

SODEXO' ITALIA Spa - Piano Formativo anno 2023

PIANO FORMATIVO, ASP VIRGINIA FABBRI TALIENTO

AREA TECNICA							
MODULO	R	R	C	C	O	O	
GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E SITUAZIONI DI EMERGENZA	2	2	2		2		
DIETE SPECIALI PER ALLERGIE, INTOLLERANZE E MOTIVI ETICO-RELIGIOSI			2		2	2	2
DIETE SPECIALI: PROCEDURE DI DISTRIBUZIONE. CONTROLLO ETICHETTE			3		3	3	3
NOZIONI DI BASE SULLA CELIACHIA			4		4	2	2
NOZIONI DI BASE SULLA DISFAGIA: QUALI ALIMENTI NON UTILIZZARE			2		2	2	2
PRODOTTI PER LE PULIZIE: CARATTERISTICHE, UTILIZZO E DOSAGGIO	2	2	2		2	2	2
PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE: IGIENE DI LOCALI E ATTREZZATURE	2	2	2		2	2	2
METODI E TECNICHE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI			3		3	1	1
SOMMINISTRAZIONE PASTI: PRODOTTO FINALE E ASSENZA CORPI ESTRANEI			1		1	1	1
PEST CONTROL: COME RICONOSCERE LA PRESENZA DI INFESTAZIONI AMBIENTALI	1	1	1		1	1	1
MANUTENZIONE E CORRETTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE E UTENSILI	2	2	2		2	2	2
PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA: MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI	1	1	2		1	2	1
TOSINFIEZIONI ALIMENTARI: CONOSCERE PER PREVENIRE	1		1			1	
RISPETTO DELL'AMBIENTE E RISPARMIO ENERGETICO	1	1	1		1	1	1
LINEE GUIDA REGIONALI PER LA RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA			1		1	1	1
DIETA EQUILIBRATA. GLI ALIMENTI E IL CORPO UMANO			2		2	2	2
PIRAMIDE ALIMENTARE			2		2	2	2
GIORNATA ALIMENTARE: I MOMENTI ALIMENTARI			1		1	1	1
LIVELLI DI ASSUNZIONE DI RIFERIMENTO DI NUTRIENTI ED ENERGIA (LARN)			2		2		
LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: CARNI E AVICOLI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI ITTICI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: LATTICINI E FORMAGGI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: SALUMI E INSACCATI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: CEREALI E DERIVATI			1		1	1	1
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI: BIO, DOP, IGP			2		2	2	2
PROCEDURE VOLTE AL RECUPERO DI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI	1	1	1		1	1	1
totale ore per area formativa per ruolo	13	12	46	42	40	36	

LEGENDA	
R = responsabile	R previsto da offerta
C = cuoco	C stato di fatto attuale
O = operatore	

AREA MANAGERIALE							
MODULO	R	R	C	C	O	O	
CAPITOLATO: STANDARD DI SERVIZIO E DI ESECUZIONE	2	2	2		2	2	2
ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO L'UNITÀ			2		2	2	2
COMPORTEMENTO IN CASO DI ISPEZIONI	1	1	1		1	1	1
ORGANIZZAZIONE E TEMPSTICA DEL SERVIZIO			2		2	2	2
GESTIONE DELLE EMERGENZE DI PRODUZIONE			1		1		
GESTIONE DELLE EMERGENZE DI CONSEGNA						1	1
GESTIONE/SEGNALAZIONE DELLE ANOMALIE	1	1	1		1	1	1
MENU: IL CATALOGO PRODOTTI E LA GESTIONE DEGLI ORDINI			2		2		
PRIVACY E SICUREZZA NEL TRATTAMENTO DEI DATI	1	1	1		1	1	1
SISTEMI DI RILEVAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI	2	2	2		2		
NORMA UNI EN ISO 9001	1		1			1	
NORMA UNI EN ISO 14001	1		1			1	
NORMA UNI EN ISO 22000	1		1			1	
NORMA OHSAS 18001	1		1			1	
NORMA SA 8000	1		1			1	
totale ore per area formativa per ruolo	12	7	19	14	15	10	

AREA AMBIENTALE							
MODULO	R	R	C	C	O	O	
RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI				2	2	2	2
ALIMENTAZIONE, SALUTE E AMBIENTE			1		1	1	1
RISPARMIO ENERGETICO	1	1	2		2	2	2
USO DEI DETERSIVI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE	1	1	1		1	2	2
ENERGIA, TRASPORTI E MENSE	1	1	1		1	1	1
STAGIONALITÀ DEGLI ALIMENTI			1		1	1	1
totale ore per area formativa per ruolo	3	3	8	8	9	9	

AREA RELAZIONALE							
MODULO	R	R	C	C	O	O	
COMUNICAZIONE E DINAMICHE DI GRUPPO	1	1	1		1	1	1
IMPORTANZA DELLA PRESENTAZIONE DEL PIATTO			1		1	1	1
ASCOLTARE, CAPIRE ED INTERPRETARE LE ASPETTATIVE			1		1	1	1
INDAGINE SULLA QUALITÀ PERCEPITA DEL SERVIZIO	1	1	1		1	1	1
CARTA DEGLI IMPEGNI NUTRIZIONALI			1			1	
CAMPAGNA DI INFORMAZIONE	1	1	1		1	1	1
totale ore per area formativa per ruolo	3	3	6	5	6	5	