

L. Loria *Giulio*

Franco L. Loria

Rosa Loria

[Signature]

**IPOTESI DI ACCORDO
PER IL RINNOVO DEL
CONTRATTO COLLETTIVO
NAZIONALE DI LAVORO
PER I DIPENDENTI DA AZIENDE
DEL SETTORE TURISMO**

20 febbraio 2010

Testo ufficiale

Giuseppe Giampà

Luigi Neri

Francesca El



Leonora

[Signature]



Antonio Bono



perotto



Federazione Italiana Pubblici Esercizi



[Signature]

[Signature]



[Signature]

[Signature]

Il giorno 20 del mese di febbraio 2010,

tra

la Federazione delle Associazioni Italiane Alberghi e Turismo - FEDERALBERGHI;

la Federazione Italiana Pubblici Esercizi - FIPE;

la Federazione Italiana delle Associazioni delle Imprese di Viaggi e Turismo - FIAVET;

la Federazione delle Associazioni Italiane dei Complessi Turistico Ricettivi dell'Aria Aperta - FAITA;

con la partecipazione della Confederazione Generale Italiana del Commercio Turismo e Servizi e delle piccole e medie imprese - CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA;

la Federazione Sindacale Vettori e Servizi per la Mobilità - FEDERRETI;

e

la Federazione Italiana Lavoratori Commercio, Turismo e Servizi - FILCAMS CGIL, con l'intervento della Confederazione Generale Italiana Lavoratori (CGIL);

la Federazione Italiana Sindacati Addetti Servizi Commerciali Affini e del Turismo - FISASCAT CISL, con l'intervento della Confederazione Italiana Sindacati Lavoratori (CISL);

la Unione Italiana Lavoratori Turismo Commercio e Servizi - UILTuCS;

visto il protocollo interconfederale del 22 gennaio 2009, il CCNL Turismo 19 luglio 2003, l'accordo 12 giugno 2008 e l'accordo di rinnovo del CCNL Turismo del 27 luglio 2007

si è stipulata

la presente ipotesi di accordo per il rinnovo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del settore Turismo.

Indice

POLITICHE PER IL GOVERNO DEL SETTORE.....	5
integrale applicazione della contrattazione.....	5
stagionalità	5
ammortizzatori sociali	6
enti bilaterali.....	6
semplificazione amministrativa.....	6
buoni vacanza.....	6
aziende ricettive – alloggio.....	6
ristorazione collettiva – appalti.....	6
ristorazione collettiva – ritardati pagamenti	7
attività in concessione.....	7
politiche fiscali (IVA).....	7
decontribuzione e detassazione	8
TITOLO I - VALIDITA' E SFERA DI APPLICAZIONE	9
TITOLO II - RELAZIONI SINDACALI.....	10
pari opportunità	10
secondo livello di contrattazione.....	10
effettività della diffusione della contrattazione di secondo livello	11
sostegno al reddito.....	12
statuto	13
regolamenti.....	13
garanzia delle prestazioni	14
bilateralità.....	14
tutela della salute e della sicurezza sul lavoro	14
TITOLO III - CLASSIFICAZIONE DEL PERSONALE.....	15
professionalità	15
TITOLO IV - MERCATO DEL LAVORO	16
contratti a termine.....	16
lavoro extra e di surroga.....	16
appalto di servizi	16
telelavoro.....	17
lavoratori stranieri	17
TITOLO V - RAPPORTO DI LAVORO.....	18
modalità di godimento del riposo settimanale.....	18
TITOLO VI - TRATTAMENTO ECONOMICO	19
paga base nazionale.....	19
retribuzione dei lavoratori extra e di surroga.....	19
TITOLO VII - SOSPENSIONE DEL RAPPORTO DI LAVORO	20
part time post partum.....	20
aspettativa non retribuita	20

malattie oncologiche.....	20
TITOLO IX - VIGENZA CONTRATTUALE.....	21
decorrenza e durata.....	21
procedure per il rinnovo del CCNL.....	21
indennità di vacanza contrattuale	21
semplificazione contrattuale.....	21
TITOLO X - AZIENDE ALBERGHIERE.....	22
classificazione del personale	22
TITOLO XII - PUBBLICI ESERCIZI	24
concessioni	24
sale bingo.....	24
TITOLO XV - IMPRESE DI VIAGGIO E TURISMO	25
classificazione del personale	25
ALLEGATI	26
vitto e alloggio.....	26
regolamento apprendistato professionalizzante settore turismo	26
scheda formativa.....	42

ALLEGATI**vitto e alloggio**

Al paragrafo D/1 dell'allegato D al CCNL Turismo 27 luglio 2009 è aggiunto il seguente periodo:

A decorrere dal 1° gennaio 2011, eventuali valori del vitto e dell'alloggio provincialmente in atto superiori a quelli di cui al punto d 4) della presente convenzione verranno adeguati nella misura massima di euro 0,10 per un pranzo, 0,02 per una prima colazione e di euro 0,10 per un pernottamento.

