Corretta scelta dei cavi; Installazione di impianti civili ed industriali; Montaggio di organi di manovra e protezione; Controllo della funzionalità delle apparecchiature e degli impianti; Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità; Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Elettrotecnica generale; Disegno di schemi elettrici; Macchine elettriche; Impiantistica civile ed industriale; Norme nazionali ed internazionali sulla sicurezza degli impianti; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso

43

*[Handwritten signature]*

GB

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTO MECCANICO
Profilo:	ADDETTO AL MONTAGGIO ED ALLA MANUTENZIONE DI SISTEMI ED ATTREZZATURE MECCANICHE
Capacita': (Competenze)	Organizzazione delle fasi di lavoro (montaggio e manutenzione); Esecuzione della tracciatura secondo le indicazioni del disegno; Sagomatura a mano o a macchina del metallo alle dimensioni prescritte; Assemblaggio; Controllo e messa in opera di parti meccaniche con strumenti meccanici ed elettrici; Riconoscimento delle anomalie della macchina; Riconoscimento delle difettosità ricorrenti nei pezzi da montare; Manutenzione ordinaria e straordinaria rapporti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità; Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Disegno tecnico; Disegno meccanico; Impiantistica meccanica; Impiantistica termoidraulica; Impiantistica oleodinamica; Tecnologia dei metalli; Tipologie di produzione: serie e commessa; Fasi del montaggio dei pezzi; Strumenti ed attrezzature per il montaggio; La saldatura; La misurazione e il controllo; Messa a punto del montaggio; manutenzione preventiva; Basi di informatica ed uso del P.C.; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; Igiene del lavoro; Prevenzione e pronto soccorso

2/3

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	AIUTO MECCANICO
Profilo:	ADDETTO ELETTROMECCANICO ELETTRONICO
Capacità: (Competenze)	<p>Lettura ed interpretazione del disegno di impianti e di costruzioni elettromeccaniche;</p> <p>Lettura ed interpretazione di semplici disegni meccanici;</p> <p>Elaborazione di semplici impianti elettromeccanici elettronici; Esecuzione, montaggio, controllo funzionale e manutenzione di apparecchiature elettromeccaniche elettriche;</p> <p>Esecuzione di semplici lavorazioni meccaniche al banco e alle macchine utensili;</p> <p>Uso degli attrezzi e strumenti del settore;</p> <p>Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;</p> <p>Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Elementi di elettrotecnica, elettronica e meccanica;</p> <p>Disegno meccanico ed elettrico; Materiale elettrico ed elettronico;</p> <p>Servomeccanismi e loro controllo; Cablaggio ed interfacciamento; Schemi e tabelle relativi ad impianti elettromeccanici elettronici;</p> <p>Applicazione dell'informatica all'industria;</p> <p>Strumenti di misura e di controllo;</p> <p>Attrezzi e materiale necessari alla lavorazione;</p> <p>Normativa CEI relativa al settore; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;</p> <p>Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso</p>

