

Q1 Sede operativa principale dell'azienda (indicare solo il comune)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0

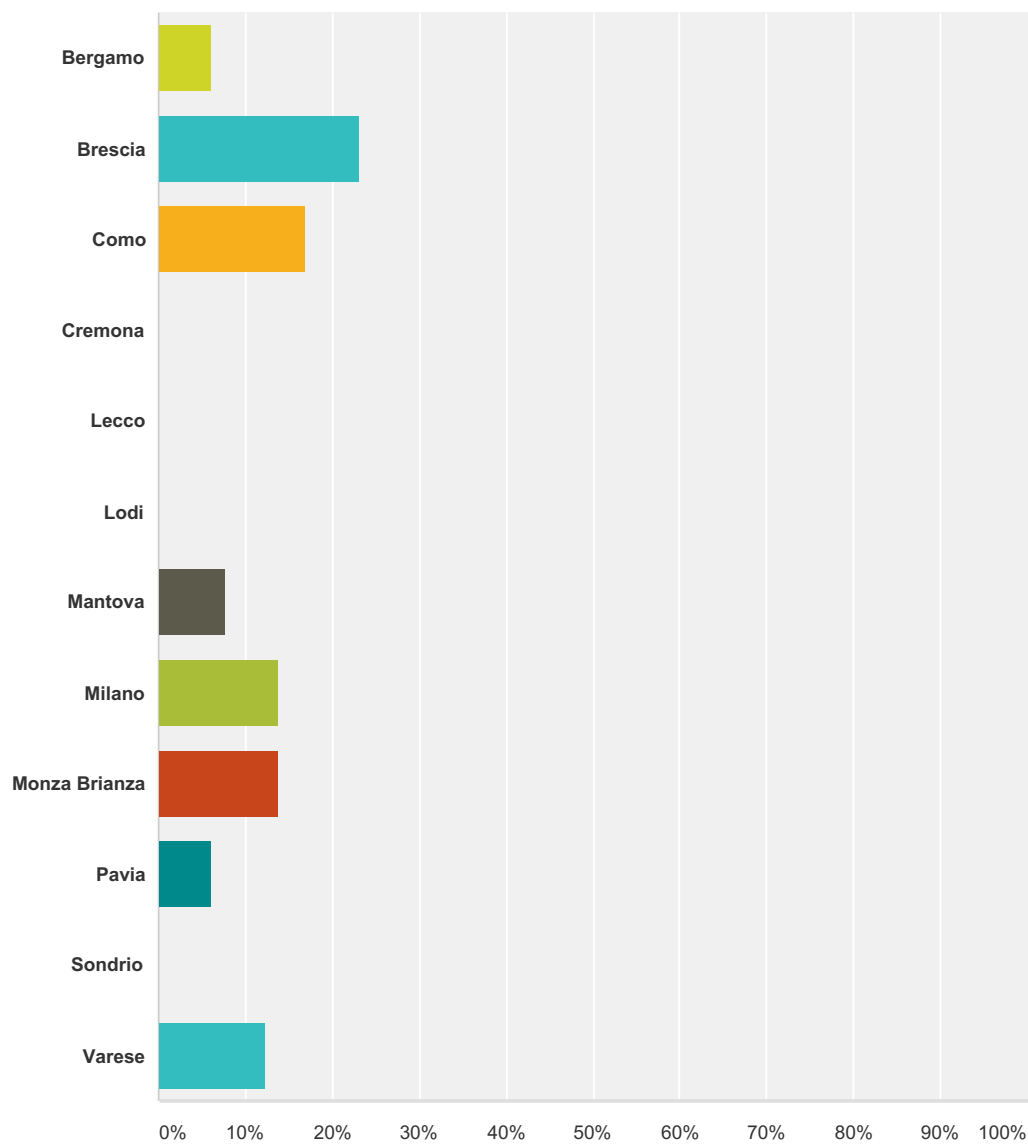
#	Risposte	Data
1	Voghera Voghera	28/04/2017 07:18
2	Sirmione	27/04/2017 04:54
3	Como Como	27/04/2017 04:28
4	Como COMO	27/04/2017 04:03
5	Como COMO	27/04/2017 03:14
6	Montano Lucino	27/04/2017 02:48
7	tremezzo	27/04/2017 02:22
8	Como COMO	27/04/2017 00:56
9	Voghera Voghera	26/04/2017 09:00
10	Fortunago	26/04/2017 08:25
11	Retorbido	26/04/2017 08:17
12	CASTEL GOFFREDO	19/04/2017 00:52
13	passirano	12/04/2017 05:12
14	piazza della Chiesa, 14 Cornaredo 20010	12/04/2017 04:23
15	Calusco d'Adda	11/04/2017 07:59
16	Ambivere	11/04/2017 06:20
17	Castiglione CASTIGLIONE	11/04/2017 03:24
18	AMBIVERE	11/04/2017 03:02
19	CESATE	11/04/2017 02:53
20	Milano Milano	10/04/2017 06:40
21	tradate	10/04/2017 03:47
22	VARESE	10/04/2017 02:03
23	GALLARATE	10/04/2017 01:54
24	SOLBIATE OLONA	10/04/2017 01:47
25	CALVISANO	10/04/2017 00:20
26	CALCINATO	08/04/2017 04:27
27	Castiglione CASTIGLIONE DELLE STIVIERE	08/04/2017 04:19
28	Monza Monza	07/04/2017 02:54
29	Milano VIA GIOVANNI BATTISTA BERTINI 25, 20100 MILANO	07/04/2017 02:48
30	SOLBIATE ARNO (Sede Legale)	07/04/2017 01:52
31	LUINO (VA)	07/04/2017 01:37
32	10 punti vendita, sede legale Busto Arsizio via Sacro Monte n°3	07/04/2017 01:27
33	Como Como	06/04/2017 09:31
34	Milano VIA PAULUCCI DE CALBOLI FULCIERI, 4 20100 MILANO	06/04/2017 07:02

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

35	BRESCIA	06/04/2017 05:27
36	ghedi	06/04/2017 00:52
37	ghedi	06/04/2017 00:40
38	Manerbio	06/04/2017 00:29
39	vimercate	05/04/2017 09:30
40	Offlaga	05/04/2017 08:55
41	Pralboino	05/04/2017 08:33
42	Via passo del Brennero 8 - Brescia	05/04/2017 05:36
43	Como Como	05/04/2017 04:04
44	PESSANO CON BORNAGO	05/04/2017 04:00
45	Sesto san Giovanni	05/04/2017 03:58
46	Como Como	05/04/2017 03:57
47	Monza MONZA	05/04/2017 03:50
48	TREZZO SULL'ADDA	05/04/2017 03:47
49	Monza monza	05/04/2017 02:49
50	Milano milano	05/04/2017 02:36
51	Cantù	04/04/2017 08:10
52	Nembro	04/04/2017 07:14
53	CAMIGNONE DI PASSIRANO	03/04/2017 23:59
54	CASTIGLIONE DELLE STIVIERE	03/04/2017 07:33
55	Canneto sull'Oglio	01/04/2017 01:08
56	NOVA MILANESE	31/03/2017 05:17
57	Monza MONZA	31/03/2017 05:11
58	MUGGIO'	31/03/2017 05:08
59	NOVA MILANESE	31/03/2017 05:00
60	VIMERCATE	31/03/2017 04:54
61	Calvisano	30/03/2017 03:43
62	Castel Goffredo	30/03/2017 03:19
63	CHIARI	28/03/2017 01:49
64	BRESCIA	28/03/2017 01:28
65	Grandate - Como	23/03/2017 10:21

Q2 Provincia dove ha sede l'azienda (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
Bergamo	6,15%	4
Brescia	23,08%	15
Como	16,92%	11
Cremona	0,00%	0
Lecco	0,00%	0
Lodi	0,00%	0
Mantova	7,69%	5

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

Milano	13,85%	9
Monza Brianza	13,85%	9
Pavia	6,15%	4
Sondrio	0,00%	0
Varese	12,31%	8
Totale rispondenti: 65		

Q3 Contratto collettivo di lavoro applicato nell'azienda

Hanno risposto: 59 Hanno saltato la domanda: 6

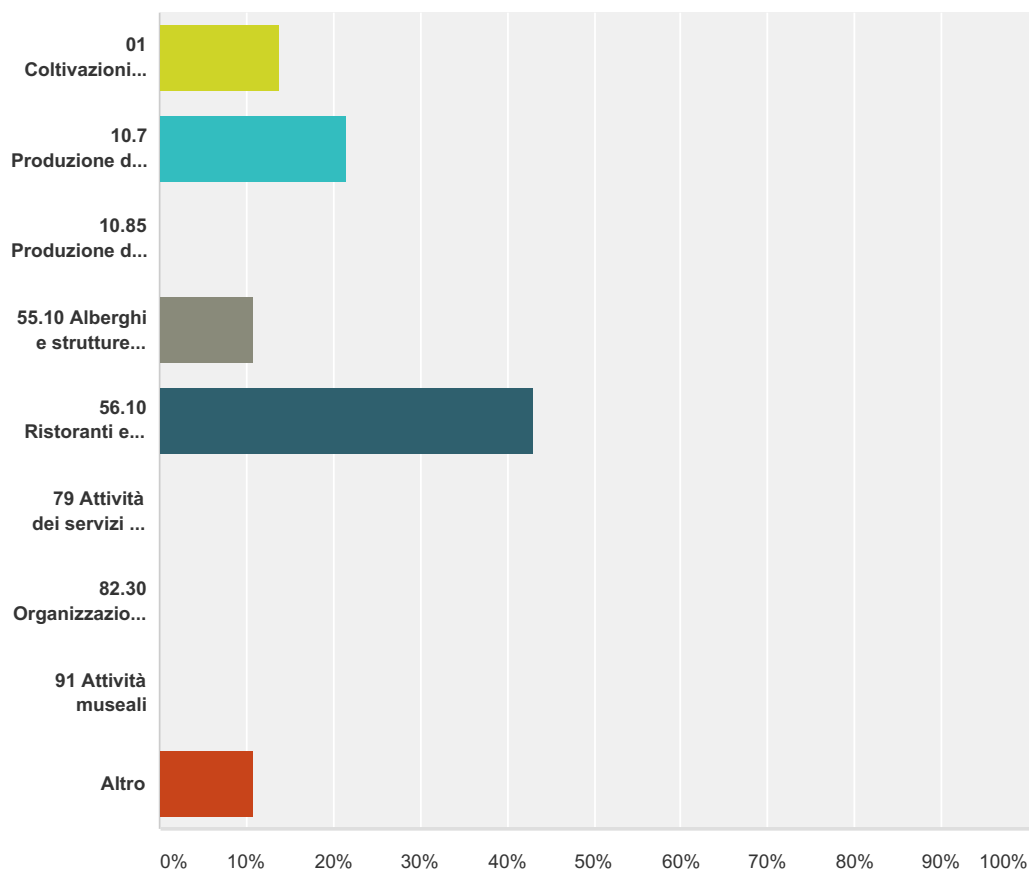
#	Risposte	Data
1	Turismo Turismo e pubblici esercizi	28/04/2017 15:18
2	Turismo turismo	27/04/2017 12:54
3	Turismo turismo	27/04/2017 12:28
4	Turismo TURISMO	27/04/2017 12:03
5	Turismo TURISMO	27/04/2017 11:14
6	Turismo turismo	27/04/2017 10:48
7	Turismo turismo	27/04/2017 10:22
8	Turismo turismo	27/04/2017 08:56
9	Turismo Turismo e pubblici esercizi	26/04/2017 17:00
10	Turismo Turismo e pubblici esercizi	26/04/2017 16:25
11	Turismo Turismo e pubblici esercizi	26/04/2017 16:17
12	Florovivaistico florovivaistico	12/04/2017 13:12
13	Turismo TURISMO E PICCOLI ESERCIZI	12/04/2017 12:23
14	Commercio commercio	11/04/2017 15:59
15	Turismo turismo	11/04/2017 14:20
16	Turismo TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	11/04/2017 11:24
17	Florovivaistico FLOROVIVAISMO	11/04/2017 11:02
18	Turismo TURISMO PUBBLICI ESERCIZI	11/04/2017 10:53
19	PUBBLICI ESERCIZI- CONFCOMMERCIO	10/04/2017 14:40
20	Commercio commercio e turismo	10/04/2017 11:47
21	Turismo TURISMO	10/04/2017 10:03
22	Turismo TURISMO	10/04/2017 09:54
23	Turismo TURISMO	10/04/2017 09:47
24	Alimentari PANIFICAZIONE FEDER PANIFICATORI	10/04/2017 08:20
25	n/a CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE	08/04/2017 12:27
26	Artigianato Artigianato	08/04/2017 12:19
27	Pubblici esercizi	07/04/2017 10:54
28	C.c.n.l. per i dipendenti di: aziende alberghiere; pubblici esercizi; stabilimenti balneari; alberghi diurni; imprese di viaggio e turismo; campeggi e villaggi turistici.	07/04/2017 10:48
29	Commercio COMMERCIO	07/04/2017 09:52
30	Commercio COMMERCIO	07/04/2017 09:37
31	Alimentari Federpanificatori	07/04/2017 09:27
32	Turismo Turismo	06/04/2017 17:31
33	C.c.n.l. per i dipendenti di: aziende alberghiere; pubblici esercizi; stabilimenti balneari; alberghi diurni; imprese di viaggio e turismo; campeggi e villaggi turistici.	06/04/2017 15:02

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

34	Agricoltura AGRICOLTURA	06/04/2017 13:27
35	commerciale/pubblci esercizi	06/04/2017 08:52
36	Commercio commerciale	06/04/2017 08:40
37	commerciale/pubblci esercizi	06/04/2017 08:29
38	Agricoltura agricolo	05/04/2017 16:55
39	Alimentari Alimentari e panificazione artigiana	05/04/2017 16:33
40	Agricoltura AGRICOLTURA	05/04/2017 13:36
41	Alberghiero	05/04/2017 12:04
42	Alimentari ccnl alimentari e panificazione	05/04/2017 11:58
43	Turismo Turismo	05/04/2017 11:57
44	Alimentari CCNL ALIMENTARISTI	05/04/2017 11:50
45	Turismo turismo pubblici esercizi	05/04/2017 10:49
46	Turismo turismo pubblici esercizi	05/04/2017 10:36
47	Alimentari Artigiani panificatori	04/04/2017 16:10
48	Agricoltura AGRICOLTURA	04/04/2017 07:59
49	Artigianato ARTIGIANO	03/04/2017 15:33
50	Artigianato ARTIGIANO-PANETTERIA/PASTICCERIA	31/03/2017 13:17
51	Artigianato ARTIGIANO-PASTICCERIA(ALIMENTARISTI-ARTIGIANI)	31/03/2017 13:11
52	Artigianato ARTIGIANO-PASTICCERIA(ALIMENTARISTI-ARTIGIANI)	31/03/2017 13:08
53	Artigianato ARTIGIANO-PASTICCERIA(ALIMENTARISTI-ARTIGIANI)	31/03/2017 13:00
54	Artigianato ARTIGIANO-PASTICCERIA(ALIMENTARISTI-ARTIGIANI)	31/03/2017 12:54
55	Florovivaistico florovivaisti e Operatori Agricoli	30/03/2017 11:43
56	Florovivaistico florovivaisti e operatori agricoli	30/03/2017 11:19
57	Artigianato ARTIGIANATO - AGRICOLO	28/03/2017 09:49
58	Agricoltura COLTIVATORI DIRETTI	28/03/2017 09:28
59	Pubblici esercizi - turismo	23/03/2017 18:21

Q4 Codice ATECO dell'azienda (una sola risposta)

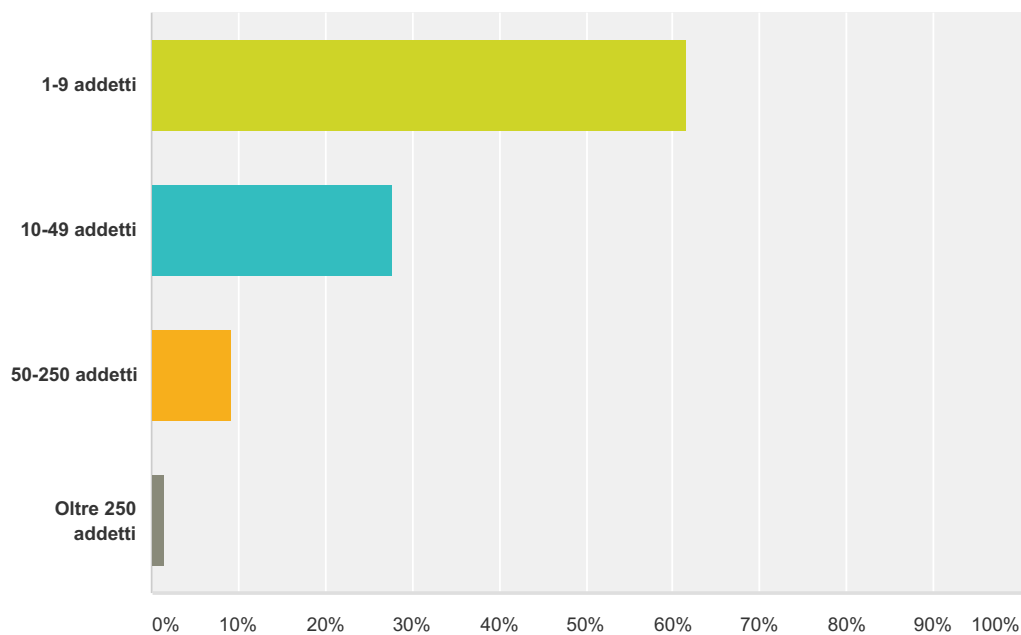
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
01 Coltivazioni agricole	13,85%	9
10.7 Produzione di prodotti da forno	21,54%	14
10.85 Produzione di pasti	0,00%	0
55.10 Alberghi e strutture simili	10,77%	7
56.10 Ristoranti e bar	43,08%	28
79 Attività dei servizi di agenzia di viaggio	0,00%	0
82.30 Organizzazione convegni e fiere	0,00%	0
91 Attività museali	0,00%	0
Altro	10,77%	7
Totale		65

Q5 Dimensioni dell'azienda (una sola risposta)

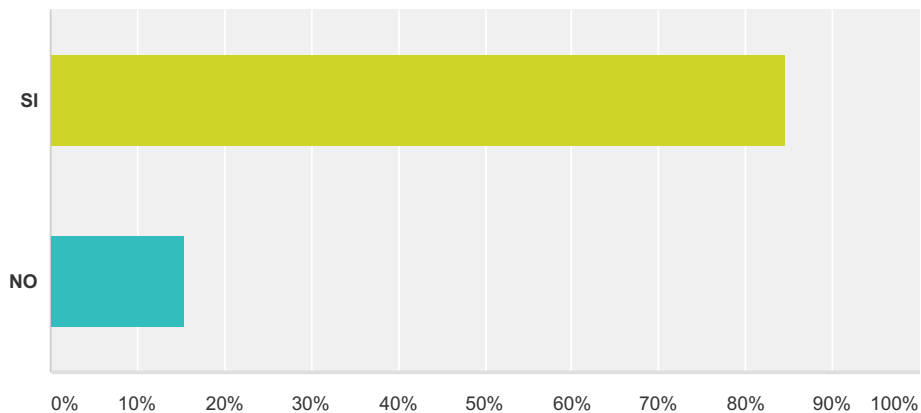
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
1-9 addetti	61,54%	40
10-49 addetti	27,69%	18
50-250 addetti	9,23%	6
Oltre 250 addetti	1,54%	1
Totale		65

Q6 Negli ultimi due anni il titolare e/o i dipendenti hanno partecipato a corsi di formazione, interni o esterni?

