

Spazio riservato alla Commissione Paritetica Provinciale

Data di presentazione: \_\_\_ / \_\_\_ / 20 \_\_\_ Prot. n° \_\_\_ / 20\_\_\_

## COMMISSIONE PARITETICA PROVINCIALE - APPRENDISTATO

Richiesta di parere di conformità, ai sensi del CCNL vigente per i dipendenti da aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, per l'assunzione con contratto di apprendistato professionalizzante o di mestiere.

Il/la sottoscritto/a			
nella sua qualità di			
della Ditta			
con sede in legale	Cap	Via/P.za	N°
C.F.		P.IVA	
Tel	Fax	E-mail	
Attività		Cod. ISTAT	
Associazione /Consulente			
con sede in	Cap	Via/P.za	N°
Tel	Fax	E-mail	

Numero dipendenti in forza presso l'azienda		Allo data di presentazione della domanda	PERCENTUALE DI CONFERMA :
Dirigenti			Trattasi di primo utilizzo di apprendistato <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <u>Se no compilare la parte sotto</u> Nei 36 mesi precedente la presente domanda è venuto a scadere un solo contratto di apprendistato : <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <u>Se NO compilare la parte sotto</u> (A) ___ - (B) ___ = ___ X100 = __, ___ % * L'azienda dichiara la seguente percentuale: (C) ___
Quadri			
Impiegati			
Operai			
<b>TOTALE</b>			<b>A</b> Numero apprendisti scaduti nei 36 mesi precedente l'inoltro del presente parere di conformità <b>B</b> Numero apprendisti dimessi, licenziati per giusta causa, quelli che, al termine del periodo di formazione abbiano esercitato la facoltà di recesso e i rapporti di lavoro risolti nel corso o al termine del periodo di prova; <b>C</b> Numero apprendisti confermati a tempo indeterminato * Le imprese non potranno assumere apprendisti qualora non abbiano mantenuto in servizio almeno il <b>50%</b> dei lavoratori il cui contratto sia già venuto a scadere nei 36 mesi precedenti.
<u>di cui:</u>	Inserimento		
	Contratti a termine		
	Apprendisti		

Nella sottostante tabella indicare i dati contrattuali della persona da assumere:

N°	Mansione	Durata (mesi)	FT	PT	N° ore	Livello	Sede di lavoro (indicare solo se diversa dalla sede legale)
1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Appartenente alle categorie protette (L. 68/99)			<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				

**Visti**

- Il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo;
- Il D.Lgs 81/2015 art.44;
- l'Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel settore turismo del 17/04/2012;
- Il Regolamento dell'apprendistato professionalizzante settore Turismo presente nell'Accordo del CCNL Turismo del 20/02/2010;
- il regolamento del 14/12/99 tra l'Unione Commercianti della Provincia di Varese e Filcams-C.G.I.L., Fisascat-C.I.S.L., Uiltucs-U.I.L. relativo al funzionamento della Commissione Paritetica Territoriale Apprendistato;

**chiede**

alla Commissione Paritetica Territoriale il rilascio del parere di conformità ai sensi dell'Accordo del 20/02/2010 per il Rinnovo del CCNL Turismo, per l'instaurazione di rapporti di lavoro con contratto di apprendistato professionalizzante o di mestiere.

**A tale scopo dichiara che:**

- applica e rispetta integralmente il CCNL per i dipendenti di aziende del Turismo;
- **versa i contributi a favore dell'Ente Bilaterale Turismo della Provincia di Varese previsti dall'art. 24 – Capo IV del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del 08/02/2019;**

**oppure**

- **si impegna a corrispondere ai lavoratori l'EDR (elemento distinto della retribuzione) previsto dal CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo CCNL del 08/02/2018;**
- di non avere in atto sospensioni dal lavoro ai sensi dell'art. 2 della Legge 12.8.1977, n. 675 e che non sono state effettuate, nei sei mesi precedenti, riduzioni di personale concernenti lavoratori con la qualifica di cui alla presente richiesta.
- contestualmente all'inoltro della presente richiesta nomina un tutore o referente aziendale per facilitare l'inserimento dell'apprendista all'interno del contesto organizzativo, elaborare il piano formativo di dettaglio ed agevolare l'apprendimento ed il conseguimento degli obiettivi formativi.
- a seguito dell'assunzione, si impegna ad elaborare per l'apprendista un piano formativo individuale di dettaglio indicando il percorso formativo personalizzato e le relative modalità di realizzazione. La formazione sarà svolta in orario lavorativo e in ottemperanza alla normativa vigente
- Al momento dell'assunzione, si impegna a consegnare agli apprendisti copia del parere rilasciato dalla Commissione e del piano formativo individuale.
- alla presente domanda viene allegato il profilo formativo relativo alla qualifica professionale richiesta in relazione l'Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel settore turismo del 17/04/2012;
- entro 5 giorni dal termine del periodo di apprendistato comunicherà all'Ente Bilaterale della Provincia di Varese il nominativo dell'apprendista al quale sia stata attribuita la qualifica.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale rappresentante