*113*

*J*

*[Signature]*

*GB*

*[Signature]*

*[Signature]*



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	CASSIERE
Profilo:	ADDETTO ALLE VENDITE SETTORE COMMERCIALE
Capacita': (Competenze)	<p>Saper comprendere il funzionamento di un'organizzazione aziendale;  Saper individuare ruoli e funzioni delle figure professionali che operano all'interno dell'azienda;  Saper interpretare i processi aziendali.  Essere in grado di gestire una conversazione telefonica,  Saper comunicare in maniera efficace;  Saper comunicare con tutto lo staff aziendale;  Saper capire ed accontentare il cliente;  Saper migliorare il servizio offerto;  Essere in grado di rivedere e razionalizzare il modo di porsi agli altri, di vestirsi, di muoversi;  Conoscere e saper applicare le principali strategie di web marketing;  Saper svolgere attraverso il supporto informatico alcune importanti funzioni aziendali (gestione dei costi, delle derrate, del magazzino, etc.);  Saper cogliere le caratteristiche psicologiche, le esigenze, i gusti del cliente e rapportarsi alle stesse attraverso comportamenti funzionali, utilizzando un appropriato stile comunicativo;  Essere in grado di preparare ed approntare le merci per la vendita;  Essere in grado di preparare la presentazione ottimale;  Saper allestire esposizioni diverse, il rifornimento degli scaffali, realizzazione degli allestimenti;  Essere in grado di fornire assistenza e consulenza tecnica al cliente;  Saper stipulare contratti di vendita;  Saper ricevere ed evadere ordinazioni e le scorte;  Essere in grado di rilasciare documenti contabili;  Essere in grado di acquisire le regole e le conoscenze fondamentali del marketing;  Saper promuovere le vendite;  Saper curare ed approfondire i rapporti con i clienti.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Rapporti di lavoro e normativa: diritti e doveri, contratti di lavoro, la retribuzione, normativa previdenziale;  Sicurezza sul lavoro: D. Lgs. 626/94;  rischi specifici e misure di prevenzione;  procedure, obblighi e responsabilità;  dispositivi di protezione individuali;  Pronto soccorso e prevenzione incendi;  Informatica: concetti teorici di base, gestione dei documenti, elaborazione testi, foglio elettronico, Internet e la posta elettronica;  Organizzazione e processi: definizione di una organizzazione, ruoli e mansioni, i processi aziendali;  Tecniche di comunicazione;  Strategie per il superamento dei problemi;  Strategie di comunicazione efficace: l'immagine personale: tecniche di cura del corpo, comportamento;  Informatica a supporto del settore commerciale: web marketing; accenni ai programmi specifici per la fatturazione, gestione delle scorte, pagamenti e rapporti con le banche;  Tecniche e psicologia di vendita: la qualità del servizio, le leggi fondamentali della tecnica della trattativa, la gestione del reclamo;  Vetrinistica, visual merchandising e layout punto vendita: il ruolo e le caratteristiche della vetrina, strutturazione della vetrina, illuminotecnica, tecnica dei colori, le regole fondamentali dell'esposizione;  Contratto di compravendita;  Merceologia;  La formazione del prezzo;  I mezzi e gli strumenti di pagamento;  La politica del prezzo e del prodotto.</p>

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	CENTRALINISTA
Profilo:	ADDETTO CENTRALINISTA
Capacità: (Competenze)	<p>Conversare con proprietà di linguaggio e padronanza delle informazioni da dare o da chiedere;</p> <p>Uso della macchina da scrivere; Uso dei tasti della centralina; Uso della LISTA DI ATTESA (HOLD);</p> <p>Riconoscimento del segnale LIBERO e OCCUPATO;</p> <p>Comunicazione interna, urbana ed interurbana;</p> <p>Gestione completa di un centralino complesso</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Normativa e regolamenti sulla comunicazione telefonica; Problematiche relative alla funzione svolta da un centralino telefonico quale mezzo di comunicazione di una unità produttiva o di servizio;</p> <p>Vari tipi di centralino telefonico;</p> <p>Organizzazione del centralino telefonico in relazione al volume e alla tipologia delle comunicazioni;</p> <p>Struttura gerarchica dei vari livelli di responsabilità in un'unità produttiva o in un servizio di tipo medio;</p> <p>Servizi telefonici ausiliari, speciali ed opzionali teleselezione e fasce orarie;</p> <p>Tariffe ordinarie, ridotte e di ore di punta;</p> <p>Segreterie telefoniche e chiamate d'urgenza;</p> <p>Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;</p> <p>Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso</p>

