

**E la formazione continua...**



**CECOT**

Ente di Formazione  
della Confesercenti di Parma



Associazione del Commercio  
Turismo e Terziario

## presentano I NOSTRI CORSI: GENNAIO - LUGLIO 2012 SPECIALE "CORSI DI FORMAZIONE"

**SOLAMENTE UNA GRANDE PROFESSIONALITÀ PUÒ GARANTIRE UN SUCCESSO DURATURO!**

Il CESCOT è l'ente formativo della CONFESERCENTI. Progetta e fornisce consulenza e formazione professionale con il fine di promuovere l'innovazione e lo sviluppo delle piccole e medie imprese del Commercio, Turismo e Servizi

Tutti i corsi sono a numero chiuso. Per esigenze tecnico/organizzative le date potrebbero subire lievi variazioni.

Per informazioni e iscrizioni: **CECOT CONFESERCENTI PARMA** Via La Spezia 52/1A - 43125 Parma - Tel. 0521.382658/382611  
Fax 0521.382638 - [infoconfesercenti@confesercentiparma.it](mailto:infoconfesercenti@confesercentiparma.it) - [cescot@confesercentiparma.it](mailto:cescot@confesercentiparma.it) - [www.confesercentiparma.it](http://www.confesercentiparma.it)

**Tutti i corsi si svolgono presso Cescot Confesercenti - Via La Spezia 52/1a - Parma**  
**GLI IMPORTI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI SARANNO CONFERMATI AL MOMENTO DELL'ISCRIZIONE**



### CORSO DI "CAFFETTERIA"

Durata:	14 ore, in quattro incontri pomeridiani nei giorni di lunedì 26, martedì 27 marzo, lunedì 2 e martedì 3 aprile 2012 dalle 14,30 alle 18
Quota di partecipazione:	Euro 125,00 + Iva
Contenuti:	Storia del caffè, miscele e macinatura, la macchina per il caffè, la mano dell'operatore, bevande calde e fredde a base di caffè, la presentazione
Docente:	Vito Schiavo, barman professionista
Attestato rilasciato:	Frequenza



### CORSO DI PREPARAZIONE ALL'ESAME PER L'ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE DI MEDIATORE IMMOBILIARE (LEGGE 39/89)

Durata:	200 ore (50 incontri da 4 ore ciascuno)
Quota di partecipazione:	Euro 850,00
Periodo di effettuazione:	Dal 1 marzo al 18 maggio 2012 per 5 sere alla settimana (dal lunedì al venerdì), dalle 18.00 alle 22.00.
Esame di Idoneità:	Da sostenersi presso la Camera di Commercio
Contenuti:	Disciplina e deontologia professionale - nozioni di diritto civile e tributario - la conservatoria dei registri immobiliari - estimo e catasto - licenze ed autorizzazioni amministrative in materia edilizia - legislazione urbanistica - contratti immobiliari - il condominio - le locazioni - le forme di finanziamento - credito fondiario obbligazioni e contratti - titoli di credito - il mercato immobiliare.
Docenti:	Consulenti, professionisti, esperti del settore
Frequenza:	Obbligatoria per almeno il 70% delle 200 ore (140 ore)
Attestato rilasciato:	Frequenza - valido per poter sostenere l'esame di idoneità presso la CCIAA





## CORSO H.A.C.C.P - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO - IGIENE DEGLI ALIMENTI

Durata:	16 ore - articolate in 4 incontri di 4 ore ciascuno, dalle 14,00 alle 18,00, a cadenza mensile
Quota di partecipazione:	Euro 180,00 + Iva
Requisiti di partecipazione:	Aperto a tutti i titolari, soci, dipendenti, collaboratori, altri
Docenti:	Esperti del settore
Attestato rilasciato:	Frequenza
Contenuti:	L'igiene degli alimenti. L'autocontrollo igienico sanitario. L'applicazione del Regolamento Comunitario (CE) n.852/2004
Frequenza:	Obbligatoria per il 100% del monte ore previsto
Attestato rilasciato:	Frequenza

## SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO R.S.P.P. DATORE DI LAVORO (D.Lgs del 9.4.2008 n°81)



Durata:	16 ore (4 incontri da 4 ore ciascuno)
Quota di partecipazione:	Euro 200,00 + Iva
Periodo di effettuazione:	Dal 12 al 17 gennaio 2012. Ulteriori corsi sono previsti dal 16 al 21 febbraio, dal 22 al 27 marzo, dal 3 all'8 maggio, dal 14 al 19 giugno (tutti i corsi si effettuano dalle 14 alle 18)
Docenti:	Professionisti esperti del settore
Frequenza:	Obbligatoria per il 100% delle ore
Attestato rilasciato:	Frequenza



