



C. A. T. Ascom Maremma
Agenzia Formativa



Catalogo corsi

C.A.T. ASCOM

GENNAIO 2011



C.A.T. ASCOM MAREMMA srl – Grosseto - Via Tevere, 17 – C.A.P. 58100

Tel. 0564/417941 – Fax 0564/1724107 – Internet: www.ascomformazione grosseto.it

e-m@il : info@ascomformazione grosseto.it



INDICE

- CORSO ABILITANTE PER AGENTI E RAPPRESENTANTI
DI COMMERCIO [pag.3](#)
- CORSO DI FREQUENZA PER L'ACCESSO AGLI ESAMI
DI ABILITAZIONE PER AGENTI IMMOBILIARI [pag. 4](#)
- CORSO EX REC PER IL COMMERCIO E/O LA SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI E BEVANDE [pag. 5](#)
- CORSO PER RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE [pag. 6](#)
- CORSO DI PRIMO SOCCORSO [pag. 7](#)
- CORSO PER ADDETTI ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO [pag. 8](#)
- CORSO PER VETRINISTI [pag. 9](#)
- CORSO "GENTILEZZA E CORTESIA IN NEGOZIO" [pag. 10](#)
- CORSO "IL COMPUTER SUL TUO TAVOLO" [pag. 11](#)
- CORSO DI COMUNICAZIONE EFFICACE [pag. 12](#)
- CORSO DI BARMAN I LIVELLO [pag. 13](#)
- CORSO ADDETTO AL VIDEOTERMINALE [pag. 14](#)
- CORSO ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO [pag. 15](#)
- CORSO PER RESPONSABILE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA [pag.16](#)



INDICE

- COMUNICARE CON LE BANCHE [pag. 17](#)
- BECHMARKING PER TITOLARI D'AZIENDA [pag. 18](#)
- CORSI PER ADDETTI E RESPONSABILI
DEL SETTORE ALIMENTARE - HACCP [pag. 19](#)



CORSO ABILITANTE PER AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO

OBIETTIVI

Il corso si rivolge a coloro che intendono svolgere questo tipo di professione e che, in base a quanto previsto dalla legge 204/85, devono quindi frequentare tale corso. L'iscrizione al ruolo di Agente e Rappresentanti di Commercio presso la Camera di Commercio è un requisito obbligatorio per l'esercizio della medesima attività



PROGRAMMA

- Disciplina contrattuale
- Diritto commerciale
- Legislazione tributaria e fiscale
- Marketing e tecniche di vendita
- Tutela previdenziale ed assistenziale: INPS ed ENASARCO
- Disciplina legislativa e codicistica

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di idoneità rilasciato dalla Regione Toscana

Esami finali in sede.

INFORMAZIONI SUL CORSO

80 ore per circa due mesi

3 lezioni a settimana – 14:30 / 18:30,

Assenze massime consentite: 16 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO DI FREQUENZA PER L'ACCESSO AGLI ESAMI PER L'ISCRIZIONE AL RUOLO DI AGENTI IMMOBILIARI

OBIETTIVI

Rilascio dell'attestato di frequenza valido ai fini del sostenimento degli esami per l'iscrizione al ruolo di Agente Immobiliare presso la Camera di Commercio. La frequenza a tale corso è un requisito obbligatorio per accedere agli esami per l'iscrizione al ruolo di Agenti Immobiliari, in base a quanto stabilito dalla Legge 39/89.



PROGRAMMA

- Disciplina giuridica
- Legislazione tributaria e fiscale
- Diritto commerciale
- Normativa dei Contratti di locazione e affitto degli immobili
- Nozioni di estimo e catasto
- Nozioni di urbanistica
- Imposte sui trasferimenti immobiliari

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana.

INFORMAZIONI SUL CORSO

100 ore per circa due mesi

3 lezioni a settimana – 14:30 / 18:30

Assenze massime consentite: 20 ore

Materiale didattico: Dispense per l' apprendimento



CORSO EX REC PER IL COMMERCIO E/O LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

OBIETTIVI

Rilascio dell'attestato di idoneità alla somministrazione di alimenti e bevande, requisito obbligatorio in base alla normativa di legge vigente.