93

u

S




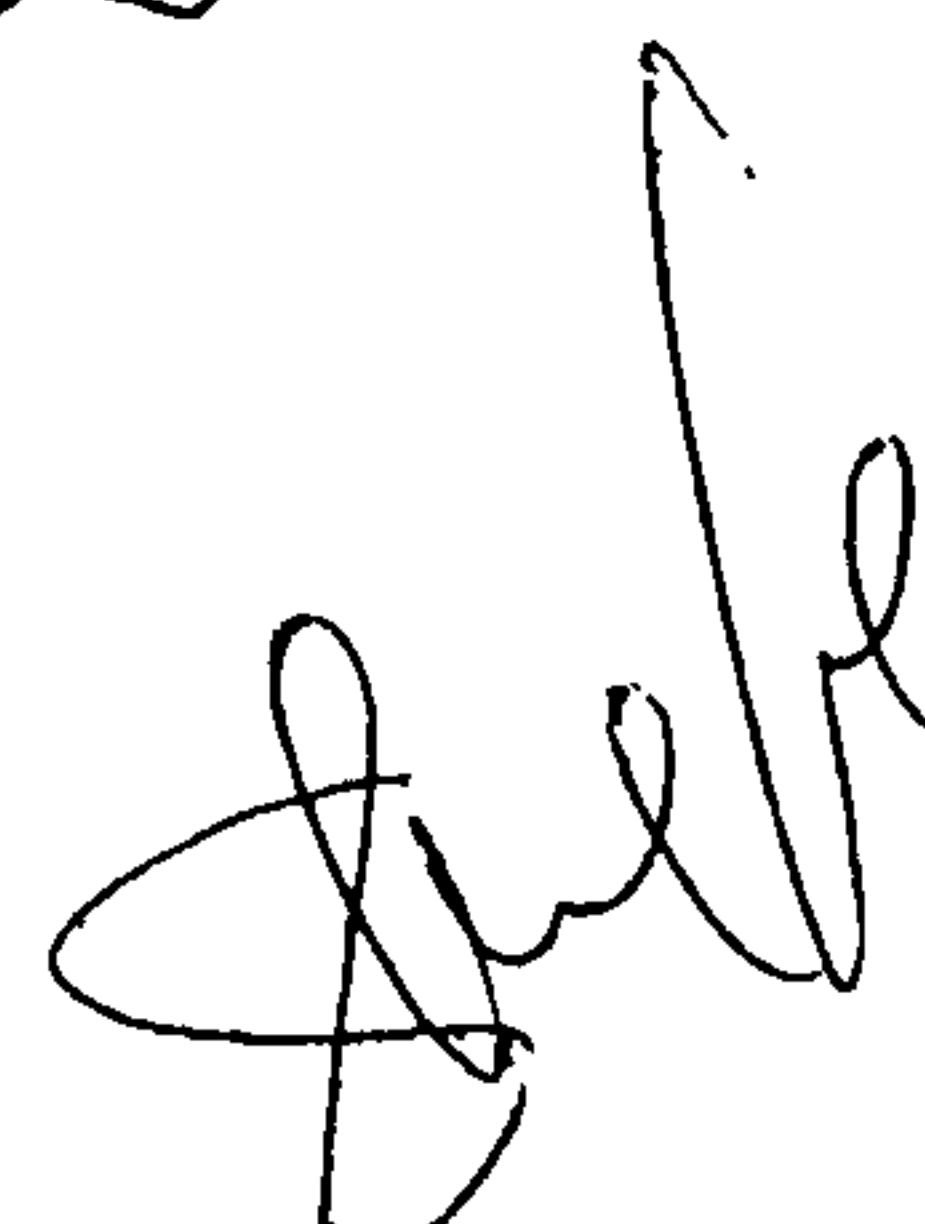


95

96

97



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	COMMESSE
Profilo:	ADDETTO ALLE VENDITE SETTORE COMMERCIALE
Capacita': (Competenze)	<p>Saper comprendere il funzionamento di un'organizzazione aziendale;  Saper individuare ruoli e funzioni delle figure professionali che operano all'interno dell'azienda;  Saper interpretare i processi aziendali.  Essere in grado di gestire una conversazione telefonica,  Saper comunicare in maniera efficace;  Saper comunicare con tutto lo staff aziendale;  Saper capire ed accontentare il cliente;  Saper migliorare il servizio offerto;  Essere in grado di rivedere e razionalizzare il modo di porsi agli altri, di vestirsi, di muoversi;  Conoscere e saper applicare le principali strategie di web marketing;  Saper svolgere attraverso il supporto informatico alcune importanti funzioni aziendali (gestione dei costi, delle derrate, del magazzino, etc.);  Saper cogliere le caratteristiche psicologiche, le esigenze, i gusti del cliente e rapportarsi alle stesse attraverso comportamenti funzionali, utilizzando un appropriato stile comunicativo;  Essere in grado di preparare ed approntare le merci per la vendita;  Essere in grado di preparare la presentazione ottimale;  Saper allestire esposizioni diverse, il rifornimento degli scaffali, realizzazione degli allestimenti;  Essere in grado di fornire assistenza e consulenza tecnica al cliente;  Saper stipulare contratti di vendita;  Saper ricevere ed evadere ordinazioni e le scorte;  Essere in grado di rilasciare documenti contabili;  Essere in grado di acquisire le regole e le conoscenze fondamentali del marketing;  Saper promuovere le vendite;  Saper curare ed approfondire i rapporti con i clienti.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Rapporti di lavoro e normativa: diritti e doveri, contratti di lavoro, la retribuzione, normativa previdenziale;  Sicurezza sul lavoro: D. Lgs. 626/94;  rischi specifici e misure di prevenzione;  procedure, obblighi e responsabilità;  dispositivi di protezione individuali;  Pronto soccorso e prevenzione incendi;  Informatica: concetti teorici di base, gestione dei documenti, elaborazione testi, foglio elettronico, Internet e la posta elettronica;  Organizzazione e processi: definizione di una organizzazione, ruoli e mansioni, i processi aziendali;  Tecniche di comunicazione;  Strategie per il superamento dei problemi;  Strategie di comunicazione efficace: l'immagine personale: tecniche di cura del corpo, comportamento;  Informatica a supporto del settore commerciale: web marketing; accenni ai programmi specifici per la fatturazione, gestione delle scorte, pagamenti e rapporti con le banche;  Tecniche