**PRIVACY: FORMULA DI CONSENSO**

Il sottoscritto ..... C.F. .... nella sua qualità di ..... dell'impresa, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei dati personali, ai sensi degli artt. 13-14 GDPR (General Data Protection Regulation) Regolamento UE 2016/679, consente all'Ente Bilaterale della Provincia di Varese il loro trattamento nella misura necessaria per il conseguimento del parere di conformità per l'assunzione di lavoratori con contratto di apprendistato professionalizzante, così come previsto dalla vigente legislazione, dagli accordi territoriali e dal CCNL per i dipendenti da aziende del Turismo e per tutte le attività riconducibili alla gestione, al monitoraggio ed all'analisi del contratto di apprendistato. Consente altresì la comunicazione ed il trattamento dei dati personali alle Organizzazioni costituenti l'Ente Bilaterale della Provincia di Varese per il Settore Alberghiero e Pubblici Esercizi per le finalità di cui sopra.

*Spazio riservato alla Commissione Paritetica Provinciale*

<b>LA COMMISSIONE PARITETICA PROVINCIALE</b>		
Data ____ / ____ / 20 ____	Sezione di: <input type="checkbox"/> VARESE <input type="checkbox"/> BUSTO ARSIZIO	
VISTO		
il piano formativo e le dichiarazioni presentate, attesta la rispondenza dello stesso alle norme previste in materia di apprendistato e di formazione previste dall'ipotesi d'accordo del CCNL del 20/02/2010 stipulato tra le organizzazioni datoriali del Turismo e le Organizzazioni Sindacali <b>RILASCIA IL PARERE DI CONFORMITA'</b>		
	FILCAMS CGIL	_____
UNIASCOM _____	FISASCAT CISL	_____
(Federalberghi – Fipe)	UILTUCS UIL	_____

*Il presente parere di conformità è nominativo e ha validità di **tre mesi** dalla data del rilascio. Durante tale periodo resta valido fino ad eventuale modifica degli elementi e dei requisiti aziendali necessari per l'assunzione con contratto di apprendistato indicati nella presente domanda.*



## PUBBLICI ESERCIZI

### INDICARE IL LIVELLO

<input type="checkbox"/> LIVELLO 6°	ADDETTO/OPERATORE DI BASE
<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>
La figura opera nell'area cucina o nell'area banco/bar/sala realizzando, sotto indicazione, compiti semplici rispettando gli standard personali ed ambientali qualità, igiene e sicurezza	La figura standard opera generalmente effettuando attività semplici. nel rispetto degli standard di servizio e delle nonne di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute. e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>	
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); 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).	


**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.

<input type="checkbox"/> LIVELLO 6° super	ADDETTO/OPERATORE ESPERTO
<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>
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	La figura standard opera generalmente gestendo attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle nonne di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute_ e. laddove richiesto, operando anche in una lingua estera.
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>	
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).	


**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 piace dei tavoli e riordino. ecc.

<input type="checkbox"/> LIVELLO 5°	ADDETTO/OPERATORE QUALIFICATO
<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>
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.	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.
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>	
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)	

**ESEMPI:** produzione di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, realizzazione di preparazioni gastronomiche previste dal meni', applicando le ricette definite e controllando la qualità organolettica dei cibi prodotti, allestimento degli spazi e gli strumenti di lavoro, mise en piace 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 ero ticket. ecc.

 LIVELLO 4°		ADDETTO/OPERATORE SPECIALIZZATO
<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>	
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	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.	
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>		
Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali);</li> <li>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)</li> </ul>		

**ESEMPI:** produzione in autonomia di piatti derivanti dal loro semplice assemblaggio, reati77azione 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.

 LIVELLO 3°		OPERATORE QUALIFICATO
<b>Descrizione attività:</b>	<b>Competenze potenziali</b>	
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.	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.	
<b>Contenuti percorso formativo minimo</b>		
Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro. organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro. comunicazione, comportamenti relazionali);</li> <li>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)</li> </ul>		

**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. reali77a7ione 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.

**□ LIVELLO 2°****OPERATORE GESTIONALE****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

**Competenze potenziali**

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.

**Contenuti percorso formativo minimo**

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).

Controllo dei costi, 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.

Data \_\_\_\_\_

Timbro e firma del legale  
rappresentante

--