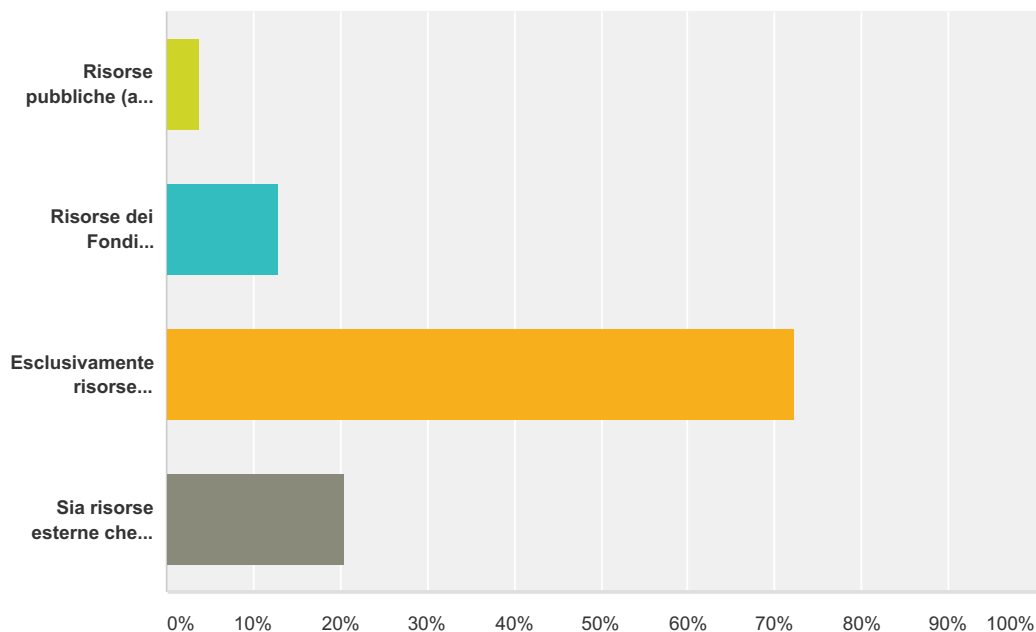
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte
SI	84,62% 55
NO	15,38% 10
Totale	65

Q7 Se SI. Quali risorse economiche sono state utilizzate per la realizzazione della formazione? (sono possibili più risposte)

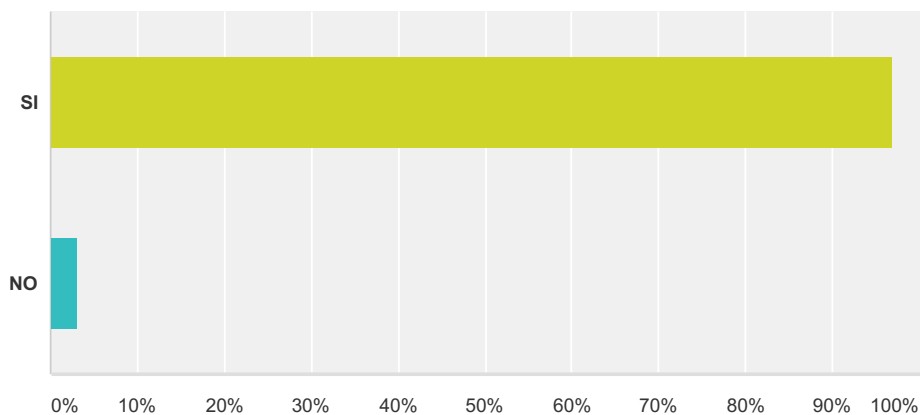
Hanno risposto: 54 Hanno saltato la domanda: 11



Opzioni di risposta	Risposte
Risorse pubbliche (ad esempio della Regione Lombardia)	3,70% 2
Risorse dei Fondi Interprofessionali	12,96% 7
Esclusivamente risorse interne, dell'azienda	72,22% 39
Sia risorse esterne che risorse interne	20,37% 11
Totale rispondenti: 54	

Q8 La vostra azienda, nel 2016, ha accolto al suo interno giovani o studenti per esperienze di tirocinio/stage o alternanza scuola / lavoro?

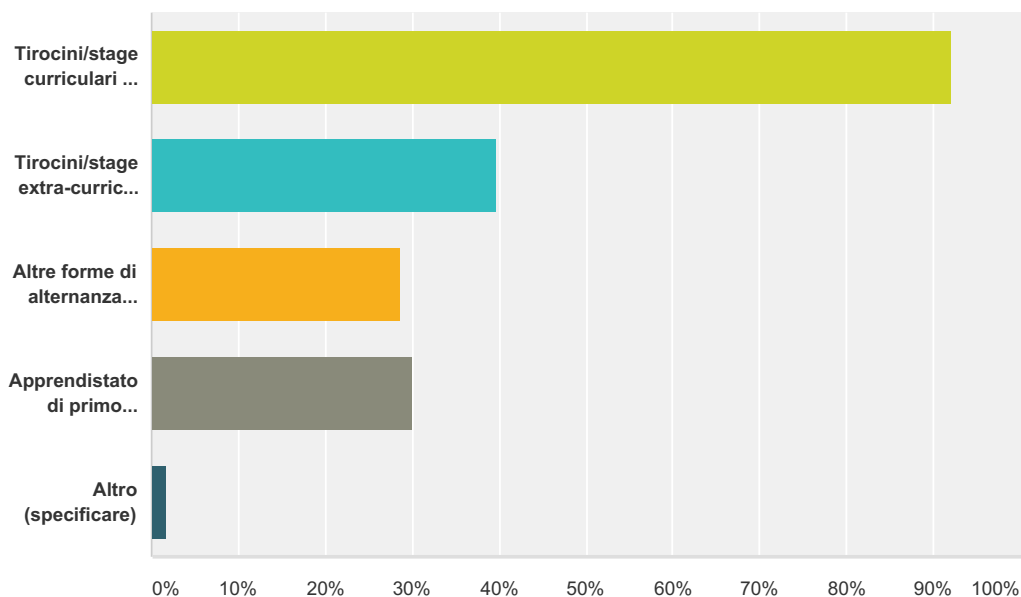
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
SI	96,92%	63
NO	3,08%	2
Totale		65

Q9 Se SI. Per quale tipo di esperienza? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 63 Hanno saltato la domanda: 2

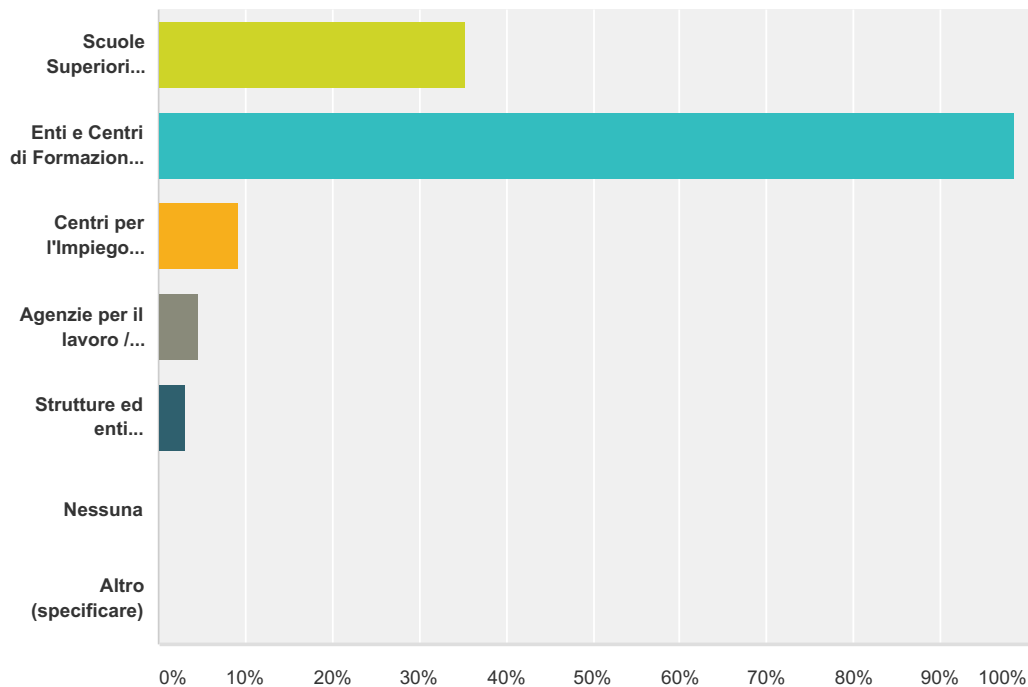


Opzioni di risposta	Risposte
Tirocini/stage curriculari di giovani che frequentavano un corso di formazione, nelle scuole superiori o nei centri di formazione professionale	92,06% 58
Tirocini/stage extra-curricolari per giovani non più iscritti alle scuole superiori o ai centri di formazione professionale, da inserire nel lavoro	39,68% 25
Altre forme di alternanza scuola/lavoro (esempio: scuola-impresa)	28,57% 18
Apprendistato di primo livello (art. 43) per conseguire una qualifica professionale	30,16% 19
Altro (specificare)	1,59% 1
Totale rispondenti: 63	

#	Altro (specificare)	Data
1	Apprendistato professionalizzante	23/03/2017 18:22

Q10 Con quale struttura formativa o per il lavoro avete collaborato negli ultimi 3 anni? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0

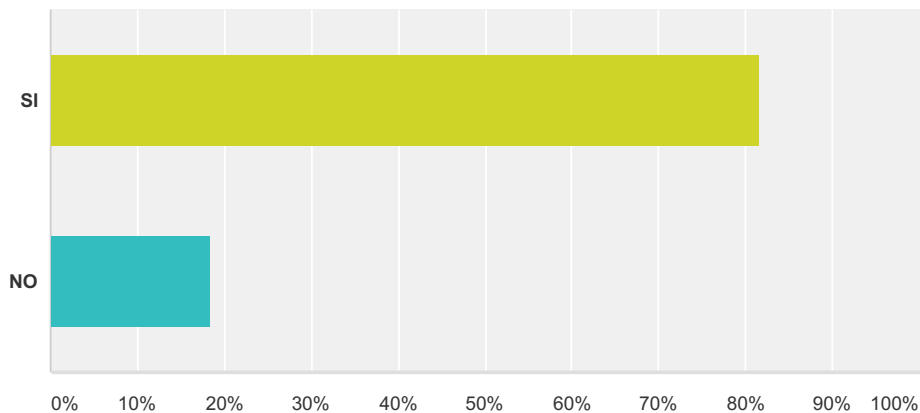


Opzioni di risposta	Risposte	
Scuole Superiori (Istituti Statali e Paritari) ed Università	35,38%	23
Enti e Centri di Formazione Professionale	98,46%	64
Centri per l'Impiego pubblici	9,23%	6
Agenzie per il lavoro / Agenzie interinali	4,62%	3
Strutture ed enti dell'Associazione di categoria	3,08%	2
Nessuna	0,00%	0
Altro (specificare)	0,00%	0
Totale rispondenti: 65		

#	Altro (specificare)	Data
	Non ci sono risposte.	

Q11 Nella vostra azienda, negli ultimi 3 anni, sono stati assunti giovani di età dai 15 ai 29 anni?

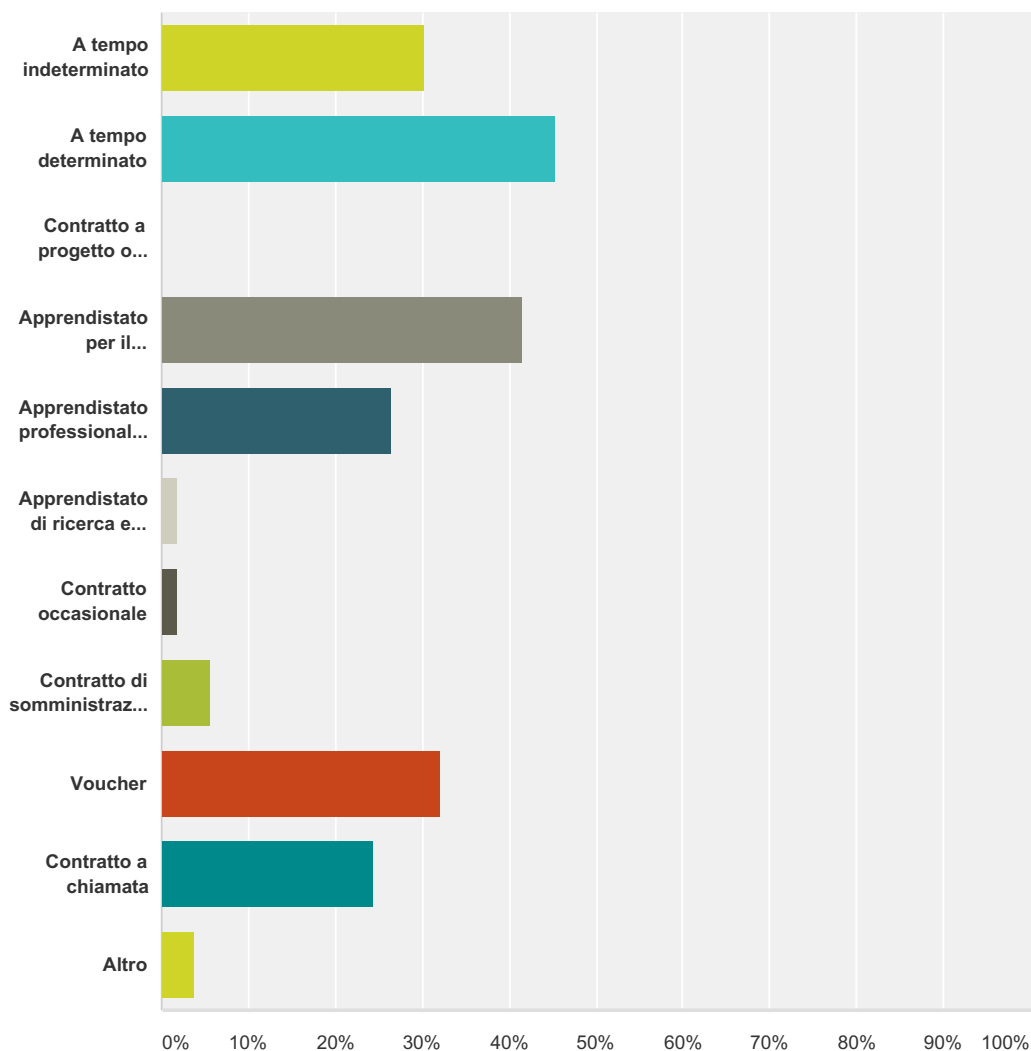
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
SI	81,54%	53
NO	18,46%	12
Totale		65

Q12 Con quali contratti sono stati assunti? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 53 Hanno saltato la domanda: 12



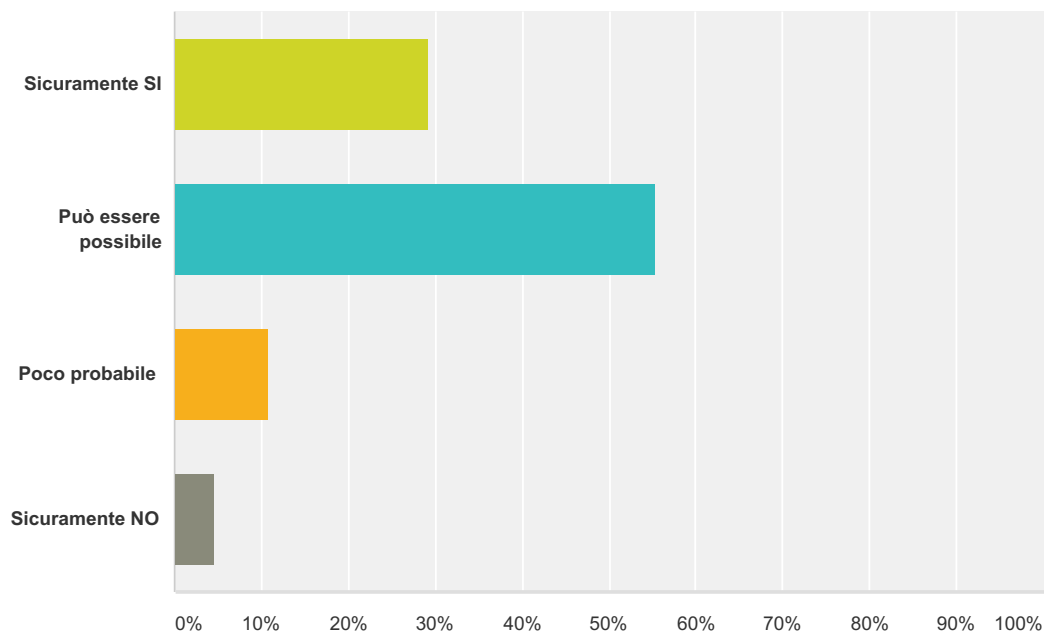
Opzioni di risposta	Risposte	
A tempo indeterminato	30,19%	16
A tempo determinato	45,28%	24
Contratto a progetto o coordinato continuativo	0,00%	0
Apprendistato per il conseguimento della qualifica o del diploma (art. 43)	41,51%	22
Apprendistato professionalizzante (art. 44)	26,42%	14
Apprendistato di ricerca ed alta formazione (art. 45)	1,89%	1
Contratto occasionale	1,89%	1
Contratto di somministrazione / interinale	5,66%	3
Voucher	32,08%	17

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

Contratto a chiamata	24,53%	13
Altro	3,77%	2
Totale rispondenti: 53		

Q13 La vostra azienda prevede di assumere, nel 2017, giovani di età fino a 29 anni? (una sola risposta)

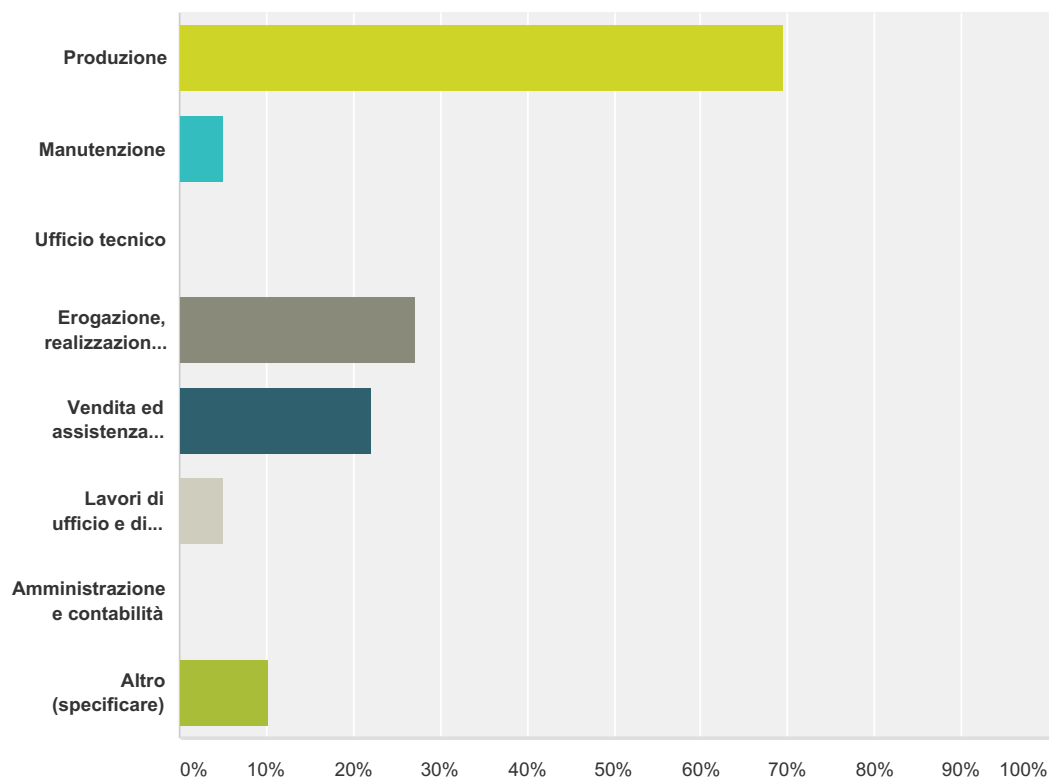
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
Sicuramente SI	29,23%	19
Può essere possibile	55,38%	36
Poco probabile	10,77%	7
Sicuramente NO	4,62%	3
Totale		65

Q14 Per quale tipo di area operativa aziendale? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 59 Hanno saltato la domanda: 6



Opzioni di risposta	Risposte
Produzione	69,49% 41
Manutenzione	5,08% 3
Ufficio tecnico	0,00% 0
Erogazione, realizzazione dei servizi	27,12% 16
Vendita ed assistenza clienti	22,03% 13
Lavori di ufficio e di segreteria	5,08% 3
Amministrazione e contabilità	0,00% 0
Altro (specificare)	10,17% 6
Totale rispondenti: 59	