e psicologia di vendita: la qualità del servizio, le leggi fondamentali della tecnica della trattativa, la gestione del reclamo;  Vetrinistica, visual merchandising e layout punto vendita: il ruolo e le caratteristiche della vetrina, strutturazione della vetrina, illuminotecnica, tecnica dei colori, le regole fondamentali dell'esposizione;  Contratto di compravendita;  Merceologia;  La formazione del prezzo;  I mezzi e gli strumenti di pagamento;  La politica del prezzo e del prodotto.</p>



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	DATTILOGRAFO
Profilo:	ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI SEGRETERIA
Capacità: (Competenze)	Gestione documenti in entrata ed in uscita; Realizzazione di documenti informativi; Gestione delle comunicazioni telefoniche ed interpersonali; Tenuta dell'agenda e gestione impegni conto terzi; Gestione di attività economiche di comune livello; Utilizzo dei sistemi informativi per la realizzazione del compito; Utilizzo dei più diffusi strumenti di comunicazione commerciale (telex, telefax, spedizionieri, fotoriproduttori; Tapparti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità; Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale.
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Dattilografia; Basi di informatica ed uso del P.C. (foglio elettronico, data base, wordprocessor); Logica dell'office automation; Rilevazione, classificazione, gestione e spedizione documenti; basi di organizzazione del lavoro d'ufficio; Cenni di time management; comunicazione e gestione dei rapporti; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten initials GB*

*Handwritten signature*

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	ELETTRICISTA
Profilo:	ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI
Capacità: (Competenze)	<p>Lettura ed interpretazione di schemi elettrici;            Corretta scelta dei cavi; Installazione di impianti civili ed industriali;            Montaggio di organi di manovra e protezione;            Controllo della funzionalità delle apparecchiature e degli impianti; Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;            Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Elettrotecnica generale;            Disegno di schemi elettrici; Macchine elettriche; Impiantistica civile ed industriale;            Norme nazionali ed internazionali sulla sicurezza degli impianti; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;            Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso</p>

RF

*[Handwritten signature]*

GB

*[Large handwritten signature]*

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	GESTORE DI LABORATORIO
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