All'allegato D, alla nota a verbale che segue il paragrafo D/2 è aggiunto il seguente periodo:

A decorrere dal 1° gennaio 2011, il prezzo del vitto in atto nelle varie provincie è aumentato di euro 0,10 a pasto.

regolamento apprendistato professionalizzante settore turismo

Premesse che:

- l'apprendistato nel settore Turismo rappresenta un importante strumento per l'acquisizione delle competenze necessarie per lo svolgimento del lavoro e un canale privilegiato per il collegamento tra la scuola ed il lavoro e per l'ingresso dei giovani nel mercato del lavoro;
- l'articolo 2 della legge 14 febbraio 2003, n. 30 "Delega al Governo in materia di occupazione e mercato del lavoro" che, nel rispetto dei criteri di cui all'articolo 16, comma 5, della legge 24 giugno 1997, n. 196, ha previsto il riordino dei rapporti di lavoro con contenuti formativi, così da valorizzare l'apprendimento in azienda e, in particolare, l'apprendistato quale strumento formativo che contribuisce alla produttività e qualità del lavoro anche nella prospettiva di una formazione superiore che integra formazione e lavoro;
- il decreto legislativo 10 settembre 2003 n. 276 ha dato attuazione alle deleghe in materia di occupazione e mercato del lavoro, di cui alla legge 14 febbraio 2003, n. 30;
- l'articolo 49, comma 5, del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276 ha previsto che "la regolamentazione dei profili formativi dell'apprendistato professionalizzante è rimessa alle regioni e alle province autonome di Trento e Bolzano, d'intesa con le associazioni dei datori e prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano regionale" nel rispetto di alcuni principi e criteri direttivi fra i quali: "la previsione di un monte ore di formazione formale, interna o esterna alla azienda, di almeno centoventi ore per anno, per la acquisizione di competenze di base e tecnico-professionali" e "la presenza di un tutore aziendale con formazione e competenze adeguate";
- l'articolo 23, comma 2, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112 convertito, con modifiche, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, ha introdotto all'articolo 49 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, il comma 5 ter che stabilisce che "in caso di formazione esclusivamente aziendale non opera quanto previsto dal comma 5. In questa ipotesi i profili formativi dell'apprendistato professionalizzante sono rimessi integralmente ai contratti collettivi di lavoro stipulati a livello nazionale, territoriale o aziendale da associazioni dei datori e prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale ovvero agli enti bilaterali. I contratti collettivi e gli enti bilaterali definiscono la nozione di formazione aziendale e determinano, per ciascun profilo formativo, la durata e le modalità di erogazione della formazione, le modalità di riconoscimento della qualifica professionale ai fini contrattuali e la registrazione nel libretto formativo";
- l'accordo di rinnovo del CCNL Turismo 27 luglio 2007 ha innovato la disciplina dell'apprendistato attivando l'apprendistato professionalizzante.

Le Parti, nell'ambito della propria autonomia contrattuale, convengono di attuare quanto disposto dall'articolo 49, comma 5 ter, del decreto legislativo 10 settembre 2003 n. 276. Le disposizioni di cui alla presente intesa saranno applicabili, per quanto compatibili e fatte salve successive intese, anche all'apprendistato per l'esercizio del diritto dovere di istruzione e formazione (articolo 48, decreto legislativo n. 276 del 2003) e per l'apprendistato di alta formazione (articolo 50, decreto legislativo n. 276 del 2003).

Articolo 1

(1) La formazione aziendale, secondo quanto disposto dall'articolo 49, comma 5 ter, secondo periodo, del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, è la formazione svolta secondo i criteri ed i requisiti stabiliti nel presente regolamento.

(2) Il presente regolamento costituisce un "sistema minimo standard di regole" per l'attivazione dell'apprendistato professionalizzante in caso di formazione esclusivamente aziendale, immediatamente applicabile da qualsiasi azienda del settore Turismo, di qualsiasi dimensione, uniformemente su tutto il territorio nazionale, con la possibilità di esplicitare la durata e il percorso formativo adattandolo alle proprie esigenze aziendali e, laddove l'azienda ne ravvisi l'opportunità, di usufruire dell'assistenza degli enti bilaterali del turismo.

(3) La integrale applicazione delle disposizioni del CCNL Turismo 27 luglio 2007 ed in particolare di quelle relative ad assistenza sanitaria integrativa, previdenza complementare, enti bilaterali e formazione continua costituisce condizione indispensabile per l'utilizzo degli strumenti previsti dal presente regolamento.