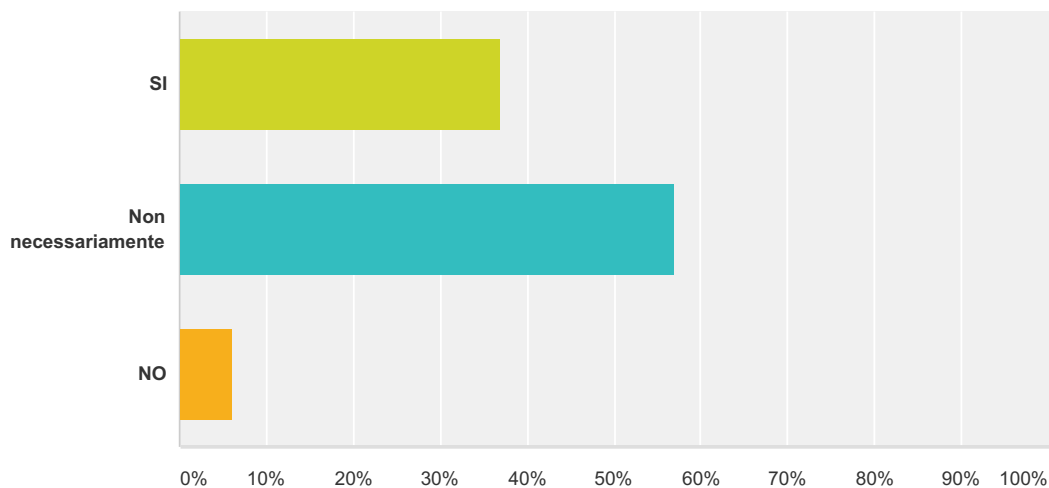
#	Altro (specificare)	Data
1	CUCINA/SALA	10/04/2017 02:04
2	BARISTA	10/04/2017 01:48
3	Settore ristorativo	06/04/2017 09:32
4	Sala	05/04/2017 04:06

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

5	sala	05/04/2017 03:58
6	Camerieri / Baristi	23/03/2017 10:22

Q15 Tra le figure professionali che potreste assumere, ricercate personale con esperienza di ruolo? (una sola risposta)

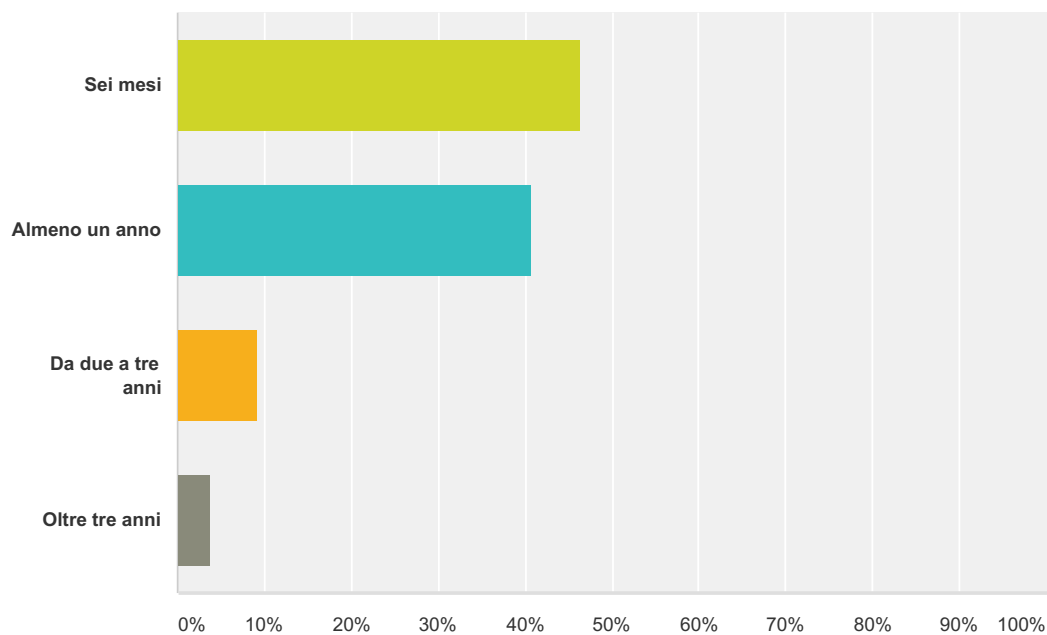
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte
SI	36,92% 24
Non necessariamente	56,92% 37
NO	6,15% 4
Totale	65

Q16 Quanti anni di esperienza deve avere la nuova figura ricercata? (una sola risposta)

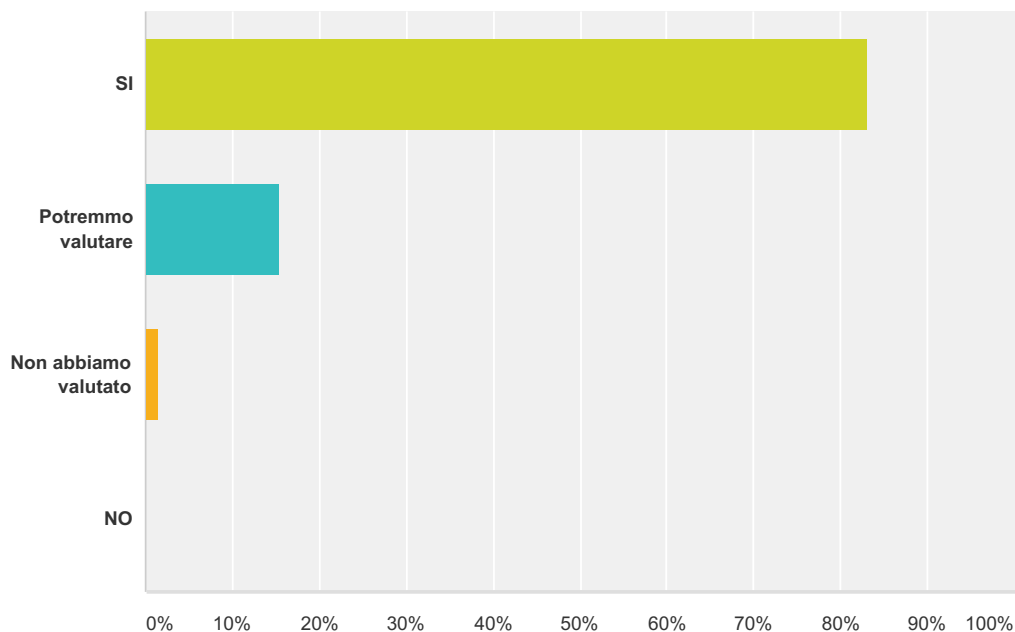
Hanno risposto: 54 Hanno saltato la domanda: 11



Opzioni di risposta	Risposte
Sei mesi	46,30% 25
Almeno un anno	40,74% 22
Da due a tre anni	9,26% 5
Oltre tre anni	3,70% 2
Totale	54

Q17 Pensate di utilizzare lo strumento del tirocinio/stage o dell'alternanza scuola lavoro per l'eventuale inserimento di giovani? (una sola risposta)

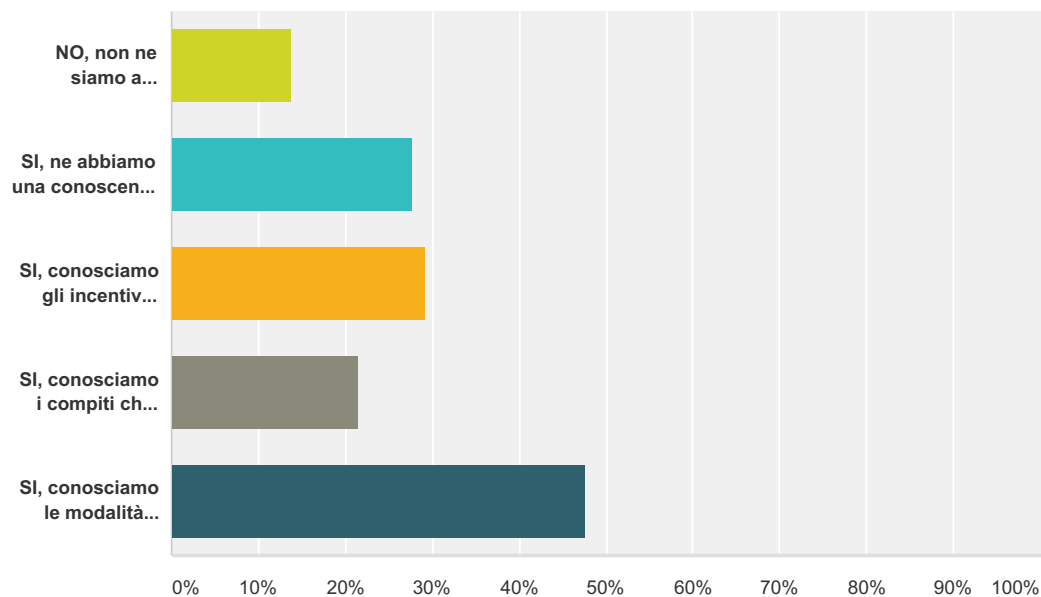
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
SI	83,08%	54
Potremmo valutare	15,38%	10
Non abbiamo valutato	1,54%	1
NO	0,00%	0
Totale		65

Q18 Conoscete il nuovo contratto di "Apprendistato per il conseguimento della qualifica e del diploma" previsto dall'art. 43 del D.Lgs 81/2015? (sono possibili più risposte)

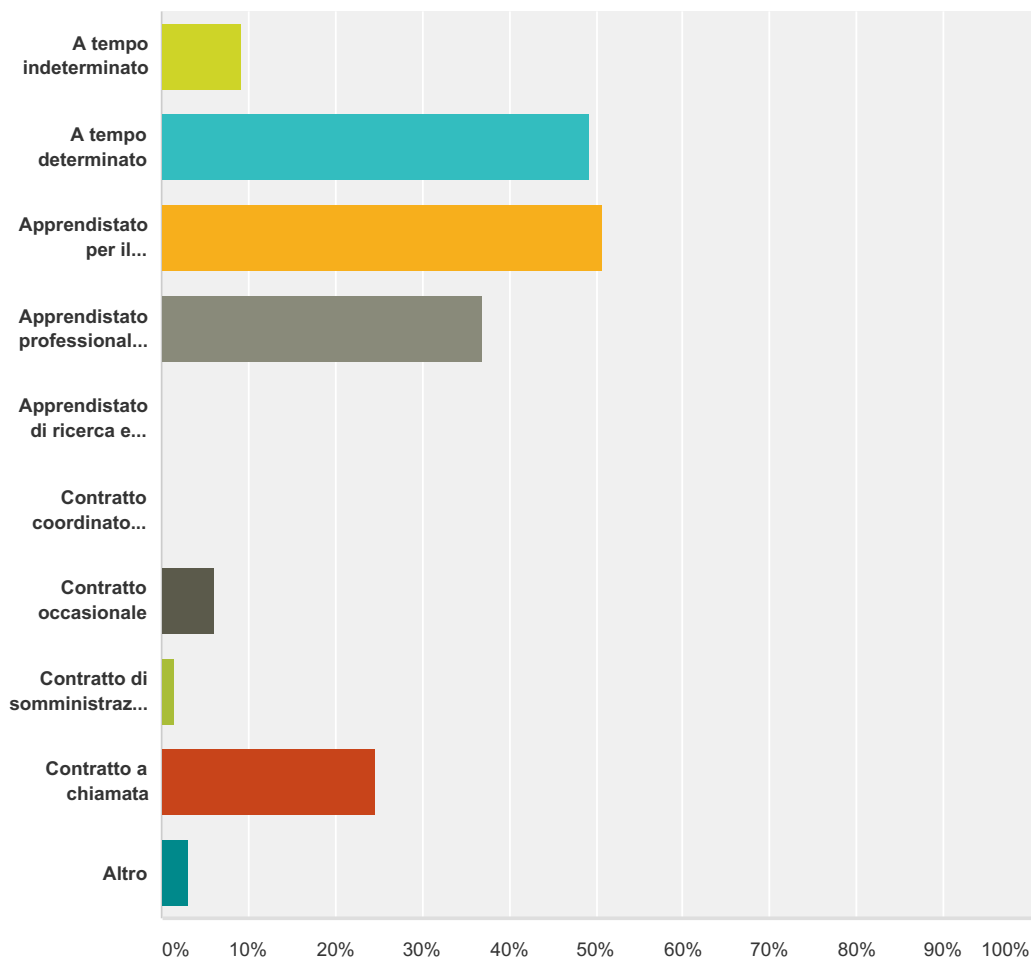
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	
NO, non ne siamo a conoscenza	13,85%	9
SI, ne abbiamo una conoscenza solo generica	27,69%	18
SI, conosciamo gli incentivi che sono previsti per le aziende	29,23%	19
SI, conosciamo i compiti che vengono assegnati alle aziende	21,54%	14
SI, conosciamo le modalità organizzative attraverso le quali si realizza l'alternanza tra lavoro e studio	47,69%	31
Totale rispondenti: 65		

Q19 Con quale contratto potreste assumere una nuova figura, alla conclusione di un tirocinio / stage o di un periodo di alternanza scuola lavoro? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte
A tempo indeterminato	9,23% 6
A tempo determinato	49,23% 32
Apprendistato per il conseguimento della qualifica ed il diploma (art. 43)	50,77% 33
Apprendistato professionalizzante (art. 44)	36,92% 24
Apprendistato di ricerca e alta formazione (art. 45)	0,00% 0
Contratto coordinato continuativo	0,00% 0
Contratto occasionale	6,15% 4
Contratto di somministrazione / interinale	1,54% 1

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

Contratto a chiamata	24,62%	16
Altro	3,08%	2
Totale rispondenti: 65		

Q20 Potreste descrivere le posizioni lavorative o le qualifiche che ricerchereste, per eventuali nuove assunzioni di giovani, per le funzioni ed aree aziendali che vi possono interessare? (sono possibili più risposte)

Hanno risposto: 52 Hanno saltato la domanda: 13

Opzioni di risposta	Risposte	
Produzione	59,62%	31
Manutenzione	9,62%	5
Ufficio tecnico	0,00%	0
Erogazione e realizzazione del servizio	32,69%	17
Vendita ed assistenza clienti	25,00%	13
Lavori di ufficio e segreteria	3,85%	2
Amministrazione e contabilità	0,00%	0
Altro	13,46%	7

#	Produzione	Data
1	Preparazione Pasti	28/04/2017 15:19
2	operatore di sala	27/04/2017 13:01
3	operatore sala barcuoco	27/04/2017 10:53
4	operatore sala bar, operatore preparazione pasti	27/04/2017 10:26
5	operatore sala bar, chef	27/04/2017 09:02
6	Preparazione Pasti	26/04/2017 16:34
7	Preparazione Pasti	26/04/2017 16:18
8	AIUTO CUOCO-ADDETTO ALLA SALA	12/04/2017 12:28
9	cuoco, aiuto cuoco, addetta mensa	11/04/2017 14:24
10	Laboratorio di pasticceria	07/04/2017 10:56
11	preparazione pasti/linea	06/04/2017 08:54
12	preparazione pasti	06/04/2017 08:42
13	taglio delle carni	06/04/2017 08:30
14	Aiuto nelle preparazioni base in una cucina di ristorante	05/04/2017 16:59
15	Decorazione, cooking design, packaging	05/04/2017 16:44
16	Produzione orticola e floricola	05/04/2017 13:37
17	Cucina	05/04/2017 12:06
18	AIUTO CUOCO - ADDETTI ALLA SALA BAR	05/04/2017 12:01
19	Produzione di prodotti panari	05/04/2017 11:59
20	Produzione Pasticceria	05/04/2017 11:52

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

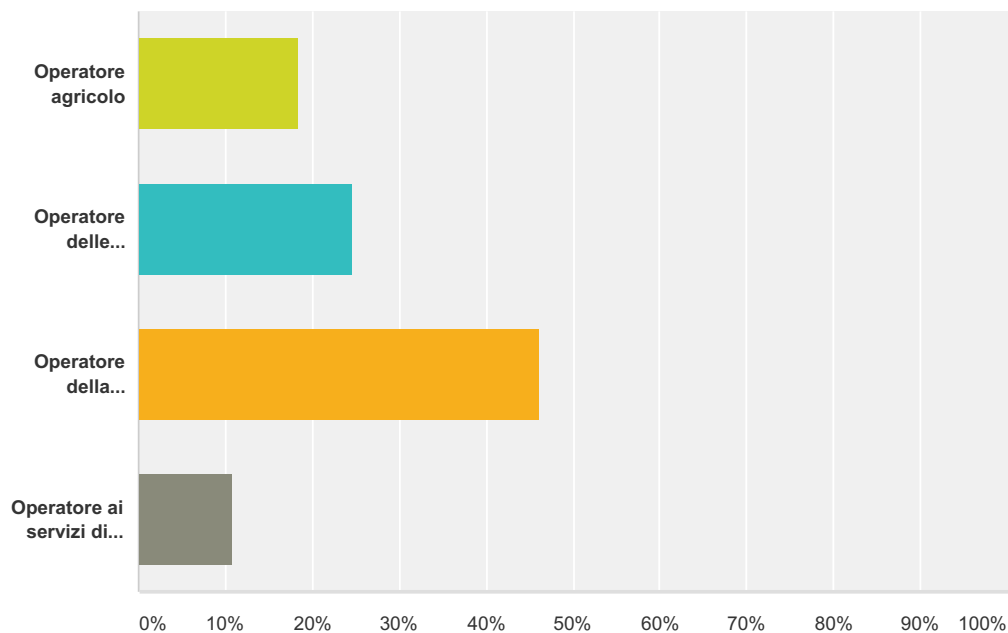
21	aiuto cuoco	05/04/2017 10:58
22	aiuto cuoco, addetti alla produzione alimentare	05/04/2017 10:38
23	Pasticceria	04/04/2017 16:13
24	Florovivaismo e produzioni agroalimentari	01/04/2017 09:11
25	PANIFICAZIONE/PASTICCERIA	31/03/2017 13:18
26	PASTICCERIA	31/03/2017 13:12
27	PASTICCERIA	31/03/2017 13:09
28	PASTICCERIA	31/03/2017 13:02
29	PASTICCERIA	31/03/2017 12:56
30	TRAVASO/TRAPIANTO	28/03/2017 09:51
31	TRAPIANTO PIANTE	28/03/2017 09:30
#	Manutenzione	Data
1	manutenzione giardini taglio alberi	12/04/2017 13:13
2	GIARDINI, PARCHI ED AREE VERDI	06/04/2017 13:29
3	GIARDINIERE ED AREE VERDI	04/04/2017 08:00
4	MANUTENZIONE ORDINARIA ATTREZZI	28/03/2017 09:51
5	PULIZIA SERRE, TAGLIARE PIANTE/SIEPI	28/03/2017 09:30
#	Ufficio tecnico	Data
	Non ci sono risposte.	
#	Erogazione e realizzazione del servizio	Data
1	Sala e bar	28/04/2017 15:19
2	addetto ala servizio ai piani	27/04/2017 11:19
3	operatore turistico addetto all'accoglienza	27/04/2017 09:02
4	Sala e bar	26/04/2017 17:02
5	Servizio bar e tavoli	26/04/2017 16:34
6	Servizio bar e tavoli	26/04/2017 16:18
7	AIUTO CUOCO E OPERATORE DI SALA	11/04/2017 11:27
8	AIUTO CUOCO - SALA	11/04/2017 10:58
9	sala bar e cucina	10/04/2017 11:53
10	solo bar	07/04/2017 09:29
11	SALA-BAR	31/03/2017 13:18
12	SALA-BAR	31/03/2017 13:12
13	SALA-BAR	31/03/2017 13:02
14	BANCONISTA/SERVIZI DI SALA	31/03/2017 12:56
15	Potature, sfalci, manutenzione del verde	30/03/2017 11:46
16	Giardinere	30/03/2017 11:26
17	MANUTENZIONE ORDINARIA AREE VERDI	28/03/2017 09:51
#	Vendita ed assistenza clienti	Data
1	operatore turistico	27/04/2017 13:01
2	operatore sala bar, operatore ai servizi di accoglienza	27/04/2017 12:31
3	OPERATORE TURISTICO ADDETTO AL RICEVIMENTO	27/04/2017 12:09