## ADDETTI ALL'ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A BASSO RISCHIO (Prevenzione e protezione incendi)

Durata:	4 ore (un solo incontro)
Quota di partecipazione:	Euro 75,00 + Iva
Periodo di effettuazione:	Il 19 gennaio 2012 - Il giovedì pomeriggio, dalle 14.00 alle 18.00. Ulteriori corsi sono previsti per i giorni: 23 febbraio, 29 marzo, 10 maggio e 21 giugno. È in previsione un corso per addetto all'antincendio in attività a rischio medio (8 ore) previo numero minimo di partecipanti
Docenti:	Professionista esperto del settore antincendio
Attestato rilasciato:	Frequenza

## PRONTO SOCCORSO IN AZIENDA - addetti operanti in aziende classificabili nei gruppi "B" e "C" del D.M. n°388/03



Durata:	12 ore (3 incontri da 4 ore ciascuno)
Quota di partecipazione:	Euro 200,00 + Iva
Periodo di effettuazione:	Dal 16 al 30 gennaio e dal 4 al 25 giugno 2012 - il lunedì pomeriggio, dalle 14.00 alle 18.00. Nei giorni 30 gennaio e 25 giugno 2012 si terrà anche il corso di aggiornamento periodico triennale
Docenti:	Medici anestesisti rianimatori del Servizio Sanitario Nazionale
Frequenza:	Obbligatoria per il 100% delle ore
Attestato rilasciato:	Frequenza



## COM.S.A.B CORSO PROFESSIONALE ABILITANTE AL COMMERCIO E ALLA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE (S.A.B.) - EX R.E.C.

Durata:	100 ore (25 incontri da 4 ore ciascuno)
Quota di partecipazione:	Euro 600,00
Periodo di effettuazione:	Dal 9 gennaio al 14 febbraio 2012, per 5 giorni alla settimana, dalle 14.00 alle 18.00 Ulteriori corsi sono previsti: dal 13 febbraio al 20 marzo, dal 19 marzo 27 aprile, dal 2 maggio all'8 giugno, dall'11 giugno al 16 luglio
Esame abilitante:	Interno al corso (scritto e orale)
Contenuti:	Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti - manipolazione igienica e sicura degli alimenti - gestione sicura del luogo di lavoro - prevenzione incendi e adozione di procedura antincendio - avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio del commercio e/o di somministrazione alimenti e bevande - organizzazione e gestione operativa dell'esercizio.
Docenti:	Consulenti, professionisti, esperti del settore
Frequenza:	Obbligatoria per almeno l'80% delle 100 ore (80 ore)
Attestati rilasciati:	Abilitazione professionale (COM.S.A.B.) valida su tutto il territorio nazionale



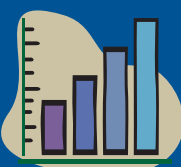
## CORSO PER PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO (Decreto Ministero dell'Interno del 6 ottobre 2009)



Durata:	90 ore (22 incontri da 4 ore ciascuno e uno da 2 ore) il lunedì e il martedì sera dalle 19 alle 23
Quota di partecipazione:	Euro 500,00
Periodo di effettuazione:	Dal 23 gennaio al 16 aprile e dal 7 maggio al 30 giugno 2012
Verifica di apprendimento:	Interna al corso (scritto e orale)
Contenuti:	Aspetti giuridico-legislativi sull'ordine e sicurezza pubblica - Le funzioni e attribuzioni dell'addetto - Norme penali - Collaborazione con le Forze dell'Ordine - Alcol, stupefacenti, doping, AIDS - La comunicazione interpersonale - Le tecniche di mediazione dei conflitti - Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro - Prevenzione incendi - Primo soccorso
Docenti:	Consulenti, professionisti, esperti del settore
Frequenza:	Obbligatoria per almeno il 90% delle 90 ore (81 ore)
Attestato rilasciato:	Di frequenza valido per l'iscrizione all'elenco prefettizio (D.M. 06.10.2009)



## CORSO PROFESSIONALE ABILITANTE PER AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO



valido per tutti coloro che intendono intraprendere l'attività di agente o rappresentante di commercio