Articolo 2

(1) La formazione aziendale è costituita da percorsi di formazione formale, informale e non formale, comprensivi di un monte ore di formazione di base e di formazione tecnico professionale.

(2) L'attività formativa può essere svolta dal datore di lavoro, anche avvalendosi di strutture formative esterne organizzate o dell'ente bilaterale. La formazione può essere svolta anche tramite lo strumento della formazione in modalità e-learning ed in tal caso anche l'attività di accompagnamento potrà essere svolta attraverso l'impiego delle tecnologie informatiche e strumenti di tele-affiancamento o video-comunicazione da remoto.

(3) L'attività formativa può svolgersi anche al di fuori dell'orario di apertura al pubblico. Qualora l'attività formativa si svolga al di fuori del turno di lavoro, le ore di formazione saranno retribuite, fermo restando che le stesse non rientrano nel computo dell'orario di lavoro.

(4) L'azienda autocertificherà la propria capacità formativa e il rispetto di quanto previsto all'articolo 1, comma 3 della presente intesa, attraverso la dichiarazione allegata al presente accordo, che andrà inviata all'Ente bilaterale del turismo competente per territorio (o all'EBNT per le aziende multilocalizzate), provvedendo ad effettuare la formazione nella sua interezza, assumendone la responsabilità, e attestando la sussistenza dei seguenti requisiti:

a) referente per la formazione (datore di lavoro o collaboratore) in possesso di titolo di studio secondario oppure idonea posizione aziendale e almeno due anni di documentata esperienza professionale coerente con le competenze indicate nel piano formativo individuale;

b) profilo professionale rientrante tra quelli individuati nel presente accordo ed esplicitazione, eventuale, delle aree tematiche su cui verte la formazione, in rapporto alla specifica aziendale e/o del percorso individuale.

c) compilazione della "scheda formativa".

(5) Il datore di lavoro che intenda optare per la formazione esclusivamente aziendale invierà una comunicazione all'ente bilaterale del turismo competente per territorio.

Articolo 3

(1) Le organizzazioni territoriali dei datori di lavoro e dei lavoratori aderenti alle parti stipulanti il presente accordo possono altresì concordare di affidare al sistema degli enti bilaterali, la verifica della conformità dei piani formativi per la rispondenza alle disposizioni di legge e alle disposizioni contenute nel presente accordo. Il monitoraggio dell'attuazione del piano formativo è affidato all'Osservatorio sull'apprendistato che sarà appositamente costituito all'interno degli enti bilaterali del turismo competenti per territorio, in composizione paritaria tra le associazioni datoriali e dei lavoratori, firmatarie del contratto nazionale, che opererà senza ulteriori costi per le aziende e i lavoratori.

(2) Per le aziende multilocalizzate la verifica di cui al comma 1 è svolta dall'ente bilaterale nazionale del turismo, al quale è affidato anche il compito di monitoraggio.

Articolo 4

(1) L'impegno formativo dell'apprendista è graduato in relazione al livello di inquadramento, con le seguenti modalità:

- 120 ore medie annue per i livelli secondo e terzo;
- 100 ore medie annue per i livelli quarto, quinto e sesto super;
- 80 ore medie annue per il livello sesto.

(2) Per i rapporti di apprendistato stagionale e per i rapporti di apprendistato la cui durata non coincide con l'anno intero, l'impegno formativo annuo di cui ai commi precedenti si determina riproporzionando il monte ore annuo in base alla effettiva durata di ogni singolo rapporto di lavoro.

(3) Qualora l'impresa si avvalga dell'ente bilaterale per la verifica del piano formativo individuale, l'impegno formativo di cui ai commi precedenti è ridotto di un quarto, previo accertamento della sussistenza delle condizioni previste dall'articolo 1, comma 3, del presente regolamento.

(4) Per i territori in cui non sia operativo l'ente bilaterale o la commissione paritetica, la riduzione di cui al comma precedente è comunque applicabile in relazione agli apprendisti coinvolti in un percorso formativo corrispondente alle mansioni da svolgere (università, scuola secondaria di secondo grado, istituto professionale, attinenti al turismo).

Articolo 5

(1) Gli articoli seguenti identificano, per ciascun comparto, i profili formativi dell'apprendistato professionalizzante, definiti ai sensi dell'articolo 49, comma 5 ter, del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nel caso la singola

azienda intenda avviare percorsi formativi per profili non previsti dalla parte speciale della presente intesa potrà ottenere apposita autorizzazione dell'ente bilaterale competente. L'ente bilaterale del Turismo competente per territorio invia ogni sei mesi i nuovi profili formativi all'EBNT per la loro eventuale formalizzazione nella contrattazione collettiva del settore.