R13

G

M

GB

B

JL



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	ADDETTO MACCHINARIO INTERNO
Profilo:	ADDETTO CONDUZIONE IMPIANTI E MACCHINE UTENSILI
Capacità: (Competenze)	<p>Leggere e interpretare documentazione tecnica di pertinenza relativi al ciclo di lavoro compresa la scheda tecnica di qualità, scheda utensili e origini pezzo;</p> <p>Saper intervenire sull'impianto utilizzato con operazioni di carico e scarico anche utilizzando apparecchiature di sollevamento;</p> <p>Essere in grado di monitorare la qualità del prodotto in uscita compilando la scheda di autocontrollo con i dati rilevati;</p> <p>Utilizzare macchine anche a CNC e capacità di lavoro della macchina;</p> <p>Essere in grado di collaborare con l'attrezzista per le operazioni di installazione degli attrezzi sulle macchine;</p> <p>Organizzare il posto di lavoro, identificare e predisporre gli utensili e i macchinari per l'esecuzione delle lavorazioni;</p> <p>Registrazione i dati tecnici ed i risultati del processo lavorativo;</p> <p>Collaborare con i tecnici della manutenzione e saper effettuare interventi di manutenzione ordinaria;</p> <p>Saper utilizzare le attrezzature necessarie al processo produttivo;</p> <p>Utilizzare supporti informatici per ottenere informazioni necessarie per lo svolgimento della propria attività;</p> <p>Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro;</p> <p>Applicare la normativa vigente in materia d'igiene, prevenzione e sicurezza del luogo di lavoro;</p> <p>Applicare la normativa antinfortunistica relativa alla propria e all'altrui sicurezza.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscere il contratto di lavoro e le principali normative regolanti il rapporto di lavoro;</p> <p>Conoscere le caratteristiche del settore;</p> <p>Conoscere il proprio ruolo all'interno dell'azienda;</p> <p>Conoscere il ciclo di produzione: fasi, attività e tecnologie;</p> <p>Conoscere le basi di disegno tecnico;</p> <p>Conoscere nuove leghe metalliche ed uso di polveri sintetizzate;</p> <p>Conoscere gli elementi di base della tecnologia dei macchinari utilizzati;</p> <p>Conoscere le caratteristiche, la composizione fisico-chimica, il comportamento e la lavorabilità dei materiali utilizzati;</p> <p>Conoscere tutta la documentazione necessaria alla tipologia di lavoro;</p> <p>Conoscere le innovazioni tecnologiche di processo, di prodotto e di contesto;</p> <p>Conoscere i principi base di logistica industriale e elementi di programmazione della produzione;</p> <p>Conoscere le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e comuni;</p> <p>Conoscere le norme sulla tutela della salubrità e i servizi di emergenza nei luoghi di lavoro.</p>

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	IMPASTATORE
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base            Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro            Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori            Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti            Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione            Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione            Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari            Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione            Seguire Le tendenze del gusto            Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie            Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati            Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori            Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi            Relazioni con la clientela nel punto vendita            Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane            Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura            Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti            Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti            Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti            Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione            I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

*APB*

*G*

*L*

*DP*

*M*

*GP*

*Lupe*



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	INFORNATORE
Profilo:	ADDETTO FORNAIO PANIFICATORE
Capacità: (Competenze)	<p>Informatica di base</p> <p>Applicare le norme sull'igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Saper condurre un negozio e i rapporti con i fornitori</p> <p>Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti; dosaggi e impasti</p> <p>Saper valutare i Tempi di cottura e di lievitazione</p> <p>Capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime, e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione</p> <p>Capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari</p> <p>Saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione</p> <p>Seguire Le tendenze del gusto</p> <p>Approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie</p> <p>Sapersi rapportare e soddisfare la clientela</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscenza della normativa sulla sicurezza. Conoscenza dei rischi specifici. Capacità di adottare comportamenti adeguati</p> <p>Elementi generali legati alla conduzione del negozio. Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori</p> <p>Comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi</p> <p>Relazioni con la clientela nel punto vendita</p> <p>Conoscenza, capacità di scegliere ed utilizzare in maniera appropriata i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane</p> <p>Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura</p> <p>Conoscenza dei tempi e delle modalità corrette di lievitazione degli impasti</p> <p>Conoscenza dei macchinari e degli strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane. Capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti</p> <p>Conoscenza e capacità di applicare le migliori tecniche manuali di modellamento dei prodotti</p> <p>Il rapporto con la clientela. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione</p> <p>I prodotti tipici e le nuove merceologie. Nuovi supporti per la lavorazione</p>