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

4	operatore turistico	27/04/2017 11:19
5	opertore turistico	27/04/2017 10:26
6	diploma scuola superiore agraria o scuola professionale giardinieri	11/04/2017 16:09
7	BANCONIERI SALUMERIA/MACELLERIA	07/04/2017 09:53
8	BARMAN CAMERIERE	07/04/2017 09:40
9	panificio	07/04/2017 09:29
10	Vendita in serra	05/04/2017 13:37
11	Vendita pasticceria prodotti da forno	04/04/2017 16:13
12	ADDETTO VENDITA GARDEN CENTER	28/03/2017 09:51
13	LAVORO IN GARDEN O CONTATTO CON CLIENTE IN SERRE / CAMPO APERTO	28/03/2017 09:30
#	Lavori di ufficio e segreteria	Data
1	opertore turistico	27/04/2017 10:53
2	segretario / lavoro generico d'ufficio	11/04/2017 14:24
#	Amministrazione e contabilità	Data
	Non ci sono risposte.	
#	Altro	Data
1	CUCINA E SALA	10/04/2017 10:05
2	OPERATORI DELLA RISTORAZIONE	10/04/2017 09:55
3	Erogazione servizi ristorativi	06/04/2017 17:33
4	Sala e bar	05/04/2017 12:06
5	Chef de rang / commis di sala	05/04/2017 11:59
6	responsabile web e social network	04/04/2017 16:13
7	Camerieri di sala / baristi	23/03/2017 18:23

Q21 Vi chiediamo un approfondimento in merito alle competenze previste per i profili professionali; selezionate tra i profili sottoelencati, quello di vostro interesse (una sola scelta)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0

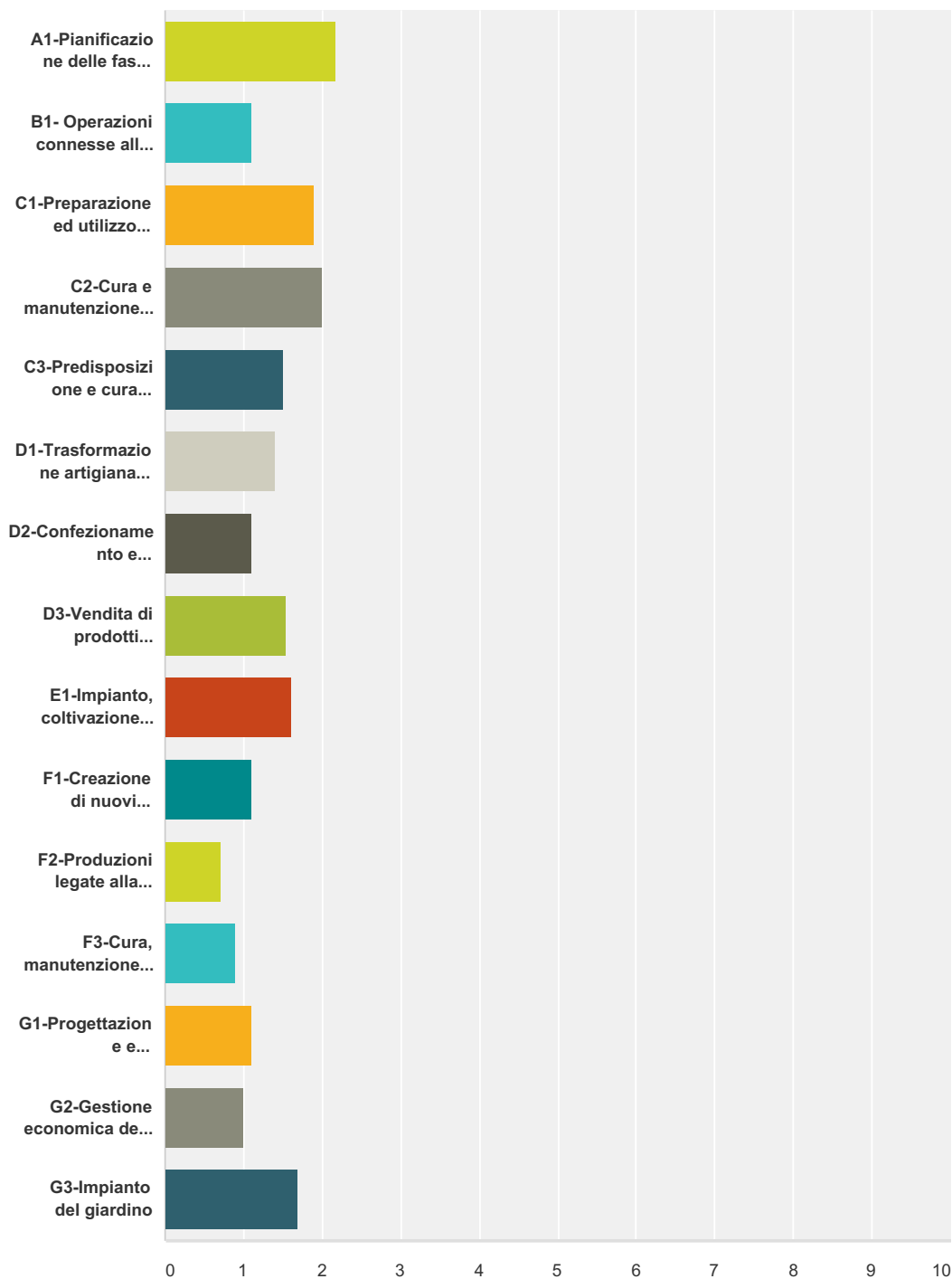


Opzioni di risposta	Risposte	
Operatore agricolo	18,46%	12
Operatore delle trasformazioni agro-alimentare	24,62%	16
Operatore della ristorazione	46,15%	30
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza	10,77%	7
Totale		65

**Q22 OPERATORE AGRICOLO -
COLTIVAZIONI ARBOREE, ERBACEE,
ORTOFLORICOLE / SILVICOLTURA,
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE. Vi
chiediamo di dare una valutazione sulle
attività a cui il giovane viene preparato
durante il corso di formazione, valutandone
la loro importanza per l'inserimento in
azienda. I processi considerati sono: A-
Pianificazione ed organizzazione del
proprio lavoro B-Gestione dell'azienda C-
Utilizzo e manutenzione macchine, attrezzi,
impianti e strutture D-Trasformazione
prodotti agricoli E-Coltivazioni arboree,
erbacee ed ortofloricole F-Silvicoltura e
salvaguardia dell'ambiente naturale G-
Progettazione di spazi verdi (esprimate una
valutazione per ogni attività)**

Hanno risposto: 11 Hanno saltato la domanda: 54

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



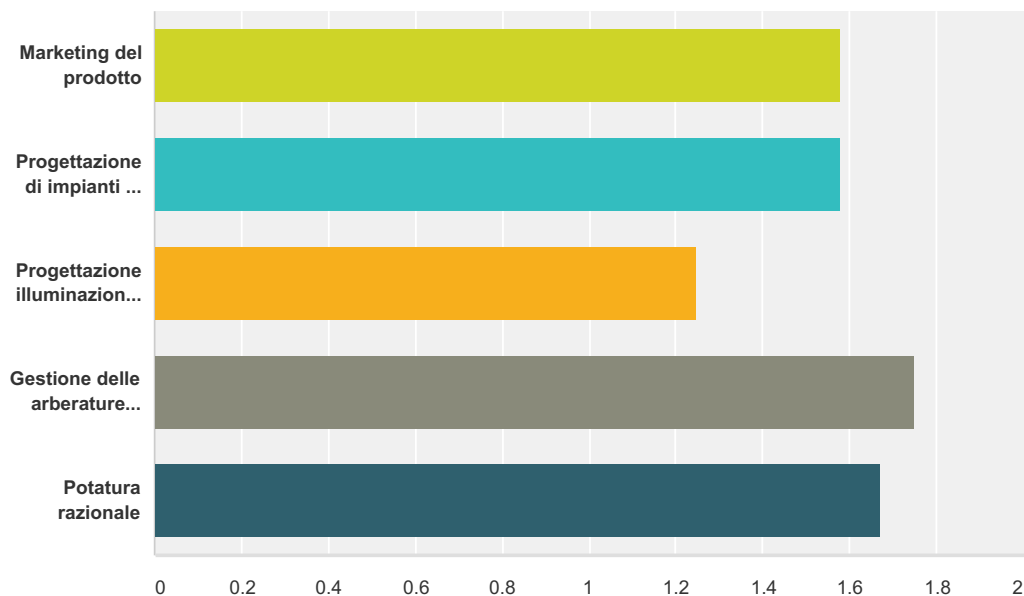
	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato	36,36% 4	45,45% 5	18,18% 2	0,00% 0	11	2,18
B1- Operazioni connesse alla scelta dell'indirizzo produttivo e alla gestione dell'azienda	10,00% 1	20,00% 2	40,00% 4	30,00% 3	10	1,10
C1-Preparazione ed utilizzo delle macchine, attrezzi, strumenti, impianti e strutture	30,00% 3	30,00% 3	40,00% 4	0,00% 0	10	1,90
C2-Cura e manutenzione ordinaria delle macchine e degli attrezzi	40,00% 4	30,00% 3	20,00% 2	10,00% 1	10	2,00

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

C3-Predisposizione e cura degli alloggi, ricoveri	10,00% 1	40,00% 4	40,00% 4	10,00% 1	10	1,50
D1-Trasformazione artigianale di prodotti agricolo	10,00% 1	50,00% 5	10,00% 1	30,00% 3	10	1,40
D2-Confezionamento e conservazione di prodotti agricolo	10,00% 1	20,00% 2	40,00% 4	30,00% 3	10	1,10
D3-Vendita di prodotti primari dell'azienda	18,18% 2	36,36% 4	27,27% 3	18,18% 2	11	1,55
E1-Impianto, coltivazione e riproduzione	30,00% 3	10,00% 1	50,00% 5	10,00% 1	10	1,60
F1-Creazione di nuovi impianti boschivi	10,00% 1	40,00% 4	0,00% 0	50,00% 5	10	1,10
F2-Produzioni legate alla silvicoltura	10,00% 1	20,00% 2	0,00% 0	70,00% 7	10	0,70
F3-Cura, manutenzione e difesa dell'ambiente silvestre e naturale	10,00% 1	20,00% 2	20,00% 2	50,00% 5	10	0,90
G1-Progettazione e pianificazione spazi verdi	0,00% 0	30,00% 3	50,00% 5	20,00% 2	10	1,10
G2-Gestione economica del progetto per gli spazi verdi	0,00% 0	30,00% 3	40,00% 4	30,00% 3	10	1,00
G3-Impianto del giardino	10,00% 1	50,00% 5	40,00% 4	0,00% 0	10	1,70

Q23 Il gruppo di lavoro degli Enti di formazione ha individuato queste ulteriori attività che attualmente non sono previste negli Standard Formativi Nazionali e regionali; ritenete che possano essere importanti? (valutate ogni nuova attività proposta)

Hanno risposto: 12 Hanno saltato la domanda: 53



	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Marketing del prodotto	58,33% 7	41,67% 5	0,00% 0	12	1,58
Progettazione di impianti di irrigazione	66,67% 8	25,00% 3	8,33% 1	12	1,58
Progettazione illuminazione degli spazi verdi	58,33% 7	8,33% 1	33,33% 4	12	1,25
Gestione delle arberature urbane	83,33% 10	8,33% 1	8,33% 1	12	1,75
Potatura razionale	75,00% 9	16,67% 2	8,33% 1	12	1,67

Q24 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale dell'Operatore Agricolo?

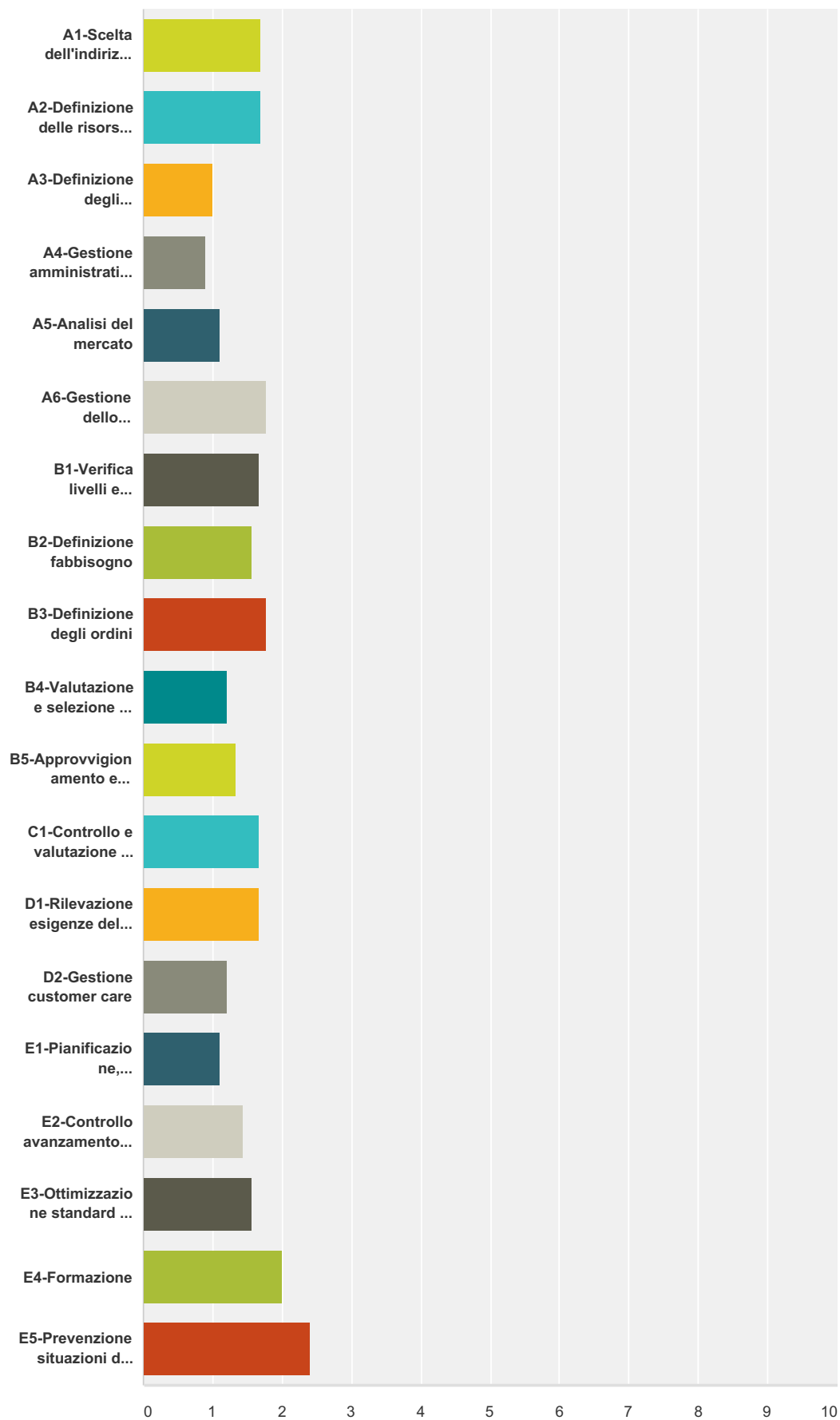
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	7
Attività 2:	85,71%	6
Attività 3:	85,71%	6

#	Attività 1:	Data
1	Conoscenza dei trattamenti preventivi per le piante (verderame, zolfo, olio minerale)	11/04/2017 16:22
2	CONSULENZA E RAPPORTI CON LA CLIENTELA	06/04/2017 13:36
3	Capacità di problem solving -soluzione di casi concreti di fronte a criticità del settore	05/04/2017 13:45
4	Sviluppare tematiche relative alla sicurezza sul lavoro in agricoltura	04/04/2017 08:07
5	marketing	01/04/2017 09:16
6	GESTIONE TAPPETI ERBOSI	28/03/2017 09:56
7	Marchio camera di commercio per giardiniere professionista	28/03/2017 09:36
#	Attività 2:	Data
1	Conoscenza varietà piante e nomi.	11/04/2017 16:22
2	APPROFONDIMENTI FITOPATOLOGIE	06/04/2017 13:36
3	approfondire la figura del gestore del garden center	05/04/2017 13:45
4	Approfondire conoscenze manutenzione manti erbosi	04/04/2017 08:07
5	CONOSCENZE BASILARI DI FITOIATRIA	28/03/2017 09:56
6	Istituire albo operatore agricolo qualificato	28/03/2017 09:36
#	Attività 3:	Data
1	Conoscenza preparazione orti, concimazione, irrigazione, varietà orto-frutticole	11/04/2017 16:22
2	CONOSCENZE COMPOSIZIONI TERRENI E MANTI ERBOSI	06/04/2017 13:36
3	sviluppo capacità di preventivazione	05/04/2017 13:45
4	maggiori competenze per distinguere le diverse fitopatologie in rapporto ai periodi vegetativi d'intervento	04/04/2017 08:07
5	CONOSCENZA MECCANICA AGRARIA	28/03/2017 09:56
6	Patentino per giardiniere agricolo qualificato	28/03/2017 09:36

Q25 TECNICO AGRICOLO. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Gestione d'impresa B-Rapporti con i fornitori C-Controllo del processo / prodotto D-Rapporti con i clienti E-Gestione organizzativa del lavoro(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 10 Hanno saltato la domanda: 55



Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Scelta dell'indirizzo produttivo	10,00% 1	50,00% 5	40,00% 4	0,00% 0	10	1,70
A2-Definizione delle risorse, tempi e dei costi	10,00% 1	50,00% 5	40,00% 4	0,00% 0	10	1,70
A3-Definizione degli investimenti	11,11% 1	22,22% 2	22,22% 2	44,44% 4	9	1,00
A4-Gestione amministrativo/contabile	0,00% 0	33,33% 3	22,22% 2	44,44% 4	9	0,89
A5-Analisi del mercato	11,11% 1	11,11% 1	55,56% 5	22,22% 2	9	1,11
A6-Gestione dello stoccaggio	11,11% 1	55,56% 5	33,33% 3	0,00% 0	9	1,78
B1-Verifica livelli e giacenze materiali	0,00% 0	66,67% 6	33,33% 3	0,00% 0	9	1,67
B2-Definizione fabbisogno	0,00% 0	55,56% 5	44,44% 4	0,00% 0	9	1,56
B3-Definizione degli ordini	0,00% 0	77,78% 7	22,22% 2	0,00% 0	9	1,78
B4-Valutazione e selezione dei fornitori	0,00% 0	44,44% 4	33,33% 3	22,22% 2	9	1,22
B5-Approvvigionamento e gestione scorte	0,00% 0	33,33% 3	66,67% 6	0,00% 0	9	1,33
C1-Controllo e valutazione del processo e prodotto	0,00% 0	66,67% 6	33,33% 3	0,00% 0	9	1,67
D1-Rilevazione esigenze del cliente/committente	11,11% 1	55,56% 5	22,22% 2	11,11% 1	9	1,67
D2-Gestione customer care	0,00% 0	33,33% 3	55,56% 5	11,11% 1	9	1,22
E1-Pianificazione, coordinamento e presidio operativo	0,00% 0	33,33% 3	44,44% 4	22,22% 2	9	1,11
E2-Controllo avanzamento lavori	11,11% 1	22,22% 2	66,67% 6	0,00% 0	9	1,44
E3-Ottimizzazione standard di operatività	11,11% 1	44,44% 4	33,33% 3	11,11% 1	9	1,56
E4-Formazione	33,33% 3	44,44% 4	11,11% 1	11,11% 1	9	2,00
E5-Prevenzione situazioni di rischio	60,00% 6	20,00% 2	20,00% 2	0,00% 0	10	2,40

Q26 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale del Tecnico Agricolo?