PROGRAMMA

- Principi di igiene degli alimenti
- Valutazione rischi in campo alimentare
- Autocontrollo produzioni alimentari

- Cenni su:
 - Sicurezza sui luoghi di lavoro
 - Normativa amministrativa
 - Normative e strumenti per la gestione del personale

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di idoneità rilasciato dalla Regione Toscana

Esami finali in sede.

INFORMAZIONI SUL CORSO

40 ore per circa due mesi

3 lezioni a settimana – 14:30 / 18:30

Assenze massime consentite: 10 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO PER RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

OBIETTIVI

Acquisizione da parte del datore di lavoro delle competenze necessarie per svolgere il ruolo di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ai sensi della vigente normativa in materia di Sicurezza del Lavoro (Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii.)



PROGRAMMA

- Quadro Normativa di sicurezza sul lavoro e concetti base
- Valutazione dei rischi
- Apparato sanzionatorio
- Gestione delle emergenze

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza.

INFORMAZIONI SUL CORSO

16 ore

2 lezioni a settimana – 9.00/13.00

Assenze massime consentite: 4 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO DI PRIMO SOCCORSO

OBIETTIVI

Il DM n. 388/2003 in materia di pronto soccorso individua le caratteristiche minime delle attrezzature di pronto soccorso ed i requisiti del personale addetto alla gestione dell'emergenza sanitaria in relazione alla natura dell'attività, al numero dei lavoratori occupati e ai fattori di rischio. I soggetti obbligati saranno tutte le imprese con dipendenti o soggetti equiparati, indipendentemente dall'attività svolta. Gli addetti al pronto soccorso vengono designati dal datore di lavoro e sono formati con istruzione teorica e pratica che andrà ripetuta ogni tre anni.



PROGRAMMA

- Allertare il sistema di soccorso
- Riconoscere un'emergenza sanitaria
- Attuare gli interventi di primo soccorso
- Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro
- Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro
- Acquisire capacità di intervento pratico

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana.

INFORMAZIONI SUL CORSO

12 ore

1 o 2 lezioni a settimana – 14:30/18:30

Assenze massime consentite: 3 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO

OBIETTIVI

La finalità principale di questo corso è quella di poter conferire la formazione necessaria allo svolgimento dell'incarico di Addetto alla lotta e prevenzione incendi, così come stabilito obbligatoriamente dal D.M. 10/3/98.

Il corso si svolgerà per la parte teorica presso la sede del CAT ASCOM di Grosseto e per la restante parte pratica presso il Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Grosseto.



CERTIFICAZIONE FINALE

Ai partecipanti verrà rilasciato l'Attestato dei Vigili del Fuoco, da esibire in caso di controlli da parte degli Organi di Vigilanza ed un diploma Confcommercio

PROGRAMMA

- Nozioni normative
- Cause di incendio
- I principi di spegnimento degli incendi
- Prove pratiche di spegnimento con estintori ed idranti

INFORMAZIONI SUL CORSO

8 ore

1 lezione – giorno intero

Assenze massime consentite: 2 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO PER VETRINISTI

OBIETTIVI

Acquisizione delle principali tecniche per la creazione di una vetrina allettante che sappia attirare i clienti. Durante il corso verranno approfonditi vari argomenti sia dal punto di vista teorico che da quello pratico. Verrà privilegiata la parte manuale con la creazione di prototipi di vetrine attraverso l'attuazione delle regole principali.