*AS*

*—*

*GB*

*DS*

*JK*

*AM*



Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	MECCANICO
Profilo:	ADDETTO AL MONTAGGIO ED ALLA MANUTENZIONE DI SISTEMI ED ATTREZZATURE MECCANICHE
Capacità: (Competenze)	<p>Organizzazione delle fasi di lavoro (montaggio e manutenzione);            Esecuzione della tracciatura secondo le indicazioni del disegno;            Sagomatura a mano o a macchina del metallo alle dimensioni prescritte;            Assemblaggio;            Controllo e messa in opera di parti meccaniche con strumenti meccanici ed elettrici; Riconoscimento delle anomalie della macchina;            Riconoscimento delle difettosità ricorrenti nei pezzi da montare;            Manutenzione ordinaria e straordinaria rapporti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità;            Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Disegno tecnico;            Disegno meccanico;            Impiantistica meccanica; Impiantistica termoidraulica; Impiantistica oleodinamica; Tecnologia dei metalli; Tipologie di produzione: serie e commessa;            Fasi del montaggio dei pezzi; Strumenti ed attrezzature per il montaggio;            La saldatura;            La misurazione e il controllo; Messa a punto del montaggio; manutenzione preventiva;            Basi di informatica ed uso del P.C.;            Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;            Igiene del lavoro;            Prevenzione e pronto soccorso</p>

R13

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	MECCANICO
Profilo:	ADDETTO ELETTROMECCANICO ELETTRONICO
Capacità: (Competenze)	<p>Lettura ed interpretazione del disegno di impianti e di costruzioni elettromeccaniche;</p> <p>Lettura ed interpretazione di semplici disegni meccanici;</p> <p>Elaborazione di semplici impianti elettromeccanici elettronici; Esecuzione, montaggio, controllo funzionale e manutenzione di apparecchiature elettromeccaniche elettriche;</p> <p>Esecuzione di semplici lavorazioni meccaniche al banco e alle macchine utensili;</p> <p>Uso degli attrezzi e strumenti del settore;</p> <p>Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;</p> <p>Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Elementi di elettrotecnica, elettronica e meccanica;</p> <p>Disegno meccanico ed elettrico; Materiale elettrico ed elettronico;</p> <p>Servomeccanismi e loro controllo; Cablaggio ed interfacciamento; Schemi e tabelle relativi ad impianti elettromeccanici elettronici;</p> <p>Applicazione dell'informatica all'industria;</p> <p>Strumenti di misura e di controllo;</p> <p>Attrezzi e materiale necessari alla lavorazione;</p> <p>Normativa CEI relativa al settore; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;</p> <p>Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso</p>