(2) Ai fini della validazione dei percorsi formativi e della relativa attestazione nel libretto formativo del cittadino di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276, l'EBNT potrà stipulare apposita convenzione con l'ISFOL.

(3) Per tutto quanto non è previsto nel presente regolamento si applicano le norme del CCNL Turismo 27 luglio 2007.

(4) Le disposizioni contenute nel presente regolamento si applicano a partire dal 1° gennaio 2010 e, in quanto applicabili, si rivolgono anche agli apprendisti assunti prima della data di stipula del presente accordo.

Articolo 6

(1) Per l'attuazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, con riferimento alle aziende alberghiere, ai porti e agli approdi turistici (articolo 1, comma 1, punti I e VII CCNL Turismo 19 luglio 2003), ai complessi turistico ricettivi dell'aria aperta (articolo 1, comma 1, punto II CCNL Turismo 19 luglio 2003) e ai rifugi alpini (articolo 1, comma 1, punto VIII CCNL Turismo 19 luglio 2003), in attesa di definire i profili formativi, fermo restando quanto previsto dal presente regolamento, con particolare riferimento alla durata della formazione, sono confermate le indicazioni recate dall'Accordo di rinnovo del CCNL Turismo 27 luglio 2007, per le quali l'esplicitazione del percorso formativo potrà avvenire anche mediante rinvio ai profili di seguito elencati, così come delineati dal gruppo di esperti designati dal Ministero del Lavoro, dal Ministero dell'Istruzione Università e Ricerca, dalle Regioni e dalle Parti Sociali, con il supporto tecnico dell'Isfol.

SETTORE	AREA DI ATTIVITA'	PROFILO TIPO	QUALIFICHE (elenco esemplificativo)	
turismo	alimenti e bevande	addetto alla produzione	cuoco, commis di cucina, pizzaiolo, ...	
		addetto al banco	barman, barista, banconiere, ...	
		addetto alla sala	maitre, chef de rang, commis di sala, ...	
			↓	
		addetto sala e piani	cameriera sala e piani	
			↑	
	ricevimento e piani	addetto ai piani	governante, cameriera ai piani, ...	
		addetto al ricevimento	portiere, segretario di ricevimento, assistente ...	
			↓	
		addetto front e back office	segretario ricevimento, amministrazione e cassa	
			↑	
	servizi generali	addetto al back office	contabile, economo, magazziniere, ...	
		addetto alla manutenzione	operaio qualificato, operaio specializzato, giardiniere, addetto al garage, ...	
	promozione e commercializzazione	addetto alla organizzazione	programmatore di viaggi, promotore commerciale, promotore turistico locale, ...	
		addetto al front office	addetto ai servizi di prenotazione, addetto alla biglietteria, ...	
intrattenimento e wellness	addetto a servizi di spiaggia e portuali	assistente bagnanti, inserviente di stabilimento, sommozzatore, ormeggiatore, ...		
	addetto ai servizi alla persona	addetto fangoterapia, estetista, parrucchiere, ...		
	addetto all'animazione	animatore, istruttore sportivo, accompagnatore gruppi, operatore parchi a tema ...		

Articolo 7

(1) Per l'attuazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, con riferimento ai pubblici esercizi sono individuate le seguenti figure:

denominazione figura	livello corrispondente	durata
ADDETTO/OPERATORE DI BASE	6 livello CCNL TURISMO	fino a 24 mesi
ADDETTO/OPERATORE ESPERTO	6 livello super CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO	5 livello CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO	4 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE PROFESSIONALE	3 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE GESTIONALE	2 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi

(2) Le figure possono operare all'interno delle aziende di cui all'articolo 1, comma 1, punto III, CCNL Turismo 27 luglio 2007.

(3) Le qualifiche per ciascuna figura sono quelle di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione.

(4) Sono indicati di seguito i contenuti standard minimi per ciascun profilo formativo.