Hanno risposto: 6 Hanno saltato la domanda: 59

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	6
Attività 2:	100,00%	6
Attività 3:	100,00%	6

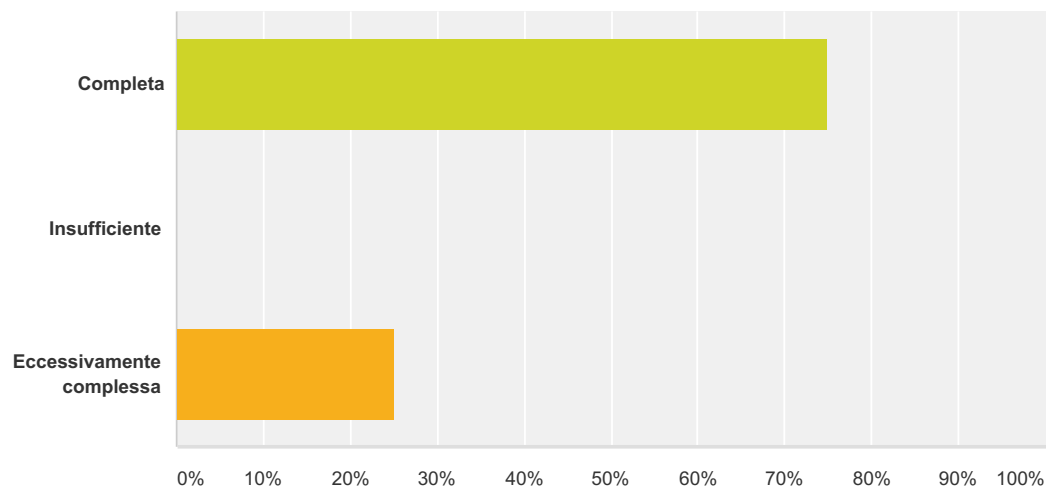
#	Attività 1:	Data
1	Conoscenza dei trattamenti preventivi per le piante (verderame, zolfo, olio minerale)	11/04/2017 16:22
2	GESTIONE STRATEGICA DELLE RELAZIONI CON IL CLIENTE	06/04/2017 13:36
3	Simulazione soluzione casi concreti con interventi su criticità di settore	05/04/2017 13:45
4	maggiori conoscenze circa l'utilizzo di attrezzi in rapporto alla sicurezza	04/04/2017 08:07
5	RILASCIO ABILITAZIONE UTILIZZATORE BASE PROFESSIONALE PRODOTTI FITOSANITARI	28/03/2017 09:56
6	Patentino fitosanitario	28/03/2017 09:36

#	Attività 2:	Data
1	Conoscenza varietà piante e nomi.	11/04/2017 16:22
2	APPROFONDIRE LA TEMATICA DEL PATENTINO FITOSANITARIO	06/04/2017 13:36
3	competenze del gestore di garden center	05/04/2017 13:45
4	cura e manutenzione manti erbosi	04/04/2017 08:07
5	ABILITAZIONE TRATTRICI AGRICOLE	28/03/2017 09:56
6	abilitazione per trattrici agricole	28/03/2017 09:36

#	Attività 3:	Data
1	Conoscenza preparazione orti, concimazione, irrigazione, varietà orto-frutticole	11/04/2017 16:22
2	PROGETTAZIONE AREE VERDI CON STRUMENTI INFORMATICI	06/04/2017 13:36
3	abilità di preventivazione nel contesto contabile	05/04/2017 13:45
4	approfondimento tema fitopatologie	04/04/2017 08:07
5	ABILITAZIONE PROGETTAZIONE/REALIZZAZIONE IMPIANTI IRRIGAZIONE	28/03/2017 09:56
6	Conoscenze basilari di meccanica agraria	28/03/2017 09:36

**Q27 Prima di continuare nella compilazione,
le chiediamo una valutazione:
la descrizione delle figure professionali le è
sembrata.... (una sola risposta)**

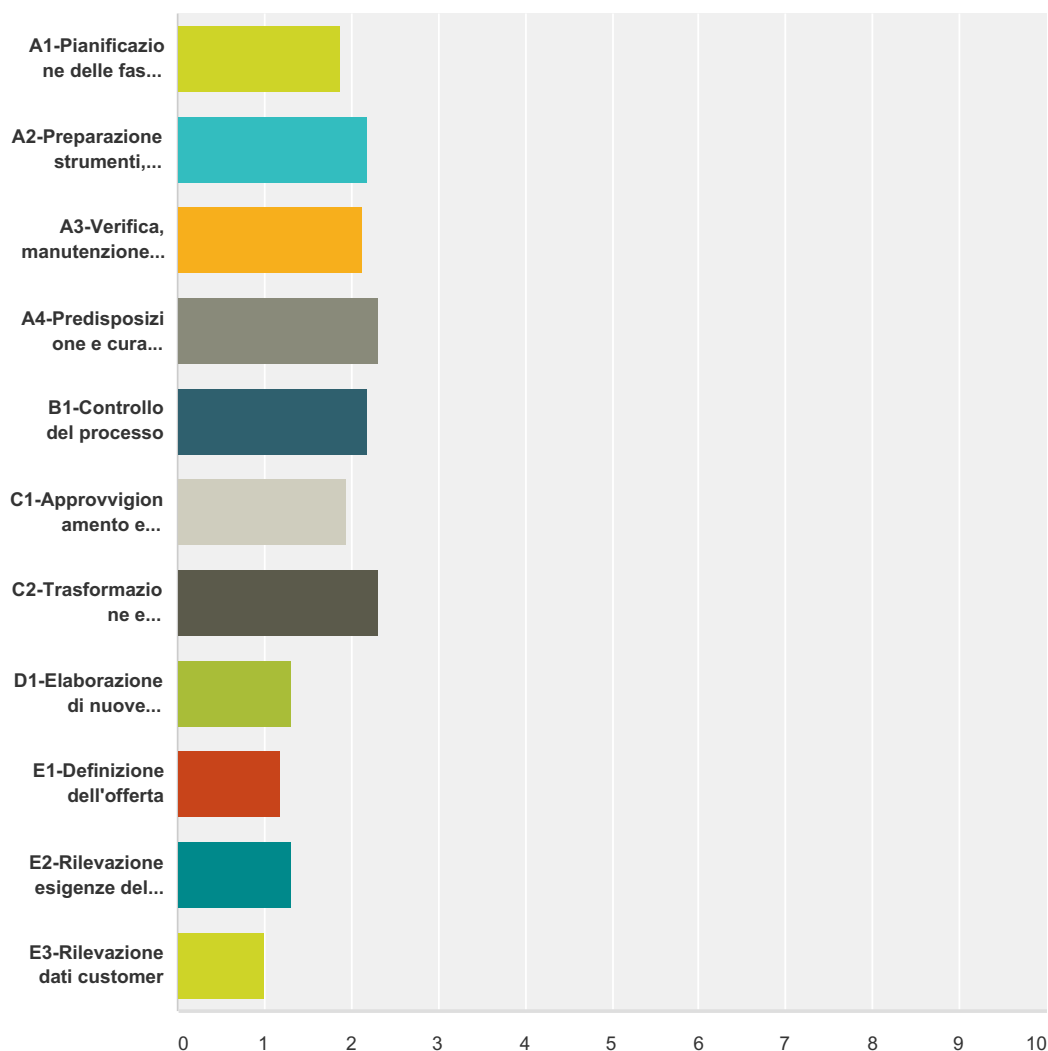
Hanno risposto: 12 Hanno saltato la domanda: 53



Opzioni di risposta	Risposte
Completa	75,00% 9
Insufficiente	0,00% 0
Eccessivamente complessa	25,00% 3
Totale	12

Q28 OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - PANETTERIA / PASTICCERIA. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B- Controllo qualità di processo C- Trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti panari e dolciari D-Sviluppo del prodotto E-Rapporti con i clienti(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 16 Hanno saltato la domanda: 49

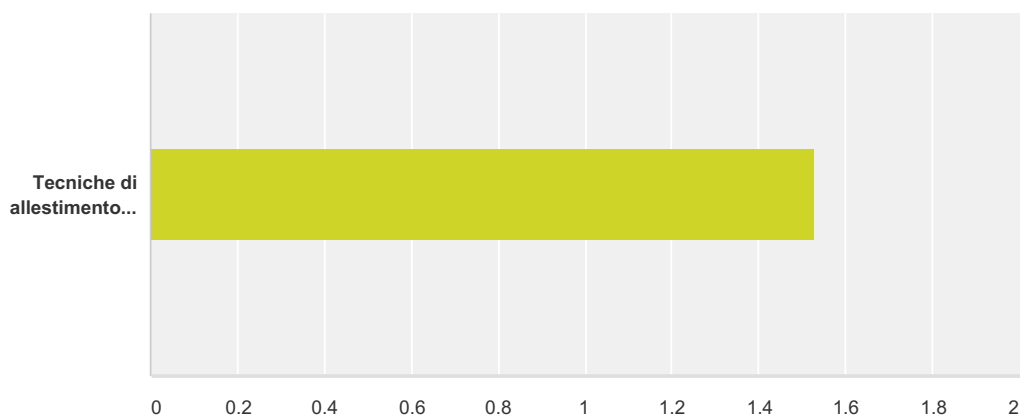


Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate	31,25% 5	25,00% 4	43,75% 7	0,00% 0	16	1,88
A2-Preparazione strumenti, attrezzature, macchine	43,75% 7	31,25% 5	25,00% 4	0,00% 0	16	2,19
A3-Verifica, manutenzione ordinaria strumenti, attrezzature, macchine	50,00% 8	18,75% 3	25,00% 4	6,25% 1	16	2,13
A4-Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	43,75% 7	43,75% 7	12,50% 2	0,00% 0	16	2,31
B1-Controllo del processo	37,50% 6	43,75% 7	18,75% 3	0,00% 0	16	2,19
C1-Approvvigionamento e stoccaggio materie prime e semilavorati della panificazione-pasticceria	31,25% 5	37,50% 6	25,00% 4	6,25% 1	16	1,94
C2-Trasformazione e realizzazione, conservazione e stoccaggio di prodotti panari e dolciari	50,00% 8	31,25% 5	18,75% 3	0,00% 0	16	2,31
D1-Elaborazione di nuove ricette, miscele	12,50% 2	37,50% 6	18,75% 3	31,25% 5	16	1,31
E1-Definizione dell'offerta	12,50% 2	31,25% 5	18,75% 3	37,50% 6	16	1,19
E2-Rilevazione esigenze del cliente	25,00% 4	18,75% 3	18,75% 3	37,50% 6	16	1,31
E3-Rilevazione dati customer	12,50% 2	25,00% 4	12,50% 2	50,00% 8	16	1,00

Q29 Il gruppo di lavoro degli Enti di formazione ha individuato queste ulteriori attività che attualmente non sono previste negli Standard Formativi Nazionali e regionali; ritenete che possano essere importanti?

Hanno risposto: 15 Hanno saltato la domanda: 50



	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Tecniche di allestimento del banco vendita	60,00% 9	33,33% 5	6,67% 1	15	1,53

Q30 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti o caratteristiche legate alla figura professionale dell'Operatore della trasformazione agroalimentare - Panetteria / Pasticceria?

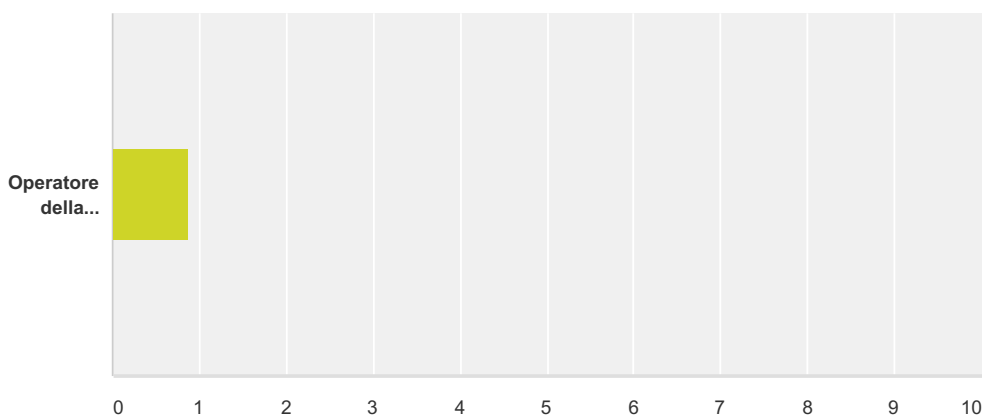
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	7
Attività 2:	57,14%	4
Attività 3:	28,57%	2

#	Attività 1:	Data
1	PASTICCERIA BASE	19/04/2017 00:54
2	Tecniche marketing	08/04/2017 04:30
3	Attività di banco con i clienti	07/04/2017 02:59
4	Valorizzazione dei prodotti regionali	05/04/2017 09:01
5	Intolleranze legate alle farine	05/04/2017 08:46
6	Gestione dei soldi, del resto da dare ai clienti	05/04/2017 04:02
7	Gestione della cassa	05/04/2017 03:56
#	Attività 2:	Data
1	TORTE CREDENZA	19/04/2017 00:54
2	Importanza del packaging	08/04/2017 04:30
3	Attività di caffetteria	07/04/2017 02:59
4	Biologico	05/04/2017 08:46
#	Attività 3:	Data
1	LIEVITATI	19/04/2017 08:54
2	Vegano	05/04/2017 16:46

Q31 Prendereste in considerazione uno sviluppo del profilo Operatore della trasformazione agroalimentare - Panetteria Pasticceria verso una figura di Operatore della trasformazione agroalimentare - Gelateria?

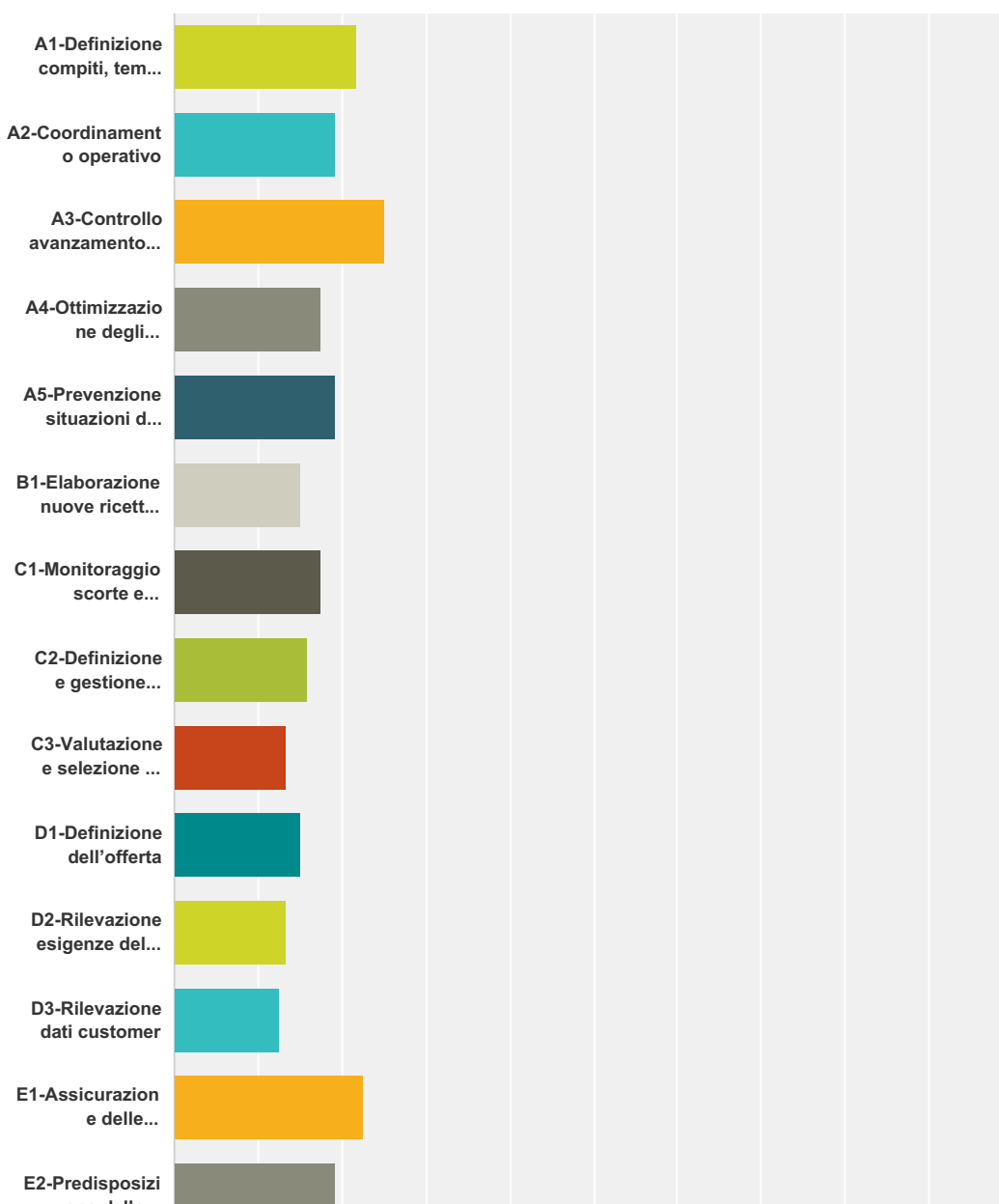
Hanno risposto: 16 Hanno saltato la domanda: 49



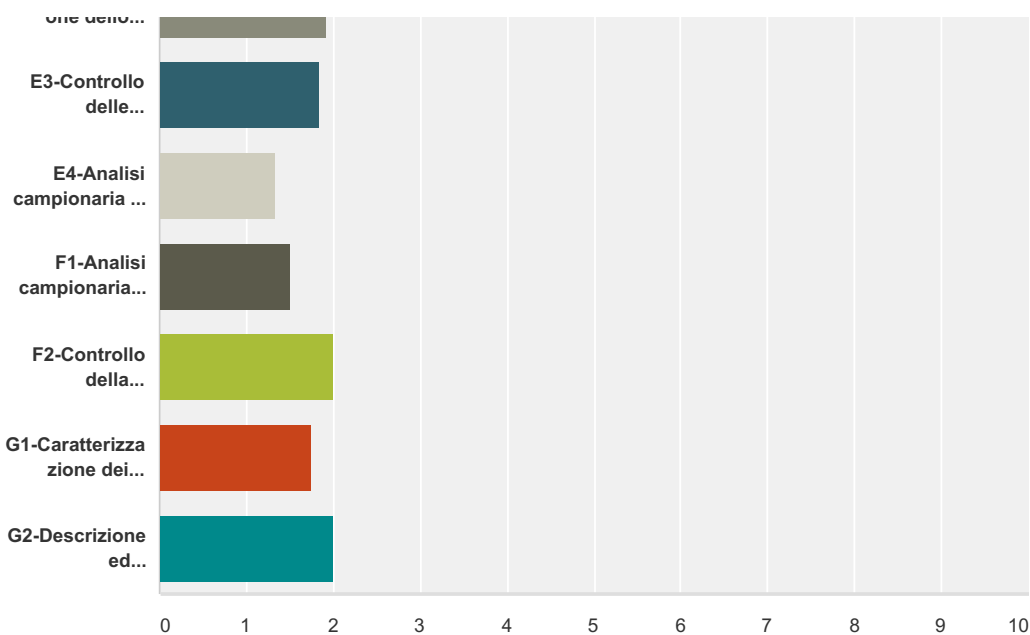
	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Operatore della trasformazione agroalimentare - Gelateria (selezione e conservazione degli ingredienti, tecniche di pastorizzazione, tecniche di mantecazione, utilizzo di macchinari per la lavorazione del gelato, tecniche di presentazione)	25,00% 4	37,50% 6	37,50% 6	16	0,88

Q32 TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Gestione organizzativa del lavoro B-Sviluppo del prodotto C-Rapporto con i fornitori D-Rapporto con i clienti E-Stoccaggio F-Controllo di prodotti(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 12 Hanno saltato la domanda: 53



Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Definizione compiti, tempi e modalità operative	25,00% 3	66,67% 8	8,33% 1	0,00% 0	12	2,17
A2-Coordinamento operativo	25,00% 3	41,67% 5	33,33% 4	0,00% 0	12	1,92
A3-Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni	58,33% 7	33,33% 4	8,33% 1	0,00% 0	12	2,50
A4-Ottimizzazione degli standard di qualità	25,00% 3	33,33% 4	33,33% 4	8,33% 1	12	1,75
A5-Prevenzione situazioni di rischio	25,00% 3	41,67% 5	33,33% 4	0,00% 0	12	1,92
B1-Elaborazione nuove ricette, miscele	25,00% 3	16,67% 2	41,67% 5	16,67% 2	12	1,50
C1-Monitoraggio scorte e giacenze	16,67% 2	50,00% 6	25,00% 3	8,33% 1	12	1,75
C2-Definizione e gestione ordini	16,67% 2	33,33% 4	41,67% 5	8,33% 1	12	1,58
C3-Valutazione e selezione dei fornitori e dei prodotti in ingresso	25,00% 3	16,67% 2	25,00% 3	33,33% 4	12	1,33
D1-Definizione dell'offerta	41,67% 5	8,33% 1	8,33% 1	41,67% 5	12	1,50
D2-Rilevazione esigenze del cliente	25,00% 3	25,00% 3	8,33% 1	41,67% 5	12	1,33
D3-Rilevazione dati customer	25,00% 3	25,00% 3	0,00% 0	50,00% 6	12	1,25
E1-Assicurazione delle condizioni igieniche	33,33% 4	58,33% 7	8,33% 1	0,00% 0	12	2,25
E2-Predisposizione dello stoccaggio	25,00% 3	41,67% 5	33,33% 4	0,00% 0	12	1,92

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

E3-Controllo delle condizioni di stoccaggio	16,67% 2	50,00% 6	33,33% 4	0,00% 0	12	1,83
E4-Analisi campionaria dei prodotti	8,33% 1	33,33% 4	41,67% 5	16,67% 2	12	1,33
F1-Analisi campionaria della produzione	25,00% 3	16,67% 2	41,67% 5	16,67% 2	12	1,50
F2-Controllo della documentazione	33,33% 4	33,33% 4	33,33% 4	0,00% 0	12	2,00
G1-Caratterizzazione dei prodotti	8,33% 1	58,33% 7	33,33% 4	0,00% 0	12	1,75
G2-Descrizione ed etichettatura	16,67% 2	66,67% 8	16,67% 2	0,00% 0	12	2,00

Q33 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale dell'Esperto della Trasformazione Agro-Alimentare?