PP

J

GB

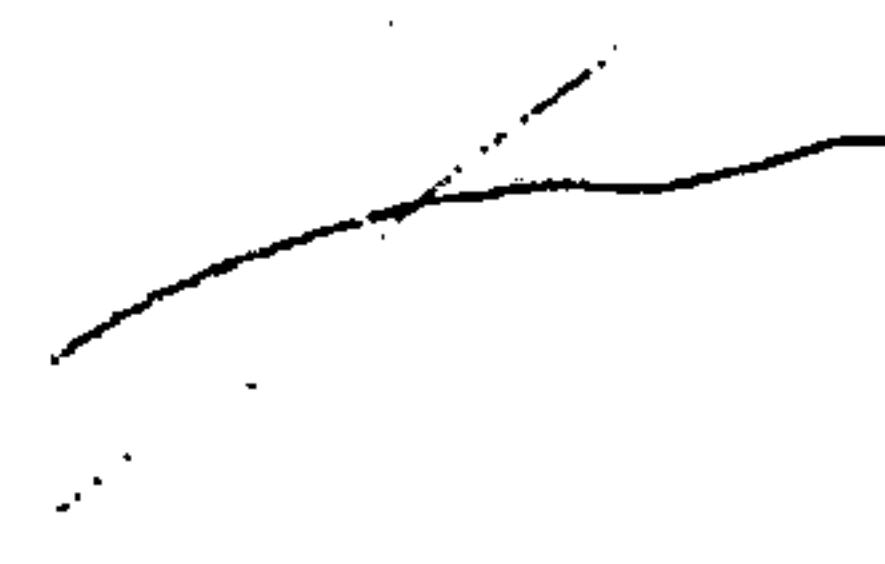
B

h

M

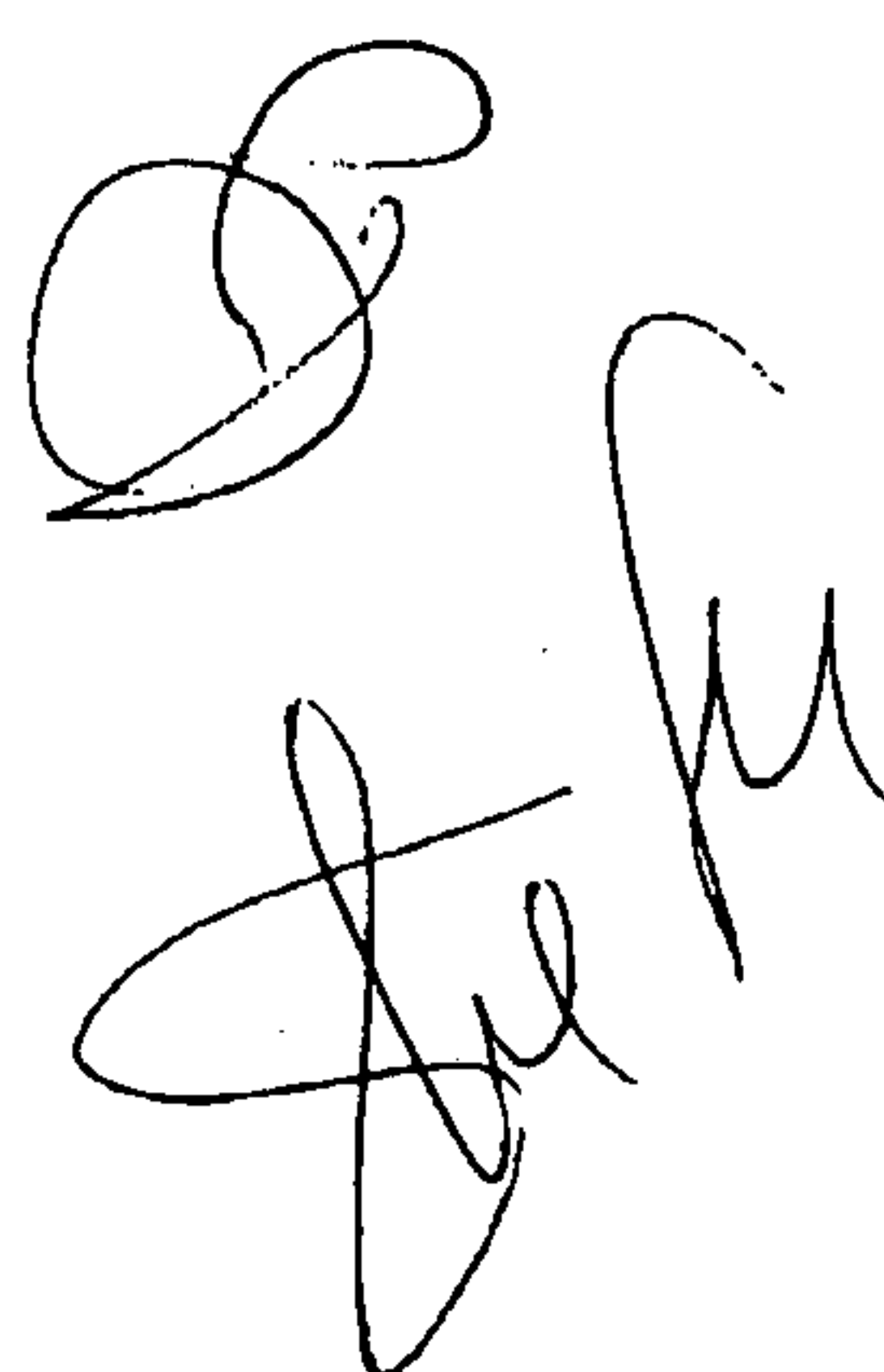
Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	MULETTISTA
Profilo:	ADDETTO AL MAGAZZINO, LOGISTICA E MOVIMENTAZIONE MERCI
Capacità: (Competenze)	<p>Utilizzare gli strumenti e le tecnologie della propria attività;            Applicare i principi della logistica e le tecniche di magazzinaggio delle merci (movimentazione, accettazione, conservazione;            Definire la movimentazione interna dei grezzi, semilavorati, commerciali, prodotti finiti, sulla base della convenienza economica;            Determinare i magazzini: accettazione, semilavorati, finiti, materie ausiliarie alla produzione;            Saper scegliere i mezzi idonei da utilizzare per il carico, lo scarico, la movimentazione e l'immagazzinamento dei prodotti;            Trattare adeguatamente in base alle sue caratteristiche il prodotto da movimentare;            Curare lo spostamento dei materiali anche attraverso l'uso di sistemi per la movimentazione delle merci (carri ponte, carrelli elevatori ecc.);            Utilizzare gli strumenti e le tecnologie della propria attività (registrazioni arrivi - partenze, bolle accompagnamento, documenti necessari al trasporto della merce ecc.);            Applicare le tecniche di stoccaggio e di conservazione, igienico-sanitarie in caso di derrate deperibili;            Confezionare e imballare la merce in partenza secondo le buone tecniche di imballaggio, a seconda del vettore e delle tratte da percorrere;            Provvedere alla consegna delle merci, adottando tutte le cautele per garantirne la conservazione e l'integrità;            Applicare la normativa vigente in materia d'igiene, prevenzione e sicurezza del luogo di lavoro;            Applicare la normativa antinfortunistica relativa alla propria e all'altrui sicurezza.</p>
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	<p>Conoscere il contratto di lavoro e le principali normative regolanti il rapporto di lavoro;            Conoscere le caratteristiche del settore;            Conoscere il proprio ruolo all'interno dell'azienda;            Conoscere il ciclo di produzione: fasi, attività e tecnologie;            Conoscere