PROGRAMMA

- La vetrina
- Regole basilari per allestire una vetrina
- Punto focale
- Materiale ed attrezzature
- Elementi decorativi
- Messaggio decorativo
- Esercitazioni pratiche



CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato Confcommercio

INFORMAZIONI SUL CORSO

30 ore

10 lezioni di tre ore ciascuna

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO “GENTILEZZA & CORTESIA IN NEGOZIO. COME ACCOGLIERE UN CLIENTE E GUIDARLO NELL’ACQUISTO”

OBIETTIVI

I destinatari del corso: agenti di commercio, responsabili di punti vendita, commessi e tutti coloro che operano a stretto contatto con il cliente, verranno introdotti nel mondo della comunicazione tesa principalmente ad accogliere il cliente e guidarlo nell’acquisto. Verranno illustrati i temi principali della cultura del servizio al cliente per capire come ottimizzare i propri comportamenti.



PROGRAMMA

- La cultura e la soddisfazione del cliente
- Segnali amichevoli verso il cliente: messaggio, codice, interferenza, ritorno.
- Le 5 fasi della negoziazione
- Gestione efficace delle obiezioni
- Comunicazione persuasiva: le 5 domande chiarificatrici
- Il cliente: aperto, tradizionalista, esigente, cauto
- Esercitazioni pratiche

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato Confcommercio

INFORMAZIONI SUL CORSO

18 ore

6 lezioni di tre ore ciascuna

Materiale didattico: Dispense per l’apprendimento



C. A. T.
Ascom Maremma
Agenzia Formativa

CORSO “IL COMPUTER SUL TUO TAVOLO: WINDOWS & WORD – INTERNET E POSTA ELETTRONICA”

OBIETTIVI

Acquisire le conoscenze di base nell'uso del computer per migliorare il proprio lavoro.

Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di:

- Scegliere il computer adatto al proprio lavoro,
- Utilizzare le principali funzionalità del computer,
- Realizzare e stampare una lettera o un documento con una grafica efficace,
- Proteggere i propri documenti,
- Utilizzare le funzionalità avanzate di Word: scrivere lettere personalizzate e indirizzarle a tanti destinatari diversi,
- Collegarsi ad internet,
- Navigare e ricercare informazioni utili
- Dove cercare l'informazione che ti serve,
- Utilizzare il testo e le immagini,
- Tipologie di posta elettronica: su internet o sul tuo computer?



CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato Confcommercio

INFORMAZIONI SUL CORSO

30 ore

10 lezioni di tre ore ciascuna

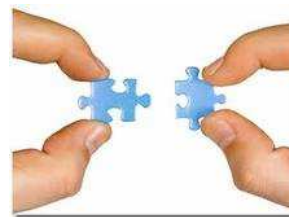
Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



COMUNICAZIONE EFFICACE

OBIETTIVI

Imparare a distinguere le azioni di comunicazione Efficace e di quelle inefficaci, ottimizzando tempi e costi e selezionando modalità pratiche comportamentali adatte a raggiungere gli obiettivi Prefissati



PROGRAMMA

- Teorie della comunicazione
- Comunicazione interpersonale verbale e non verbale
- Creatività e seduzione pubblicitaria
- Leadership
- Fiducia e motivazione
- Il linguaggio dell'emozione
- Capire chi si ha di fronte

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato Confcommercio

INFORMAZIONI SUL CORSO

12 ore

4 lezioni di tre ore ciascuna

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



CORSO PER BARMAN I° LIVELLO

OBIETTIVI

Definito anche l'ambasciatore del locale il "BARTENDER" è inoltre il mediatore per eccellenza tra azienda e cliente. Ogni serata all'interno di un locale pubblico è un evento di per sé, ed è infatti lui colui il quale grazie alla sua esperienza, ne rende possibile la riuscita in ogni suo particolare. La sua professionalità sta inoltre nel saper calcolare nei più piccoli dettagli costi consumi e ricavi quasi fosse un ragioniere sempre ricordando di trovarsi tra l'incudine e il martello. E per questo infatti che il nostro percorso formativo, ritrova oggi un gran successo. L'evoluzione vuole infatti che l'esigenza muti, ed è qui allora che professionisti già in carriera o giovani inesperti sentano l'esigenza di stare al passo col mondo. Essere un Bartender infatti non è solo conoscere una ricetta, è innanzitutto saperla capire, saperla interpretare e saper creare intorno ad essa una cornice di sensazioni ed emozioni che il cliente avvertirà al primo assaggio.