ADDETTO/OPERATORE DI BASE
(cucina, banco, sala, bar)

Descrizione attività: La figura opera nell'area cucina o nell'area banco/bar/sala realizzando, sotto indicazione, compiti semplici rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
6 Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	<p>La figura standard opera generalmente effettuando attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute, e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.</p> <p>ESEMPI: ricezione, movimentazione, stoccaggio, conservazione e rigenerazione di materie prime, semilavorati e piatti finiti, preparazione di piatti semplici derivanti dall'assemblaggio di ingredienti o semilavorati, somministrazione al cliente, approntamento degli spazi, mise en place dei tavoli e riordino, ecc.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

ADDETTO/OPERATORE ESPERTO
(cucina, banco, sala, bar)

Descrizione attività : La figura opera nell'area cucina o nell'area banco/bar/sala realizzando, sotto indicazione, compiti semplici rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
6 livello Super Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	<p>La figura standard opera generalmente gestendo attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute, e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.</p> <p>ESEMPI: ricezione, movimentazione, stoccaggio, conservazione e rigenerazione di materie prime, semilavorati e piatti finiti, preparazione di piatti semplici derivanti dall'assemblaggio di ingredienti o semilavorati, somministrazione al cliente, approntamento degli spazi, mise en place dei tavoli e riordino, ecc.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO (cucina, banco, sala, bar)	Descrizione attività: La figura svolge la propria attività nell'ambito del processo di produzione dei cibi, sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio in cui opera e sulla base delle indicazioni ricevute o nell'ambito del processo di preparazione e somministrazione di cibi e bevande rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza
---	---

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
5 Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	La figura standard opera generalmente attuando le sequenze di svolgimento delle lavorazioni, coniugando esigenze di efficienza d'uso dei fattori produttivi e di efficacia di risposta alle attese dei clienti serviti, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza. ESEMPLI: produzione di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, realizzazione di preparazioni gastronomiche previste dal menù, applicando le ricette definite e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, allestimento degli spazi e gli strumenti di lavoro, mise en place dei tavoli e riordino, consigliare il cliente sulla scelta di cibi e bevande e servire quanto richiesto, eseguire operazioni amministrative e le normali operazioni di registrazione di fatture e degli incassi, anche utilizzando macchine elettroniche dotate di software dedicato; procedere alle operazioni di conteggio di denaro e/o ticket, ecc.	Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze: a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali); b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)

ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO (cucina, banco, sala, bar)	Descrizione attività : La figura si occupa della realizzazione del processo di produzione dei cibi, sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio in cui opera, coadiuvato eventualmente da addetti di supporto, o della realizzazione del processo di preparazione e somministrazione di cibi e bevande, sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio in cui opera, garantendo inoltre il rispetto delle norme di igiene e sicurezza, relative all'ambito in cui svolge le operazioni allo stesso affidate.
---	---

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
4 Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	La figura standard opera generalmente definendo ed assegnando sulla base dello stato degli ordini/del piano di produzione e tenendo in conto la disponibilità delle risorse, le sequenze di svolgimento delle lavorazioni, coniugando esigenze di efficienza d'uso dei fattori produttivi e di efficacia di risposta alle attese dei clienti serviti, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza e gestendo, laddove richiesto, anche in una lingua estera le interazioni del ciclo di lavoro. ESEMPLI : produzione in autonomia di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, realizzazione di differenti preparazioni gastronomiche previste dal menù, applicando le ricette definite e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, allestimento degli spazi e gli strumenti di lavoro, suggerimento al cliente sulla scelta di cibi e bevande e servire quanto richiesto, esercitando ove del caso attività di supporto al consumo, in modo da valorizzare i prodotti e l'esperienza gustativa, ecc.	Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze: a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali); b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)

OPERATORE PROFESSIONALE

(cucina, banco, sala, bar)

Descrizione attività : La figura partecipa direttamente al processo produttivo, sulla base delle deleghe ricevute, garantendo e sviluppando la qualità dell'offerta e del modello di lavoro rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza

livello CCNL Turismo

Competenze potenziali

Contenuti percorso formativo minimo

3

Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche -

e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione

La figura standard opera generalmente sulla base delle deleghe e ricevute e/o delle istruzioni in uso nel locale, secondo le sulla base delle caratteristiche delle tipologie di clienti, e delle indicazioni di domanda e mercato fornite, tenendo in conto i vincoli e le risorse produttive del contesto, attua – sulla base delle caratteristiche dell'offerta, delle risorse assegnate e delle norme di qualità, igiene e sicurezza – il modello di funzionamento dell' area, esprimendolo sotto forma di regole organizzative.

ESEMPI : Elaborazione del piano di produzione, definendo sulla base del carico di lavoro l'impiego delle risorse e monitorandone l'effettivo impiego, Verifica della qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta e disporle nei piatti di portata, in modo da valorizzarle nel rapporto con il cliente, realizzazione delle differenti preparazioni gastronomiche e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, gestione delle risorse umane della propria area, orientandone i comportamenti al rispetto delle regole di lavoro e creando occasioni di qualificazione ed integrazione professionale, gestione laddove richiesto, anche in una lingua estera le interazioni del ciclo di lavoro, ecc.

Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:

a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);

b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)

OPERATORE GESTIONALE

(cucina, banco, sala, bar)

Descrizione attività: La figura partecipa direttamente al processo produttivo, coordinando le risorse assegnate, se previsto, garantendo e sviluppando la qualità dell'offerta e del modello di lavoro, rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza

livello CCNL Turismo

Competenze potenziali

Contenuti percorso formativo minimo

2

Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche -

e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione

La figura standard opera generalmente con un attività di controllo e definizione delle attività della propria area sulla base delle caratteristiche delle tipologie di clienti, e delle indicazioni di domanda e mercato fornite, tenendo in conto i vincoli e le risorse produttive del contesto, gestendo, laddove richiesto, anche in una lingua estera le interazioni del ciclo di lavoro

ESEMPI: Controllo dei menù, controllo e definizione – sulla base delle caratteristiche dell'offerta, delle risorse assegnate e delle norme di qualità, igiene e sicurezza – del modello di funzionamento dell' area, esprimendolo sotto forma di regole organizzative, controllo ed elaborazione sulla base degli ordini e delle previsioni di vendita, il piano di produzione, definendo sulla base del carico di lavoro l'impiego delle risorse e monitorandone l'effettivo impiego, anche in termini economici, verifica della qualità delle preparazioni alimentari, coordina e gestisce le risorse umane della propria area, ecc.

Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:

a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);

b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)

Articolo 8

(1) Per l'attuazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, con riferimento agli stabilimenti balneari sono individuate le seguenti figure:

denominazione figura	livello corrispondente	durata
ADDETTO/OPERATORE DI BASE	6 livello CCNL TURISMO	fino a 24 mesi
ADDETTO/OPERATORE ESPERTO	6 livello super CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO	5 livello CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO	4 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE PROFESSIONALE	3 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE GESTIONALE	2 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi

(2) Le figure possono operare all'interno delle aziende di cui all'articolo 1, comma 1, punto IV CCNL Turismo 27 luglio 2007.

(3) Le qualifiche per ciascuna figura sono quelle di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione.

(4) Si applicano, in quanto compatibili, i contenuti standard minimi per ciascun profilo formativo del comparto pubblici esercizi e quelli, specifici, di seguito indicati.

OPERATORE PROFESSIONALE (Servizi di spiaggia)	<p>Descrizione attività: La figura opera prevalentemente nell'assistenza ai clienti finalizzate a rendere fruibile, piacevole ed interessante il servizio.</p> <p>Assiste i clienti e fornisce loro suggerimenti e consigli sui servizi offerti dalla struttura e dal territorio. Agisce in modo da prevenire fattori o condizioni di messa in pericolo, sul luogo di lavoro, della propria ed altrui sicurezza.</p> <p>Collabora con la struttura nel processo di predisposizione ed erogazione del servizio.</p>
--	--

livello Turismo	CCNL	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
3	Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche – e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	La figura standard opera generalmente gestendo e coordinando le situazioni di emergenza più frequenti individuando i comportamenti a rischio più frequenti, utilizzando adeguatamente i dispositivi e le attrezzature di protezione individuale, applicando i comportamenti previsti in caso di incendio, evacuazione o incidente e le regole minime di primo soccorso	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse).</p>

<p>ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO</p> <p>(servizi di spiaggia)</p>	<p>Descrizione attività : La figura opera prevalentemente nell'assistenza ai clienti finalizzate a rendere fruibile, piacevole ed interessante il servizio.</p> <p>Assiste i clienti e fornisce loro suggerimenti e consigli sui servizi offerti dalla struttura e dal territorio. Agisce in modo da prevenire fattori o condizioni di messa in pericolo, sul luogo di lavoro, della propria ed altrui sicurezza.</p> <p>Collabora con la struttura nel processo di predisposizione ed erogazione del servizio.</p> <p>Provvede all'allestimento, alla cura e al riordino di ambienti, strutture e attrezzature.</p>
---	--

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>5</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera generalmente gestendo le situazioni di emergenza più frequenti individuando i comportamenti a rischio più frequenti, utilizzando adeguatamente i dispositivi e le attrezzature di protezione individuale, applicando i comportamenti previsti in caso di incendio, evacuazione o incidente e le regole minime di primo soccorso e provvede all'allestimento, alla cura e al riordino di ambienti, strutture e attrezzature.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

<p>ADDETTO/OPERATORE DI BASE</p> <p>(servizi di spiaggia)</p>	<p>Descrizione attività : La figura opera con interventi di gestione e supporto nelle diverse attività di assistenza ai clienti finalizzate a rendere fruibile, piacevole ed interessante il servizio.</p> <p>Provvede all'allestimento, alla cura e al riordino di ambienti, strutture e attrezzature per lo sport, l'intrattenimento e il tempo libero, anche effettuando interventi di prima manutenzione.</p> <p>Svolge attività di assistenza e ricevimento dei clienti.</p> <p>Collabora con la struttura nel processo di predisposizione ed erogazione del servizio.</p>
---	---

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>6</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera generalmente effettuando attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute, e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.</p> <p>ESEMPI : assistenza e ricevimento dei clienti, cura e riordino ambienti, strutture e attrezzature, operazioni di semplice manutenzione.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

Articolo 9

(1) Per l'attuazione delle disposizioni di cui al presente regolamento, con riferimento alle imprese di viaggio e turismo sono individuate le seguenti figure.