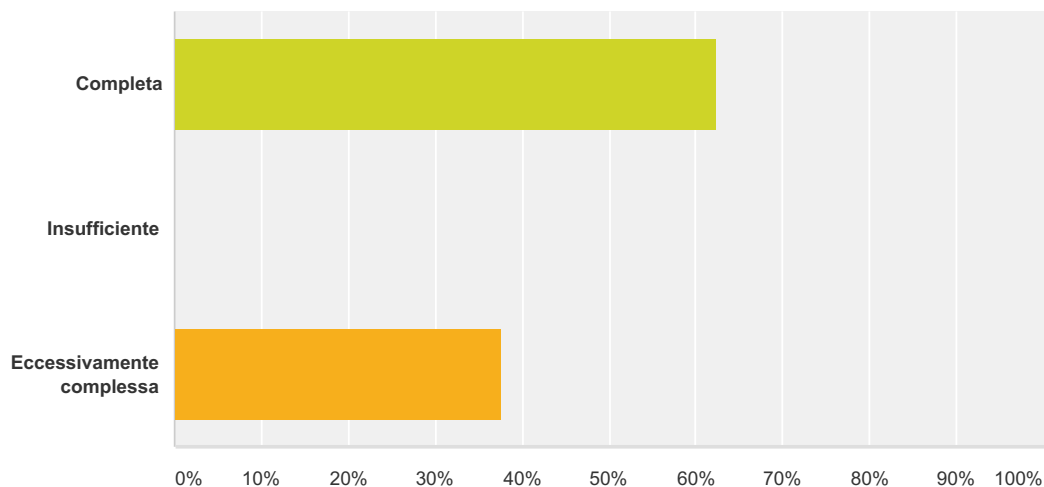
Hanno risposto: 4 Hanno saltato la domanda: 61

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1	100,00%	4
Attività 2	75,00%	3
Attività 3	0,00%	0

#	Attività 1	Data
1	Attività di banco con i clienti	07/04/2017 10:59
2	Utilizzo nuove tecnologie di produzione	05/04/2017 16:46
3	Operazioni di vendita dei prodotti e consegna ai clienti	05/04/2017 12:02
4	Utilizzo della cassa	05/04/2017 11:56
#	Attività 2	Data
1	Attività di caffetteria	07/04/2017 10:59
2	Utilizzo nuove tecnologie di produzione	05/04/2017 16:46
3	Confezionamento ed esposizione prodotti	05/04/2017 11:56
#	Attività 3	Data
	Non ci sono risposte.	

**Q34 Prima di continuare nella compilazione,
le chiediamo una valutazione:
la descrizione delle figure professionali le è
sembrata.... (una sola risposta)**

Hanno risposto: 16 Hanno saltato la domanda: 49

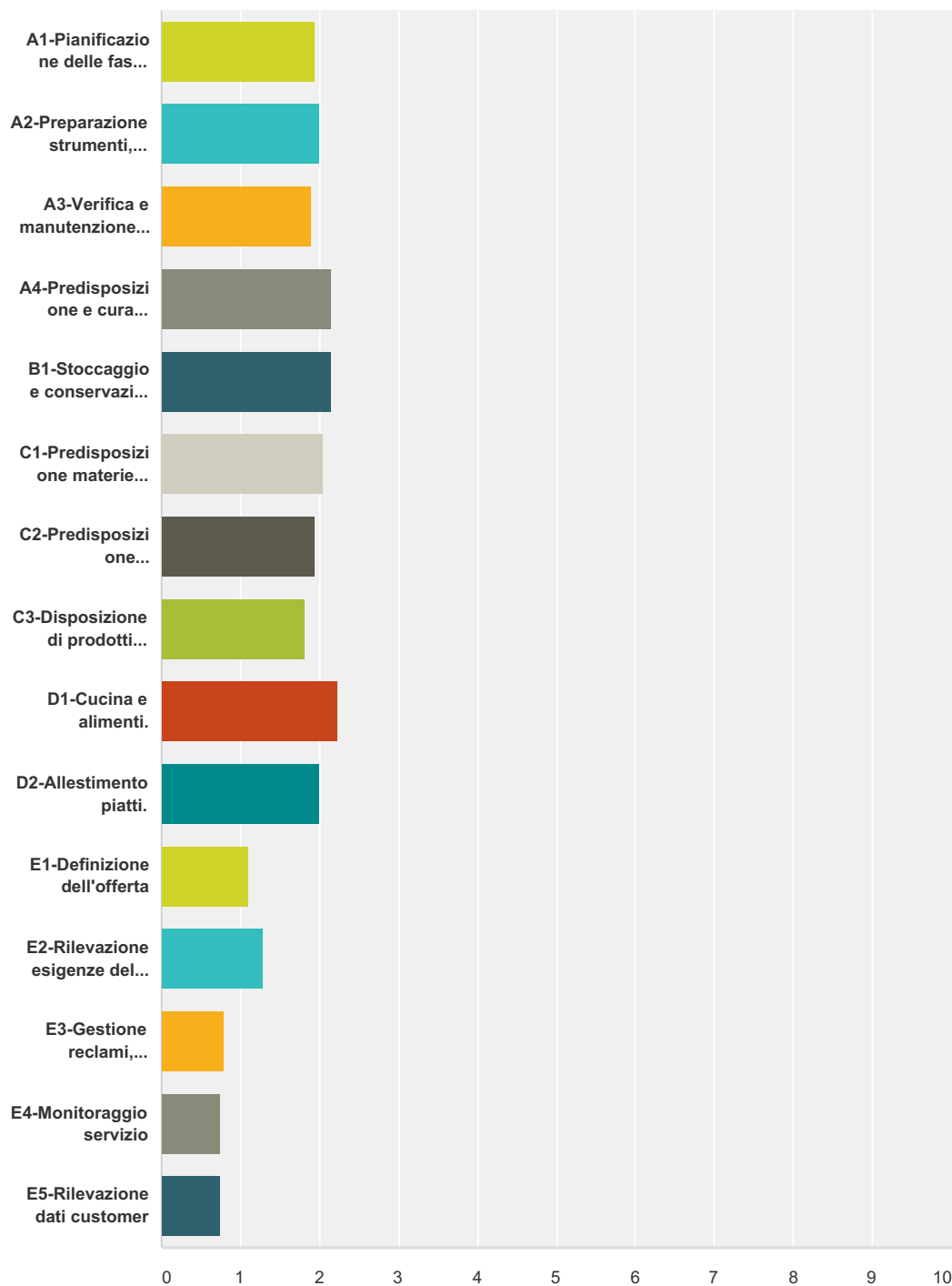


Opzioni di risposta	Risposte	
Completa	62,50%	10
Insufficiente	0,00%	0
Eccessivamente complessa	37,50%	6
Totale		16

**Q35 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -
PREPARAZIONE PASTI. Vi chiediamo di
dare una valutazione sulle attività a cui il
giovane viene preparato durante il corso di
formazione, valutandone le loro importanza
per l'inserimento in azienda. I processi
considerati sono: A-Pianificazione e
organizzazione del proprio lavoro B-
Gestione magazzino C-Preparazione
alimentiD-Preparazione alimenti e pasti
pronti per il cliente finaleE-Rapporto con i
clienti(esprimete una valutazione per ogni
attività)**

Hanno risposto: 21 Hanno saltato la domanda: 44

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



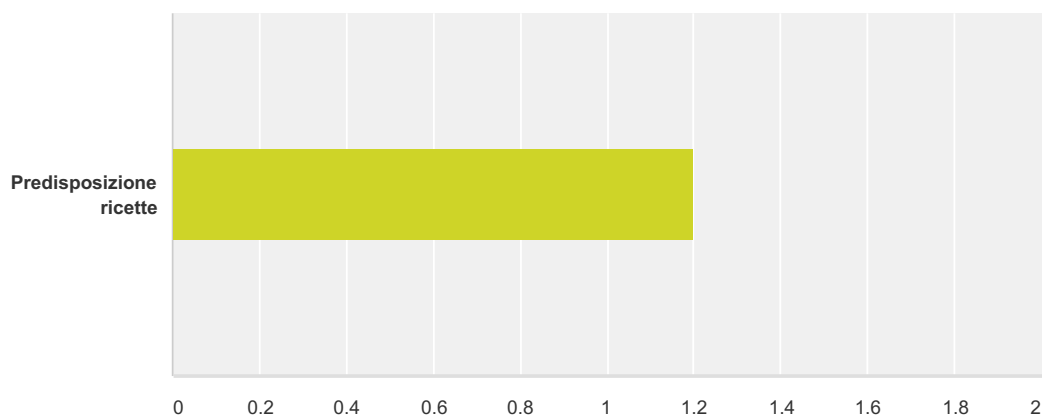
	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate	19,05% 4	57,14% 12	23,81% 5	0,00% 0	21	1,95
A2-Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari	23,81% 5	52,38% 11	23,81% 5	0,00% 0	21	2,00
A3-Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari	23,81% 5	47,62% 10	23,81% 5	4,76% 1	21	1,90
A4-Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	38,10% 8	42,86% 9	14,29% 3	4,76% 1	21	2,14

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

B1-Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari.	38,10% 8	38,10% 8	23,81% 5	0,00% 0	21	2,14
C1-Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive).	28,57% 6	47,62% 10	23,81% 5	0,00% 0	21	2,05
C2-Predisposizione semilavorati.	28,57% 6	38,10% 8	33,33% 7	0,00% 0	21	1,95
C3-Disposizione di prodotti assemblati.	23,81% 5	33,33% 7	42,86% 9	0,00% 0	21	1,81
D1-Cucina e alimenti.	38,10% 8	47,62% 10	14,29% 3	0,00% 0	21	2,24
D2-Allestimento piatti.	25,00% 5	50,00% 10	25,00% 5	0,00% 0	20	2,00
E1-Definizione dell'offerta	10,00% 2	15,00% 3	50,00% 10	25,00% 5	20	1,10
E2-Rilevazione esigenze del cliente	20,00% 4	15,00% 3	40,00% 8	25,00% 5	20	1,30
E3-Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente	5,00% 1	10,00% 2	45,00% 9	40,00% 8	20	0,80
E4-Monitoraggio servizio	5,00% 1	10,00% 2	40,00% 8	45,00% 9	20	0,75
E5-Rilevazione dati customer	10,00% 2	5,00% 1	35,00% 7	50,00% 10	20	0,75

Q36 Il gruppo di valutazione degli Enti di formazione ha individuato queste ulteriori attività che attualmente non sono previste negli Standard Formativi Nazionali e regionali; ritenete che possano essere importanti?

Hanno risposto: 20 Hanno saltato la domanda: 45



	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Predisposizione ricette	30,00% 6	60,00% 12	10,00% 2	20	1,20

Q37 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale dell'Operatore della Ristorazione - Preparazione pasti?

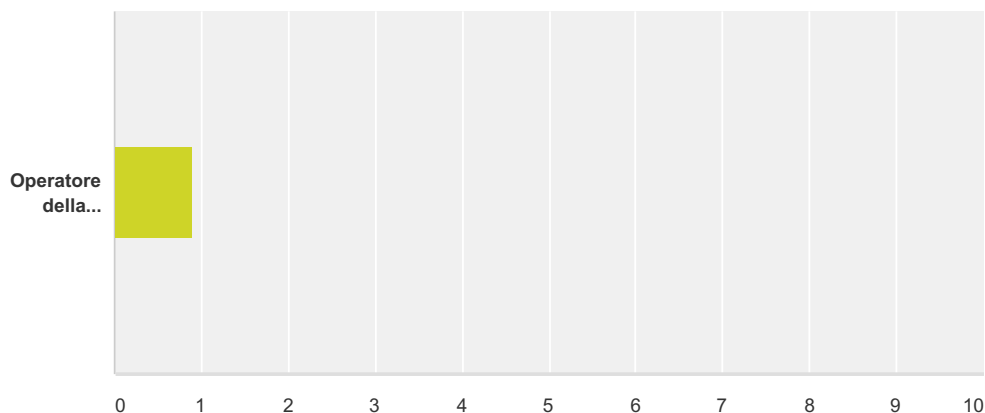
Hanno risposto: 8 Hanno saltato la domanda: 57

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	8
Attività 2:	50,00%	4
Attività 3:	37,50%	3

#	Attività 1:	Data
1	Panificazione di base e impasto pizza	26/04/2017 16:56
2	CAPACITA' DI LAVORO DI GRUPPO	11/04/2017 11:05
3	ulteriori ore di pratica	10/04/2017 12:10
4	DI CUCINA DIETETICA	10/04/2017 10:10
5	OPERATORE ALLA PESCHERIA	10/04/2017 09:59
6	nuove metodologie di cucina	06/04/2017 09:01
7	intolleranze alimentari	06/04/2017 08:46
8	contatto e relazioni col cliente	06/04/2017 08:34
#	Attività 2:	Data
1	Basi di pasticceria	26/04/2017 16:56
2	VEGANI	10/04/2017 10:10
3	biologico e vegano	06/04/2017 09:01
4	cucina vegana	06/04/2017 08:46
#	Attività 3:	Data
1	Elaborazione di pasta fresca	26/04/2017 16:56
2	VEGETARIANI	10/04/2017 10:10
3	cucina biologica	06/04/2017 08:46

Q38 Prendereste in considerazione uno sviluppo del profilo Operatore della Ristorazione - Preparazione Pasti verso una figura di Operatore della Ristorazione - Addetto alla Macelleria?

Hanno risposto: 19 Hanno saltato la domanda: 46

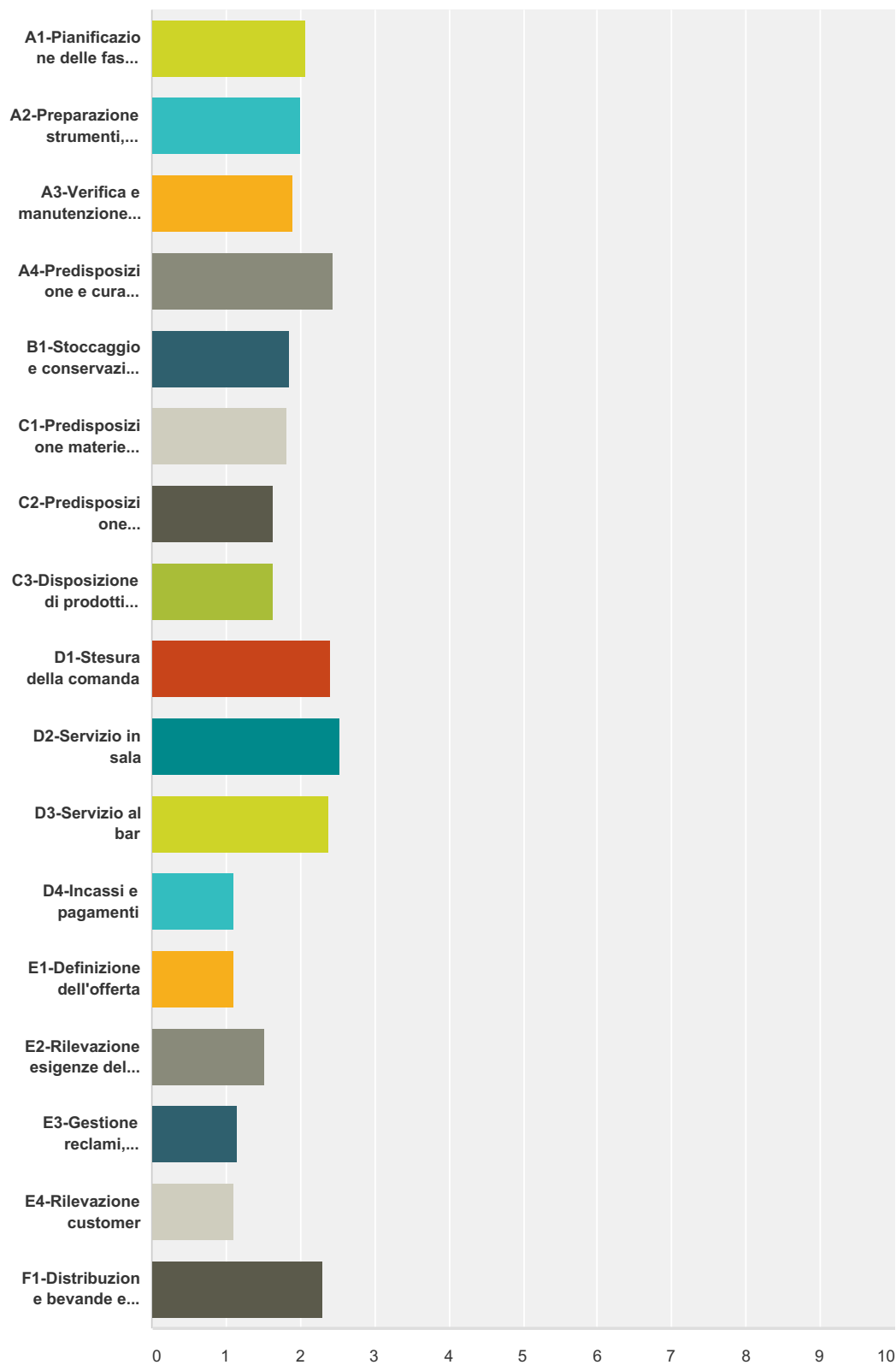


	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Operatore della Ristorazione - Addetto alla Macelleria (sezionatura delle carni, processi di preparazione carni, processi di trasformazione delle carni, rifornimenti del banco alimentare)	31,58% 6	26,32% 5	42,11% 8	19	0,89

**Q39 OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -
SERVIZI DI SALA E BAR. Vi chiediamo di
dare una valutazione sulle attività a cui il
giovane viene preparato durante il corso di
formazione, valutandone le loro importanza
per l'inserimento in azienda. I processi
considerati sono: A-Pianificazione e
organizzazione del proprio lavoro B-
Gestione magazzino C-Preparazione
alimentiD-Servizio del clienteE-Rapporti con
i clientiF-Erogazione servizi
avanzati(esprimete una valutazione per ogni
attività)**

Hanno risposto: 27 Hanno saltato la domanda: 38

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



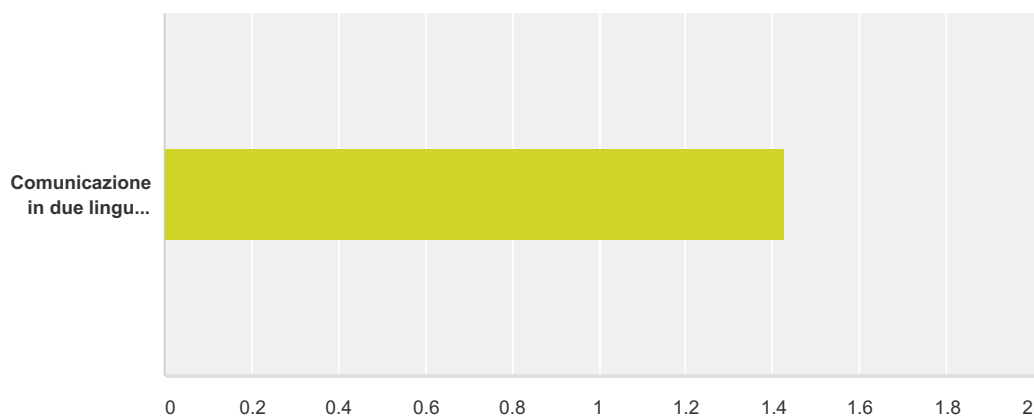
	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate	33,33% 9	40,74% 11	25,93% 7	0,00% 0	27	2,07

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

A2-Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari	19,23% 5	61,54% 16	19,23% 5	0,00% 0	26	2,00
A3-Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari	18,52% 5	51,85% 14	29,63% 8	0,00% 0	27	1,89
A4-Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	55,56% 15	33,33% 9	11,11% 3	0,00% 0	27	2,44
B1-Stoccaggio e conservazione prodotti alimentari.	25,93% 7	33,33% 9	40,74% 11	0,00% 0	27	1,85
C1-Predisposizione materie prime (per consumo o lavorazioni successive).	25,93% 7	29,63% 8	44,44% 12	0,00% 0	27	1,81
C2-Predisposizione semilavorati.	18,52% 5	29,63% 8	48,15% 13	3,70% 1	27	1,63
C3-Disposizione di prodotti assemblati.	22,22% 6	22,22% 6	51,85% 14	3,70% 1	27	1,63
D1-Stesura della comanda	59,26% 16	25,93% 7	11,11% 3	3,70% 1	27	2,41
D2-Servizio in sala	59,26% 16	37,04% 10	0,00% 0	3,70% 1	27	2,52
D3-Servizio al bar	51,85% 14	37,04% 10	7,41% 2	3,70% 1	27	2,37
D4-Incassi e pagamenti	7,41% 2	29,63% 8	29,63% 8	33,33% 9	27	1,11
E1-Definizione dell'offerta	11,11% 3	18,52% 5	40,74% 11	29,63% 8	27	1,11
E2-Rilevazione esigenze del cliente	29,63% 8	18,52% 5	25,93% 7	25,93% 7	27	1,52
E3-Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente	11,11% 3	18,52% 5	44,44% 12	25,93% 7	27	1,15
E4-Rilevazione customer	14,81% 4	14,81% 4	37,04% 10	33,33% 9	27	1,11
F1-Distribuzione bevande e pasti veloci	44,44% 12	44,44% 12	7,41% 2	3,70% 1	27	2,30

Q40 Il gruppo di lavoro degli Enti di formazione ha individuato queste ulteriori attività che attualmente non sono previste negli Standard Formativi Nazionali e regionali; ritenete che possano essere importanti?