tutta la documentazione necessaria alla tipologia di lavoro e i prodotti informatici necessari;            Conoscere i principi e le tecniche della logistica, del carico, dello scarico, dello stoccaggio e della movimentazione relative al suo settore produttivo;            Conoscere elementi di merceologia, e tecniche di tenuta e conservazione della merce in caso di derrate alimentari o deperibili;            Conoscere le macchine, i materiali e il loro utilizzo;            Conoscere le innovazioni tecnologiche di processo, di prodotto e di contesto;            Conoscere le tecniche e le caratteristiche dei materiali per il confezionamento e l'imballaggio;            Conoscere elementi di motoristica e possedere nozioni essenziali per la manutenzione ordinaria delle macchine;            Conoscere le norme sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni: dispositivi di protezione individuali e comuni;            Conoscere le norme sulla tutela della salubrità e i servizi di emergenza nei luoghi di lavoro.</p>

RB





GB





Informazioni Profilo	
Contratto:	PANIFICAZIONE
Comparto:	
Qualifica:	STENODATTELOGRAFO
Profilo:	ADDETTO ALLE ATTIVITÀ DI SEGRETERIA
Capacità: (Competenze)	Gestione documenti in entrata ed in uscita; Realizzazione di documenti informativi; Gestione delle comunicazioni telefoniche ed interpersonali; Tenuta dell'agenda e gestione impegni conto terzi; Gestione di attività economiche di comune livello; Utilizzo dei sistemi informativi per la realizzazione del compito; Utilizzo dei più diffusi strumenti di comunicazione commerciale (telex, telefax, spedizionieri, fotoriproduttori; Tapparti interpersonali a monte ed a valle e con i livelli di responsabilità; Previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale.
Contenuti Formativi: (Conoscenze)	Dattilografia; Basi di informatica ed uso del P.C. (foglio elettronico, data base, wordprocessor); Logica dell'office automation; Rilevazione, classificazione, gestione e spedizione documenti; basi di organizzazione del lavoro d'ufficio; Cenni di time management; comunicazione e gestione dei rapporti; Contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro; Igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso.

RB