<i>denominazione figura</i>	<i>livello corrispondente</i>	<i>durata</i>
ADDETTO/OPERATORE DI BASE	6 livello CCNL TURISMO	fino a 24 mesi
ADDETTO/OPERATORE ESPERTO	6 livello super CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO	5 livello CCNL TURISMO	fino a 36 mesi
ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO	4 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE PROFESSIONALE	3 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi
OPERATORE GESTIONALE	2 livello CCNL TURISMO	fino a 48 mesi

(2) Le figure possono operare all'interno delle aziende di cui all'articolo 1, comma 1, punto VI CCNL Turismo 27 luglio 2007.

(3) Le qualifiche per ciascuna figura sono quelle di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione.

(4) Sono indicati di seguito i contenuti standard minimi per ciascun profilo formativo:

ADDETTO/OPERATORE DI BASE

Descrizione attività: La figura opera nelle agenzie di viaggio realizzando, sotto indicazione, compiti semplici

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>6</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera generalmente effettuando attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle indicazioni ricevute e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.</p> <p>ESEMPI : custode, portiere, mansioni di semplice attesa.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

ADDETTO/OPERATORE ESPERTO

Descrizione attività : La figura opera nelle agenzie di viaggio, realizzando, sotto indicazione, compiti semplici

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>6 livello Super</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera generalmente gestendo attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.</p> <p>ESEMPI : smistamento pratiche, guida di mezzi di trasporto, ecc.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO Descrizione attività : La figura svolge attività diversificate, di livello semplice e di routine nel quadro delle modalità operative conferitegli

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>5</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera generalmente attività diversificate ma nel complesso di livello semplice e di routine, e laddove richiesto, operando anche in lingue estere.</p> <p>ESEMPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - accoglienza ed orientamento della clientela; - operazioni amministrative e le normali operazioni di emissione e registrazione di fatture e degli incassi, anche utilizzando macchine elettroniche ovvero software dedicati alla gestione delle attività di contabilità semplice; - archiviazione delle pratiche di vendita; - autista, portavalori, ecc. 	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO Descrizione attività : La figura effettua le diverse operazioni riguardanti prenotazioni, emissione e vendita di biglietti, vouchers, ecc. anche per mezzo di terminali elettronici, ecc.

livello CCNL Turismo	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
<p>4</p> <p>Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione</p>	<p>La figura standard opera nelle agenzie di viaggio, in condizioni di autonomia esecutiva, che svolgono sia intermediazione che organizzazione e, laddove richiesto, operando anche in lingue straniere.</p> <p>ESEMPI :</p> <p>prenotazione di posti, emissione e vendita di biglietti, voucher e documenti di viaggio;</p> <p>servizi di accompagnamento e trasferimento della clientela;</p> <p>gestione dei flussi amministrativi e contabili delle operazioni poste in essere dall'azienda;</p> <p>assistenza pre e post vendita del cliente negli aspetti che riguardano l'erogazione del servizio e rilevazione del grado di soddisfazione;</p> <p>rilevazione dei reclami dei clienti.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

OPERATORE PROFESSIONALE

Descrizione attività : La figura è impegnata nella creazione e vendita di programmi turistici, nella prenotazione ed emissione di biglietterie varie con capacità di costruzione tariffaria autonoma e conoscenza lingue, nelle funzioni amministrative, ecc.

livello Turismo	CCNL	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
3	Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	<p>La figura standard opera prevalentemente nelle agenzie sia di intermediazione che di produzione con particolari conoscenze tecniche ed adeguata esperienza e, laddove richiesto, operando in lingue straniere.</p> <p>ESEMPI :</p> <p>addetto ai servizi di prenotazione dei posti, emissione di biglietti con costruzione tariffaria autonoma e conoscenza delle lingue straniere;</p> <p>tecnico specializzato nella creazione e programmazione di pacchetti e servizi turistici;</p> <p>tecnico specializzato nell'organizzazione di convegni, congressi e viaggi di incentivazione;</p> <p>tecnico specializzato nella fornitura di viaggi d'affari in base alle specifiche esigenze dei clienti;</p> <p>promotore commerciale;</p> <p>addetto all'attività di marketing;</p> <p>impiegato amministrativo e /o contabile di acquisita esperienza, ecc.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