Hanno risposto: 28 Hanno saltato la domanda: 37



	SI	In parte	NO	Totale	Media ponderata
Comunicazione in due lingue straniere	57,14% 16	28,57% 8	14,29% 4	28	1,43

Q41 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale dell'Operatore della Ristorazione - Servizi di Sala Bar?

Hanno risposto: 12 Hanno saltato la domanda: 53

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	12
Attività 2:	41,67%	5
Attività 3:	8,33%	1

#	Attività 1:	Data
1	Preparazione cocktail	26/04/2017 08:56
2	CAPACITA' DI LAVORO DI GRUPPO	11/04/2017 03:05
3	ulteriori ore di pratica	10/04/2017 04:10
4	CONOSCENZA DEI VINI	10/04/2017 02:10
5	APPROFONDIMENTO SUI PRODOTTI PRIMARI (VINO, COCKTAILS, CAFFE')	07/04/2017 01:46
6	competenze di enologia	06/04/2017 09:36
7	conoscenza caratteristiche del prodotto	06/04/2017 01:01
8	presentazione e rapporto col cliente	06/04/2017 00:46
9	relazione col cliente	06/04/2017 00:34
10	Accoglienza	05/04/2017 04:08
11	Conoscenza di base di enologia	05/04/2017 04:01
12	Conoscenza dei nuovi strumenti tecnologici per l'accettazione della comanda (smartphone, palmari, tablet)	23/03/2017 10:30

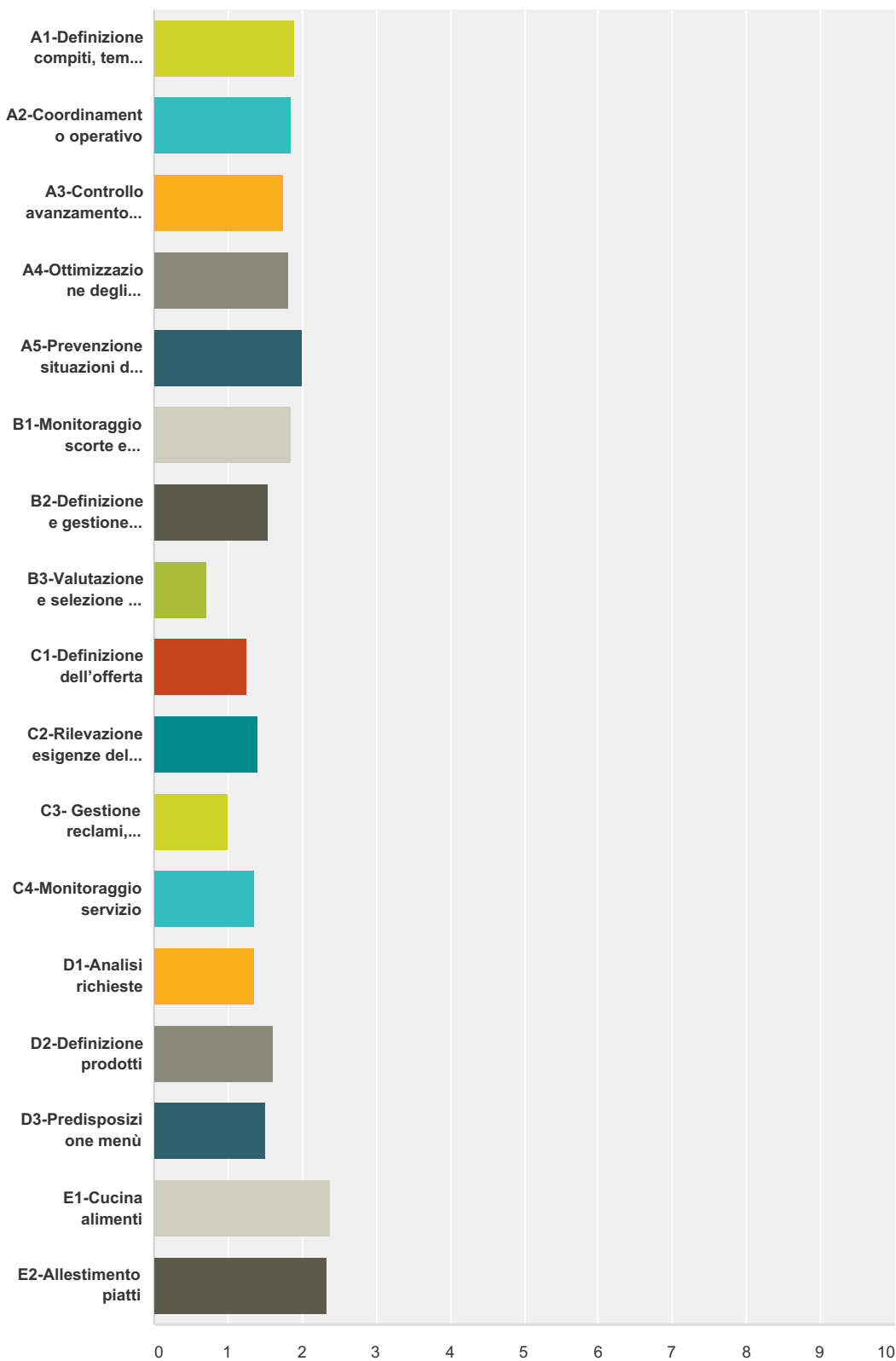
#	Attività 2:	Data
1	Esperto di vini	26/04/2017 16:56
2	DISTILLATI	10/04/2017 10:10
3	LINGUA STRANIERA	07/04/2017 09:46
4	attenzione ai consumi di risparmio	06/04/2017 17:36
5	rapporto col cliente	06/04/2017 09:01

#	Attività 3:	Data
1	Esperto di distillati	26/04/2017 08:56

Q42 TECNICO DI CUCINA. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Gestione organizzativa del lavoro B-Rapporto con i fornitori C-Rapporto con i clienti D-Definizione dell'offerta E-Preparazione di alimenti e pasti pronti per il cliente finale(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 21 Hanno saltato la domanda: 44

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Definizione compiti, tempi e modalità operative	28,57% 6	33,33% 7	38,10% 8	0,00% 0	21	1,90

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

A2-Coordinamento operativo	23,81% 5	38,10% 8	38,10% 8	0,00% 0	21	1,86
A3-Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni	19,05% 4	38,10% 8	42,86% 9	0,00% 0	21	1,76
A4-Ottimizzazione degli standard di qualità	23,81% 5	38,10% 8	33,33% 7	4,76% 1	21	1,81
A5-Prevenzione situazioni di rischio	33,33% 7	33,33% 7	33,33% 7	0,00% 0	21	2,00
B1-Monitoraggio scorte e giacenze	28,57% 6	38,10% 8	23,81% 5	9,52% 2	21	1,86
B2-Definizione e gestione ordini	25,00% 5	20,00% 4	40,00% 8	15,00% 3	20	1,55
B3-Valutazione e selezione dei fornitori	5,00% 1	10,00% 2	35,00% 7	50,00% 10	20	0,70
C1-Definizione dell'offerta	20,00% 4	15,00% 3	35,00% 7	30,00% 6	20	1,25
C2-Rilevazione esigenze del cliente	20,00% 4	25,00% 5	30,00% 6	25,00% 5	20	1,40
C3- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente	10,00% 2	20,00% 4	30,00% 6	40,00% 8	20	1,00
C4-Monitoraggio servizio	15,00% 3	20,00% 4	50,00% 10	15,00% 3	20	1,35
D1-Analisi richieste	20,00% 4	20,00% 4	35,00% 7	25,00% 5	20	1,35
D2-Definizione prodotti	25,00% 5	30,00% 6	25,00% 5	20,00% 4	20	1,60
D3-Predisposizione menù	10,00% 2	50,00% 10	20,00% 4	20,00% 4	20	1,50
E1-Cucina alimenti	42,86% 9	52,38% 11	4,76% 1	0,00% 0	21	2,38
E2-Allestimento piatti	42,86% 9	47,62% 10	9,52% 2	0,00% 0	21	2,33

Q43 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale del Tecnico di Cucina?

Hanno risposto: 6 Hanno saltato la domanda: 59

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	6
Attività 2:	83,33%	5
Attività 3:	33,33%	2

#	Attività 1:	Data
1	Gestione informatizzata magazzino	26/04/2017 08:56
2	ore di pratica	10/04/2017 04:10
3	ABBINAMENTO CIBO-VINO	10/04/2017 02:10
4	PREPARAZIONE PANINI (COME PREPARARE UN PROSCIUTTO PRIMA DI AFFETTARLO)	07/04/2017 01:46
5	conoscenza allergeni	06/04/2017 00:46
6	pulizia e ordine postazione di lavoro	06/04/2017 00:34

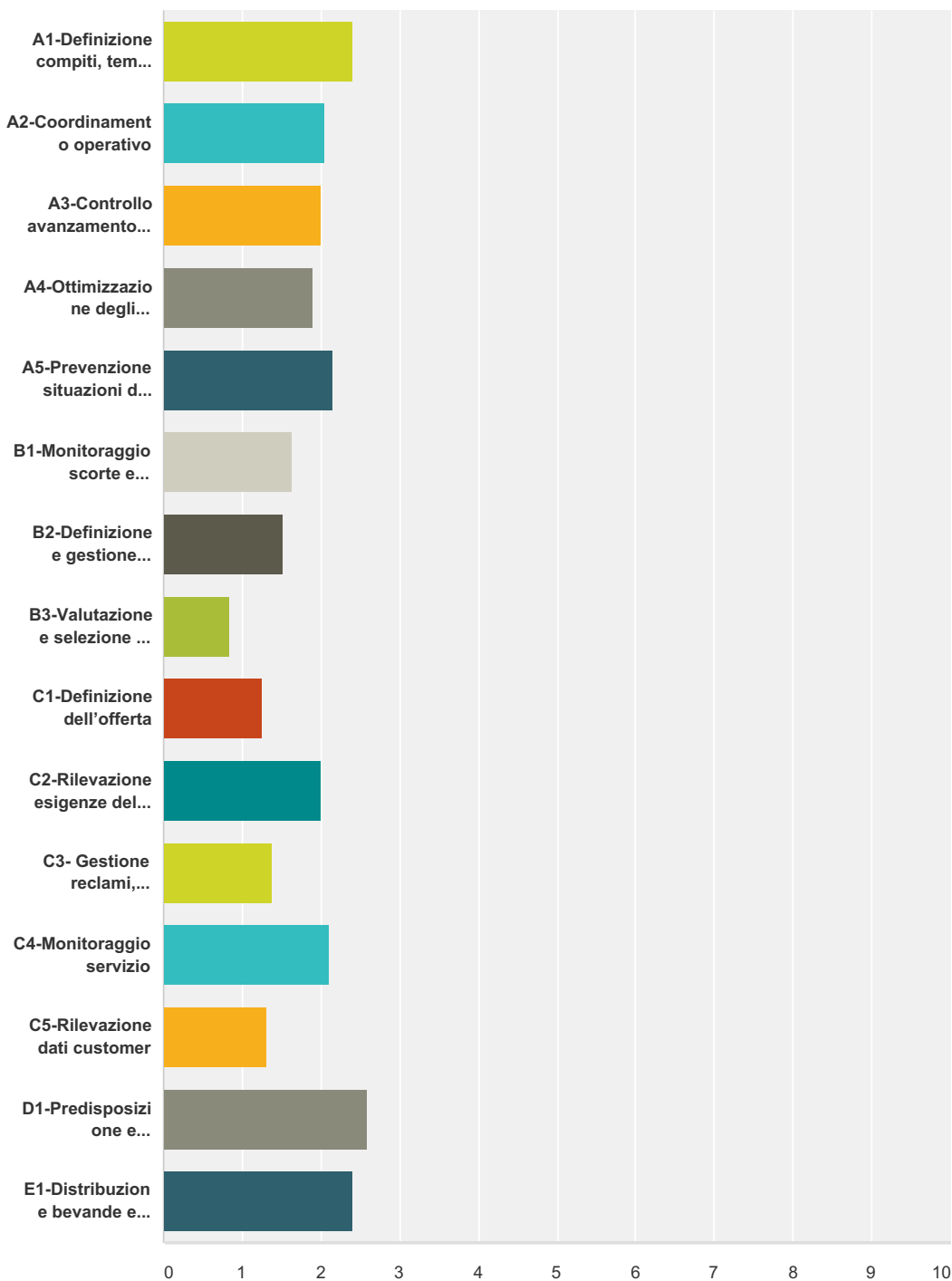
#	Attività 2:	Data
1	Nuove tecniche cottura	26/04/2017 16:56
2	macelleria e pescheria	10/04/2017 12:10
3	NOZIONI DI GASTRONOMIA NAZIONALE	10/04/2017 10:10
4	UTILIZZO DI PIASTRE E AFFETTATRICI	07/04/2017 09:46
5	biologico - vegano	06/04/2017 08:46

#	Attività 3:	Data
1	Cucina molecolare, bio, healthy, vegan, tecniche sul crudo	26/04/2017 08:56
2	gluten free	06/04/2017 00:46

Q44 TECNICO DI SALA BAR. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Gestione organizzativa del lavoro B-Rapporto con i fornitori C-Rapporto con i clienti D-Predisposizione del servizio E-Erogazione servizi avanzati(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 20 Hanno saltato la domanda: 45

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Definizione compiti, tempi e modalità operative	55,00% 11	30,00% 6	15,00% 3	0,00% 0	20	2,40
A2-Coordinamento operativo	40,00% 8	25,00% 5	35,00% 7	0,00% 0	20	2,05
A3-Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni	30,00% 6	40,00% 8	30,00% 6	0,00% 0	20	2,00
A4-Ottimizzazione degli standard di qualità	30,00% 6	35,00% 7	30,00% 6	5,00% 1	20	1,90

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

A5-Prevenzione situazioni di rischio	45,00% 9	25,00% 5	30,00% 6	0,00% 0	20	2,15
B1-Monitoraggio scorte e giacenze	21,05% 4	36,84% 7	26,32% 5	15,79% 3	19	1,63
B2-Definizione e gestione ordini	21,05% 4	31,58% 6	26,32% 5	21,05% 4	19	1,53
B3-Valutazione e selezione dei fornitori	5,26% 1	15,79% 3	36,84% 7	42,11% 8	19	0,84
C1-Definizione dell'offerta	15,79% 3	26,32% 5	26,32% 5	31,58% 6	19	1,26
C2-Rilevazione esigenze del cliente	47,37% 9	26,32% 5	5,26% 1	21,05% 4	19	2,00
C3- Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente	21,05% 4	21,05% 4	31,58% 6	26,32% 5	19	1,37
C4-Monitoraggio servizio	42,11% 8	36,84% 7	10,53% 2	10,53% 2	19	2,11
C5-Rilevazione dati customer	26,32% 5	15,79% 3	21,05% 4	36,84% 7	19	1,32
D1-Predisposizione e organizzazione del servizio	68,42% 13	21,05% 4	10,53% 2	0,00% 0	19	2,58
E1-Distribuzione bevande e pasti veloci	60,00% 12	25,00% 5	10,00% 2	5,00% 1	20	2,40

Q45 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore ritenete di segnalare ulteriori attività importanti e caratteristiche legate alla figura professionale del Tecnico di Sala Bar?