Durata:	120 ore (30 incontri da 4 ore ciascuno)
Quota di partecipazione:	Euro 650,00
Periodo di effettuazione:	Dal 16 gennaio al 28 febbraio 2012, per 5 sere alla settimana, dalle 18.00 alle 22.00 Ulteriori corsi sono previsti: dal 9 marzo al 27 aprile e dal 18 maggio al 29 giugno
Esame abilitante:	Interno al corso (scritto e orale)
Contenuti:	Marketing; organizzazione e tecniche di comunicazione e vendita; normativa e contrattualistica commerciale; normativa e gestione fiscale e tributaria, contabile e amministrativa dell'agenzia.
Docenti:	Consulenti, professionisti, esperti del settore
Frequenza:	Obbligatoria
Attestato rilasciato:	Abilitazione professionale valida su tutto il territorio nazionale



## CORSO PER "BARMAN PROFESSIONALE" (1° LIVELLO) TECNICHE DI BAR - APERITIVI - COCKTAILS - LONG DRINKS - STUZZICHERIA



Durata:	42 ore (14 incontri di 3 ore ciascuno, con frequenza bisettimanale)
Quota di partecipazione:	Euro 360,00 + Iva
Periodo di effettuazione:	Dal 6 febbraio al 20 marzo 2012 - il lunedì e martedì pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00. Un ulteriore corso è previsto dal 7 maggio al 19 giugno - il lunedì e martedì sera dalle 20,00 alle 23,00
Contenuti:	La professione di barman; gli aperitivi, la stuzzicheria, i principali cocktails; esercitazioni pratiche.
Docente:	Vanni Folloni, barman professionista internazionale
Attestato rilasciato:	Frequenza



## CORSO "L'ARTE DI DEGUSTARE I VINI": ALFABETIZZAZIONE

Durata:	10 ore - articolate in cinque incontri di due ore ciascuno il martedì sera: dal 6 marzo al 3 aprile 2012 dalle 21.00 alle 23.00
Quota di partecipazione:	Euro 125,00 + Iva
Contenuti:	Tecnica della degustazione, enologia, enogastronomia, abbinamento cibo-vino.
Docenti:	Esperti formatori sommeliers professionisti dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers)
Attestato rilasciato:	Frequenza

## CORSO PER "ASSAGGIATORE DI CHAMPAGNE"



Durata:	5 ore articolate in due incontri nei giorni di mercoledì sera: 20 e 27 giugno 2012 dalle 21.00 alle 23.30
Quota di partecipazione:	Euro 125,00 + Iva
Contenuti:	Tecnica della degustazione, enologia, enogastronomia, principi fondamentali abbinamento cibo-champagne
Docente:	Donato Dolzani, maestro sommelier dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers)
Attestato rilasciato:	Frequenza

Siamo impegnati ad organizzare anche altri corsi tra i quali: R.S.P.P. aggiornamento - R.L.S. Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (32 ore) e relativo aggiornamento, addetto all'antincendio a medio rischio (8 ore) e relativo aggiornamento, corsi vari co-finanziati dal FSE Fondo Sociale Europeo (previo apertura dei relativi bandi). Ulteriori corsi (non presenti su questa brochure) e relativi calendari potranno essere visionati direttamente sul nostro sito: [www.confesercentiparma.it](http://www.confesercentiparma.it)

POTETE TRASMETTERE LA SCHEDA VIA FAX AL N. 0521/382638 oppure VIA POSTA A: CESCOT - CONFESERCENTI VIA LA SPEZIA 5211A - 43125 PARMA

### SCHEDA DI ISCRIZIONE

NOME \_\_\_\_\_  
 COGNOME \_\_\_\_\_  
 LUOGO E DATA DI NASCITA \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_  
 RESIDENTE A \_\_\_\_\_  
 VIA \_\_\_\_\_  
 CODICE FISCALE \_\_\_\_\_  
 AZIENDA (eventuale) \_\_\_\_\_  
 INDIRIZZO \_\_\_\_\_  
 TELEFONO \_\_\_\_\_  
 P. IVA AZIENDA \_\_\_\_\_

BARRARE LA CASELLA DEL/DEI CORSO/ AL/AI QUALE/ SI INTENDE PARTECIPARE

- CAFFETTERIA
- MEDIATORE IMMOBILIARE
- H.A.C.C.P. - AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
- SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO (R.S.P.P. DATORE DI LAVORO)
- ADDETTO ALL'ANTINCENDIO (rischio basso)
- PRONTO SOCCORSO AZIENDALE
- COM.S.A.B (Commercio e Somministrazione alimenti e bevande - abilitante)
- ADDETTO AI SERVIZI DI CONTROLLO (abilitante)
- AGENTE E RAPPRESENTANTE DI COMMERCIO (abilitante)
- BARMAN PROFESSIONALE 1° LIVELLO
- L'ARTE DI DEGUSTARE I VINI
- ASSAGGIATORE DI CHAMPAGNE

Firma \_\_\_\_\_