OPERATORE GESTIONALE

Descrizione attività: La figura è specializzata nelle funzioni gestionali delle agenzie di viaggi e turismo, coordinando le risorse assegnate, se previsto, garantendo e sviluppando la qualità dell'offerta e del modello di lavoro, analizzando la domanda ed elaborando la strategia per conseguire gli obiettivi.

livello Turismo	CCNL	Competenze potenziali	Contenuti percorso formativo minimo
2	Qualifiche di cui al CCNL Turismo 27 luglio 2007 e successive modifiche - e altre qualifiche di valore equivalente non espressamente comprese nell'elencazione	<p>La figura standard opera generalmente una funzione di controllo e definizione delle attività della propria area sulla base delle caratteristiche delle tipologie di clienti, e delle indicazioni di domanda e mercato fornite e, laddove richiesto, operando in lingue straniere ed in ogni caso sulla base delle linee strategiche predisposte dal responsabile dell'impresa.</p> <p>ESEMPI:</p> <p>responsabilità di servizio o di reparto anche amministrativo ;</p> <p>capo agenzia di cat. C con autonomia tecnica ed amministrativa di gestione;</p> <p>cura dei rapporti con i fornitori dei servizi turistici.</p>	<p>Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:</p> <p>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</p> <p>b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse)</p>

SPETT.LE
ENTE BILATERALE
TERRITORIALE DEL TURISMO¹
INDIRIZZO
CITTA'

Oggetto: autocertificazione della capacità formativa ai sensi del Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo.

Il/la sottoscritto/a ..., rappresentante dell'azienda ..., con sede in ..., via ..., consapevole del valore delle proprie dichiarazioni, ed in particolare che: "In caso di inadempimento nella erogazione della formazione di cui sia esclusivamente responsabile (...), il datore di lavoro è tenuto a versare la differenza tra la contribuzione versata e quella dovuta con riferimento al livello di inquadramento contrattuale superiore che sarebbe stato raggiunto dal lavoratore al termine del periodo di apprendistato, maggiorata del 100 per cento" (articolo 53, comma 3, decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276); ai fini dell'erogazione agli apprendisti in forza della formazione in modalità esclusivamente aziendale secondo quanto previsto dall'articolo 49, comma 5 ter, del decreto legislativo n. 276 del 2003 e dal Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo,

dichiara

1) che, con riferimento alla predetta azienda, sussistono tutti i requisiti richiesti dal Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo, ed in particolare:

a) è individuato un referente per la formazione, in possesso di titolo di studio secondario oppure idonea posizione aziendale e almeno due anni di documentata esperienza professionale coerente con le competenze indicate nel piano formativo individuale;

b) i profili professionali attivati rientrano tra quelli individuati nel Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo;

c) verrà compilata, per ogni apprendista, una scheda formativa secondo il modello individuato dal Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo.

2) che l'azienda applica integralmente le disposizioni del CCNL Turismo 20 febbraio 2010, ed in particolare quelle relative ad assistenza sanitaria integrativa, previdenza complementare, enti bilaterali e formazione continua, che costituiscono condizione necessaria per l'utilizzo degli strumenti previsti dal Regolamento sull'apprendistato professionalizzante nel settore Turismo.

In fede.

luogo e data

timbro e firma

¹ Per le aziende multilocalizzate la comunicazione dovrà essere indirizzata all'Ente bilaterale nazionale del Turismo, via Lucullo 3, 00187 Roma.

scheda formativa

informazioni personali

nome e cognome | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

luogo di nascita | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | data di nascita | | | / | | | / | | |

indirizzo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

città | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | provincia | | |

istruzione e formazione

 istituto professionale scuola secondaria di 2° università

informazioni sull'azienda

denominazione sociale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

indirizzo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

città | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | provincia | | |

referente per la formazione | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

informazioni sul contratto di apprendistato

 art. 48 d. lgs. 276 / 2003
(istruzione e formazione) art. 49 d. lgs. 276 / 2003
(professionalizzante) art. 50 d. lgs. 276 / 2003
(alta formazione)

profilo professionale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

durata del rapporto

| | | mesi

inquadramento

livello | | |

formazione

| | | ore medie annue

inizio rapporto | | | / | | | / | | | fine rapporto | | | / | | | / | | |

dichiarazione del datore di lavoro

Si attesta che la formazione prevista dal CCNL Turismo si è svolta in sede aziendale, in conformità con quanto previsto dal CCNL stesso e dall'articolo 49, comma 5 ter, del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276

data | | | / | | | / | | |

(timbro e firma)