PROGRAMMA

- Figura professionale e sua evoluzione
- Il galateo del bar
- Tipologie varie di bar e l'american bar
- Metodo americano e quello classico
- Tecniche di vendita
- L' attrezzatura professionale
- Organizzazione del banco bar o bar set up
- Tecniche di versata: libera e controllata
- Centilitri e once
- Caratteristiche merceologiche dei prodotti
- Tecniche di preparazione dei cocktails
- Ricette dei cocktails IBA (International Bartending Association)
- Ricette dei cocktails non riconosciuti
- Analisi organolettica
- Speed working (preparazione di più drinks in contemporanea)
- Il Flair e le sue origini

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di partecipazione

INFORMAZIONI SUL CORSO

40 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



ADDETTI AL VIDEOTERMINALE

OBIETTIVI

Illustrare gli aspetti normativi e legislativi; i rischi per la salute; i rischi specifici dell'ambiente di lavoro; le misure di prevenzione; comunicazione e partecipazione

PROGRAMMA

- Aspetti normativi e legislativi; I rischi specifici dell'ambiente di lavoro; Le misure di prevenzione; Comunicazione e partecipazione



CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato Confcommercio

INFORMAZIONI SUL CORSO

4 Ore

Una lezione , orario 9:00/13:00

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ DI INTRATTENIMENTO E DI SPETTACOLO IN LUOGHI APERTI AL PUBBLICO O IN PUBBLICI ESERCIZI

OBIETTIVI

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale e regionale che costituisce prerequisito per l'iscrizione all'elenco di cui all'art. 1, co. 1 del DM 6/10/2009 e per l'esercizio dell'attività professionale. L'Addetto è in grado di effettuare controlli preliminari, controlli all'atto dell'accesso del pubblico e controlli all'interno del locale



PROGRAMMA

- Normativa in materia di ordine e sicurezza pubblica,
- Ruolo e funzioni;
- Forze di polizia e polizie locali;
- Norme penali e responsabilità dell'addetto al servizio di controllo;
- Normativa sulla sicurezza del lavoro D.lgs 81/2008 e s.m.i.
- Prevenzione incendi e protezione;
- Nozioni di primo soccorso;
- Comportamenti idonei ad assicurare la tutela della salute propria e degli altri;
- Tecniche di comunicazione;
- Nuove forme del divertimento;
- Motivazione e benessere.

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana.

INFORMAZIONI SUL CORSO

90 ore

2 lezioni a settimana – Orario 19:00 / 23:00

Assenze massime consentite: 9 ore

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento



RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

OBIETTIVI

Far acquisire i principali tipi di rischio e le relative misure tecniche organizzative e procedurali di sicurezza ai fini dell'espletamento del ruolo di Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza.

PROGRAMMA

- I principi costituzionali e civilistici in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e le Direttive Europee; la legislazione generale e speciale in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro; i principali soggetti coinvolti nella prevenzione (Datore di Lavoro, SPP, RLS, medico competente, lavoratori, addetti a compiti speciali, progettisti, produttori installatori, organi di vigilanza) ed i relativi obblighi.
- I concetti di pericolo e rischio: definizione e loro individuazione; i fattori di rischio e loro valutazione; il rischio da infortuni sul lavoro; il piano degli interventi di prevenzione e i concetti generali della prevenzione (eliminazione, contenimento e protezione).
- Gli aspetti normativi che regolano l'attività di rappresentante per la sicurezza; compiti, attribuzioni e competenze del RLS; le problematiche presenti nello svolgimento del ruolo, nella relazione con gli altri soggetti.
- L'individuazione delle misure (tecniche, organizzative, procedurali) di prevenzione e protezione; la sicurezza delle macchine e degli impianti: Dispositivi di Protezione Individuali, la sicurezza degli ambienti di lavoro (antincendio, segnaletica, spazi a disposizione, vie di passaggio, lavori in luoghi elevati, ecc..), la movimentazione manuale dei pesi e il lavoro a VDT.
- Rischio da agenti chimici e da agenti cancerogeni; il rumore, le vibrazioni, il microclima e le radiazioni.
- Redazione del documento; consultazione del RLS; analisi di valutazioni aziendali di rischio e delle misure di prevenzione da adottare.
- Il concetto di formazione dei soggetti ai fini della prevenzione dai rischi; la formazione e l'informazione; tecniche della comunicazione; le riunioni periodiche



CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana.

INFORMAZIONI SUL CORSO

32 Ore

Una lezione a settimana, orario 9:00/13:00 c/o Sede

Formativa CAT ASCOM, via Tevere, 17 - Grosseto

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento

Assenze massime consentite: 6 ore



COMUNICARE CON LE BANCHE

OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire gli strumenti operativi per il conseguimento di benefici economici e finanziari oltre a dettagli sulle possibilità di recuperare risorse finanziarie. E' rivolto ad Imprenditori , responsabili o addetti all'ufficio commerciale

PROGRAMMA

sistemi in uso presso le banche: strumenti per il monitoraggio periodico della situazione economico/finanziaria.

- il piano dei conti in ottica bancaria.
- la "bancabilità" del bilancio di impresa.
- l'organizzazione aziendale per il miglioramento di utilizzo delle fonti di finanziamento.
- l'utilizzo e il costo degli affidamenti, la centrale rischi.
- la programmazione e la gestione del fabbisogno finanziario di fine mese.
- monitoraggio periodico delle condizioni di accesso e di utilizzo del credito.
- il controllo di gestione come strumento di pianificazione strategica

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza_rilasciato dall' agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana

INFORMAZIONI SUL CORSO

Durata : 9,30 – 13,30 / 14,30 – 18,00

BENCHMARKING PER TITOLARE D'AZIENDA

OBIETTIVI

Il Benchmarking rappresenta una tecnica innovativa di management e rappresenta il processo continuo di misurazione dei prodotti, servizi, processi attraverso il confronto con i migliori concorrenti o le aziende riconosciute come leader nei vari settori di mercato con il conseguente raggiungimento dei vantaggi competitivi per l'impresa, anche attraverso l'adozione di opportuni strumenti operativi già impiegati da altri, e per loro natura orientati al cambiamento. Il corso è pensato per gli operatori che vogliono imparare a valutare ed a migliorare la propria performance. Con il Benchmarking si prende in considerazione tutto quanto avviene nel mercato globale.

PROGRAMMA

- Come nasce il Benchmarking : Un attrezzo da mercato globale
- Oltre la qualità, il Benchmarking : Studio, ricerca e apprendimento
- Tre tipi di Benchmarking : interno, competitivo, funzionale
- Vantaggi e svantaggi dei vari tipi di Benchmarking
- Come scegliere la squadra e come addestrarla ; Tecniche di contatto dei partner
- Cosa è possibile sottoporre a Benchmarking ; Incorporare la nuova tecnica nel contesto

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dall'Agenzia Formativa certificata e riconosciuta dalla Regione Toscana

DURATA : 8 ORE



CORSI PER ADDETTI E RESPONSABILI DEL SETTORE ALIMENTARE - HACCP

OBIETTIVI

Far acquisire le nozioni di base per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti attraverso il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

PROGRAMMA

- Rischi e pericoli alimentari
- Piani autocontrollo, criticità, procedure
- Conservazione degli alimenti, igiene
- Individuazione e controllo rischi

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Toscana
Verifica finale

INFORMAZIONI SUL CORSO

16/12/8 ore per tipologia di attività

1 o 2 lezioni a settimana – 9.00 / 13.00

Assenze massime consentite: 20% sul monte orario

Materiale didattico: Dispense per l'apprendimento