Hanno risposto: 8 Hanno saltato la domanda: 57

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1:	100,00%	8
Attività 2:	50,00%	4
Attività 3:	37,50%	3

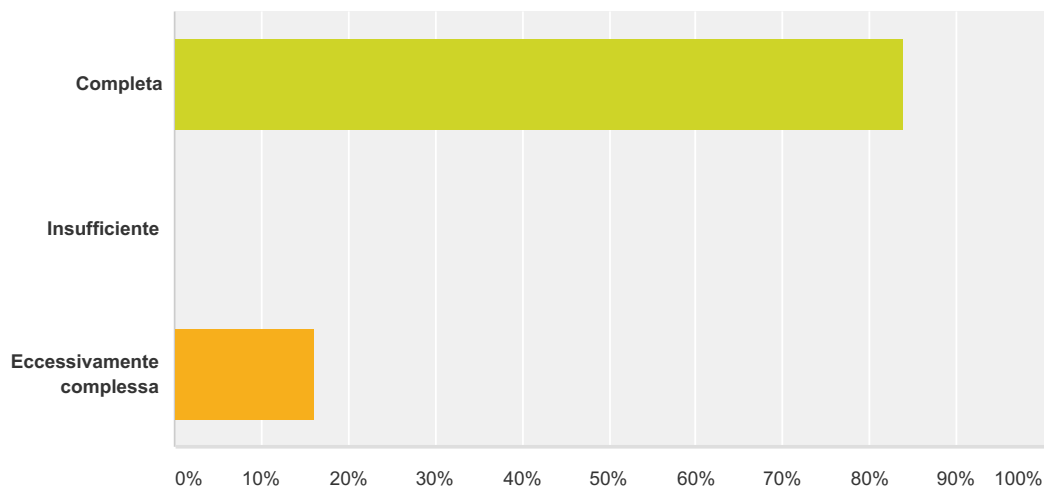
#	Attività 1:	Data
1	distillati e vini	10/04/2017 04:10
2	TECNICA DI VENDITA	10/04/2017 02:10
3	CONOSCENZA PIU' COMPLETA DEI PRODOTTI PROPOSTI	07/04/2017 01:46
4	competenze di enologia	06/04/2017 09:36
5	rapporto col cliente	06/04/2017 00:46
6	relazione col cliente	06/04/2017 00:34
7	Presentazione dei vini	05/04/2017 04:01
8	Maggior sicurezza e velocità del servizio	23/03/2017 10:30

#	Attività 2:	Data
1	bilingue	10/04/2017 12:10
2	CONOSCENZE ENOLOGICHE	10/04/2017 10:10
3	attenzione ai consumi	06/04/2017 17:36
4	conoscenza prodotti	06/04/2017 08:46

#	Attività 3:	Data
1	più informazioni sulla cucina	10/04/2017 12:10
2	CONOSCENZE LINGUISTICHE	10/04/2017 10:10
3	promozione attraverso i social	06/04/2017 17:36

**Q46 Prima di continuare nella compilazione,
le chiediamo una valutazione:
la descrizione delle figure professionali le è
sembrata.... (una sola risposta)**

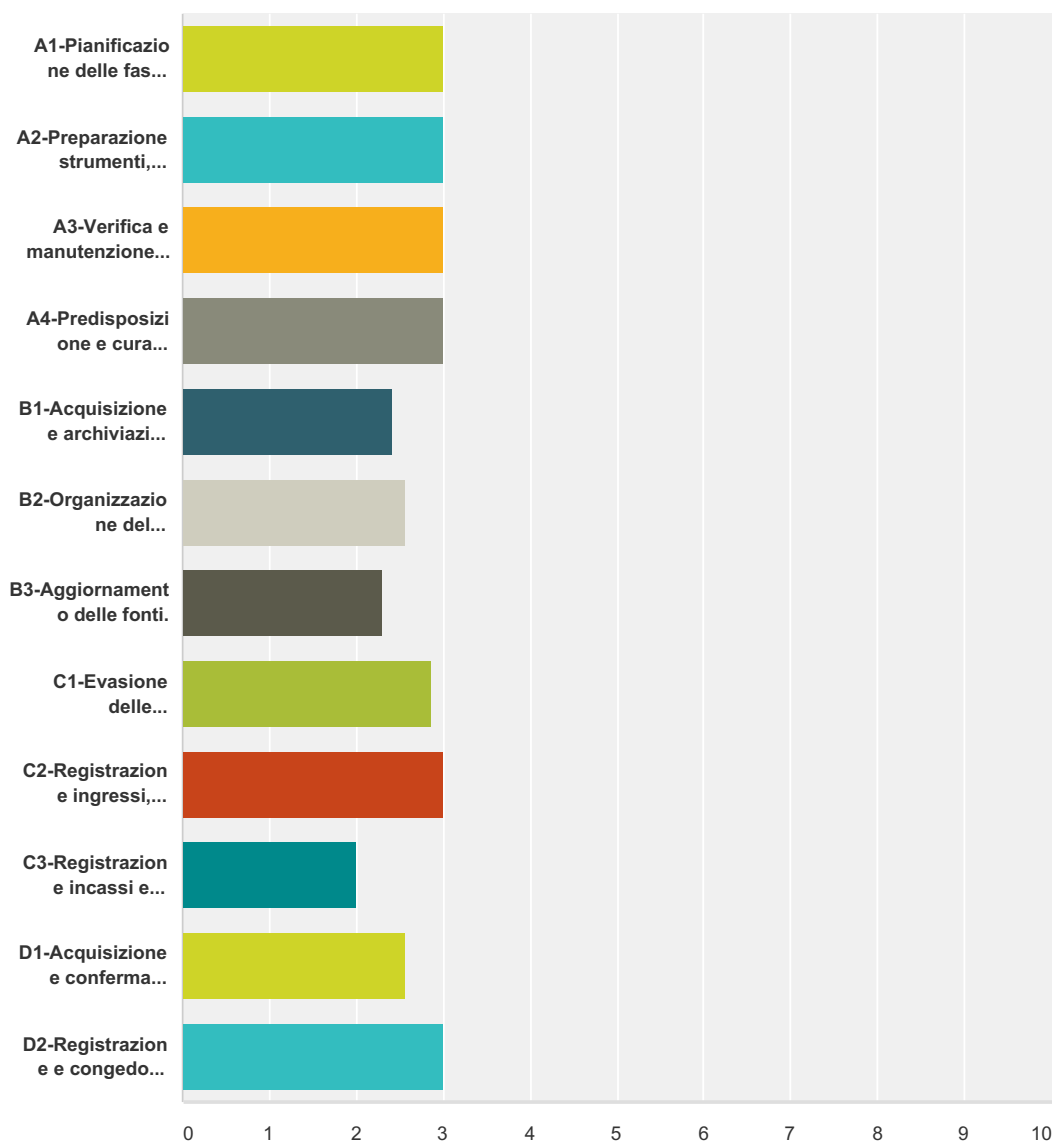
Hanno risposto: 31 Hanno saltato la domanda: 34



Opzioni di risposta	Risposte	
Completa	83,87%	26
Insufficiente	0,00%	0
Eccessivamente complessa	16,13%	5
Totale		31

**Q47 OPERATORE TURISTICO -
STRUTTURE RICETTIVE. Vi chiediamo di
dare una valutazione sulle attività a cui il
giovane viene preparato durante il corso di
formazione, valutandone la loro importanza
per l'inserimento in azienda. I processi
considerati sono: A-Pianificazione e
organizzazione del proprio lavoro B-
Trattamento informazioni C-
Amministrazione e contabilità D-Erogazione
servizi ricettivi(esprimete una valutazione
per ogni attività)**

Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58



Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A2-Preparazione strumenti, macchine	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A3-Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, macchine	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A4-Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
B1-Acquisizione e archiviazione delle informazioni.	42,86% 3	57,14% 4	0,00% 0	0,00% 0	7	2,43
B2-Organizzazione del materiale informativo.	57,14% 4	42,86% 3	0,00% 0	0,00% 0	7	2,57
B3-Aggiornamento delle fonti.	28,57% 2	71,43% 5	0,00% 0	0,00% 0	7	2,29
C1-Evasione delle prenotazioni e degli appuntamenti.	85,71% 6	14,29% 1	0,00% 0	0,00% 0	7	2,86
C2-Registrazione ingressi, uscite e movimenti delle persone.	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
C3-Registrazione incassi e pagamenti.	0,00% 0	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	7	2,00
D1-Acquisizione e conferma prenotazioni.	57,14% 4	42,86% 3	0,00% 0	0,00% 0	7	2,57
D2-Registrazione e congedo cliente.	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00

Q48 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti legate alle figure professionali dell'Operatore Turistico - Servizi Ricettivi.

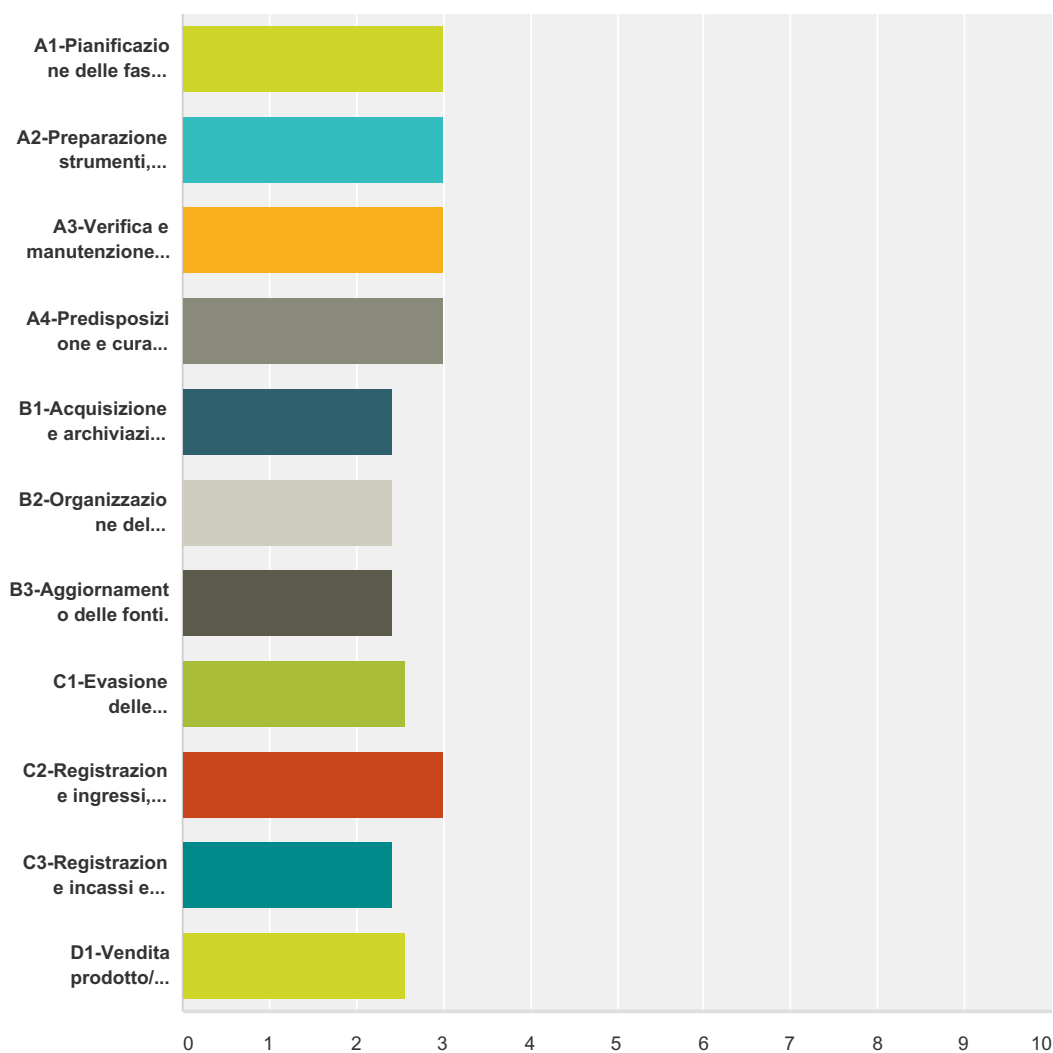
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1	100,00%	7
Attività 2	85,71%	6
Attività 3	28,57%	2

#	Attività 1	Data
1	supporto in tutte le attività di servizio e organizzative	27/04/2017 05:08
2	supporto nella attività di coordinamento del personale di servizio ai piani	27/04/2017 04:39
3	supporto nell'organizzazione del servizio ai piani	27/04/2017 04:20
4	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 03:32
5	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 03:04
6	Progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 02:36
7	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 01:14
#	Attività 2	Data
1	supporto nella progettazione di percorsi turistici su specifica richiesta del cliente	27/04/2017 12:39
2	supporto nella progettazione e vendita di visite turistiche per valorizzare il territorio	27/04/2017 12:20
3	supporto nella promozione di attività di progettazione itinerari turisti	27/04/2017 11:32
4	support nel progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 11:04
5	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 10:36
6	Progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 09:14
#	Attività 3	Data
1	supporto nella gestione di attività congressuali	27/04/2017 11:32
2	supporto nella organizzazione di eventi	27/04/2017 09:14

Q49 OPERATORE TURISTICO - SERVIZI DEL TURISMO. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A-Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro B-Trattamento informazioni C-Amministrazione e contabilità D-Erogazione servizi del turismo(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58



	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
--	-----------	---------------------	---------------------	----------------	--------	-----------------

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

A1-Pianificazione delle fasi di lavoro assegnate	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A2-Preparazione strumenti, macchine	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A3-Verifica e manutenzione ordinaria strumenti, macchine	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A4-Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
B1-Acquisizione e archiviazione delle informazioni.	42,86% 3	57,14% 4	0,00% 0	0,00% 0	7	2,43
B2-Organizzazione del materiale informativo.	42,86% 3	57,14% 4	0,00% 0	0,00% 0	7	2,43
B3-Aggiornamento delle fonti.	42,86% 3	57,14% 4	0,00% 0	0,00% 0	7	2,43
C1-Evasione delle prenotazioni e degli appuntamenti.	57,14% 4	42,86% 3	0,00% 0	0,00% 0	7	2,57
C2-Registrazione ingressi, uscite e movimenti delle persone.	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
C3-Registrazione incassi e pagamenti.	42,86% 3	57,14% 4	0,00% 0	0,00% 0	7	2,43
D1-Vendita prodotto/ servizio turistico.	57,14% 4	42,86% 3	0,00% 0	0,00% 0	7	2,57

Q50 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti legate alle figure professionali dell'Operatore Turistico - Servizi al Turismo.

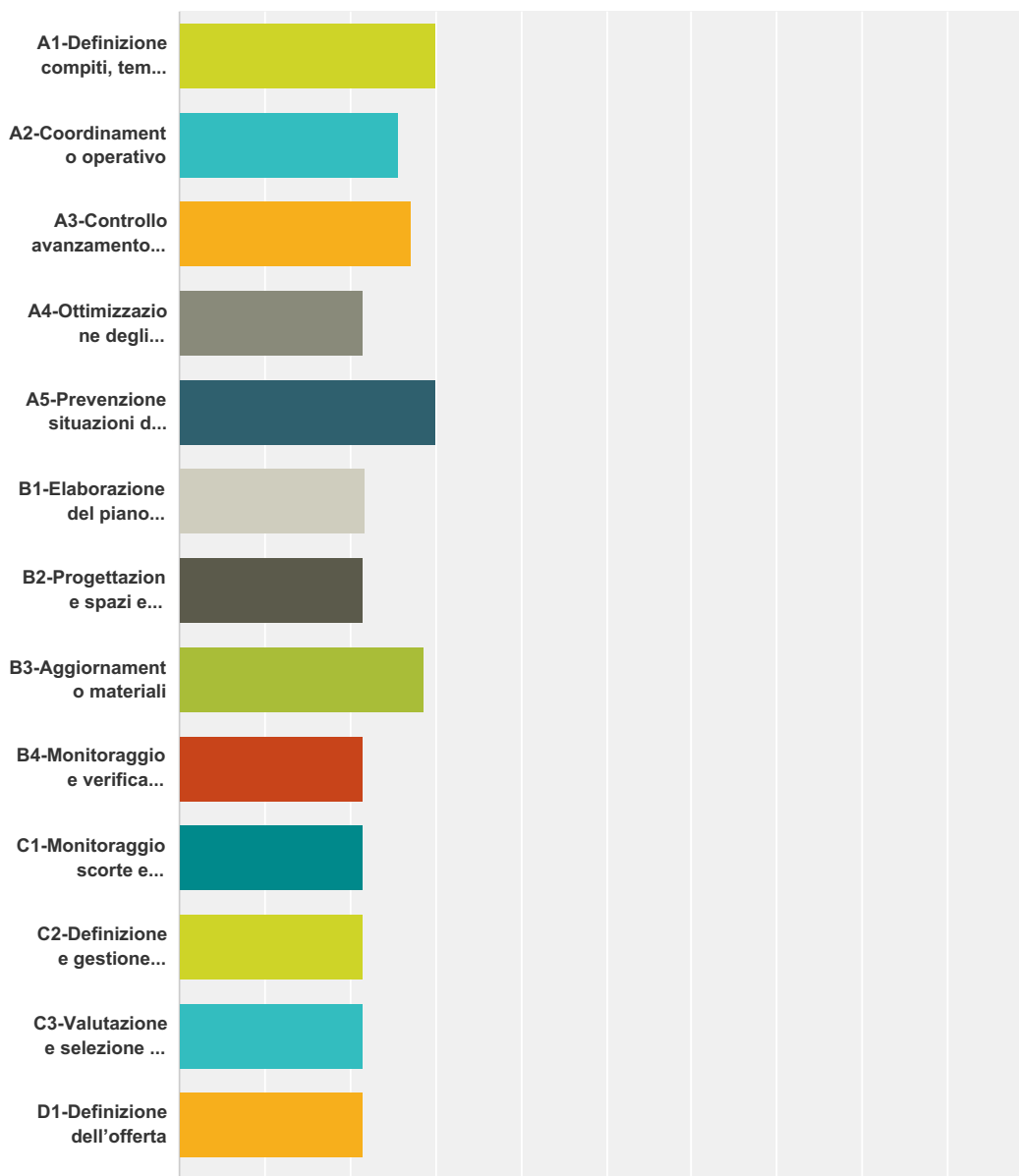
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1	100,00%	7
Attività 2	85,71%	6
Attività 3	0,00%	0

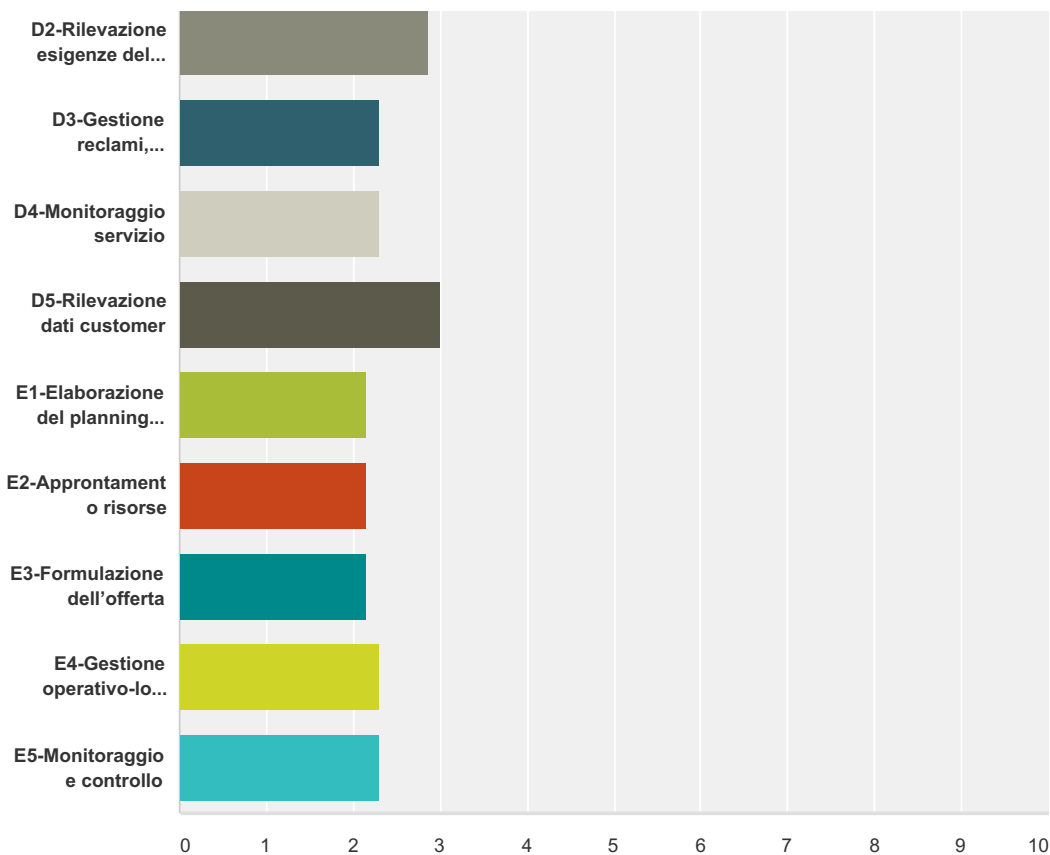
#	Attività 1	Data
1	supporto nelle attività di servizio al cliente	27/04/2017 05:08
2	supporto nell'attività di organizzazione del personale	27/04/2017 04:39
3	supporto nella gestione organizzativa del personale di servizio	27/04/2017 04:20
4	supporto nel coordinamento del personale e delle attrezzature per il servizio ai piani	27/04/2017 03:32
5	supporto nel progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 03:04
6	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 02:36
7	Progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 01:14
#	Attività 2	Data
1	supporto nella progettazione personalizzata di itinerari turistici	27/04/2017 12:39
2	supporto nella progettazione e promozione di attività turistiche di valorizzazione del territorio	27/04/2017 12:20
3	supporto nella progettazione di itinerari turistici	27/04/2017 11:32
4	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 11:04
5	supporto nel progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 10:36
6	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 09:14
#	Attività 3	Data
	Non ci sono risposte.	

Q51 TECNICO DEI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA. Vi chiediamo di dare una valutazione sulle attività a cui il giovane viene preparato durante il corso di formazione, valutandone la loro importanza per l'inserimento in azienda. I processi considerati sono: A- Gestione organizzativa del lavoroB- Accoglienza informazione e promozioneC- Rapporti con i fornitoriD-Rapporti con i clientiE-Organizzazione convegni ed eventi(esprimete una valutazione per ogni attività)

Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58



Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015



	Autonomia	Operatività di base	Conoscenze generali	Non necessaria	Totale	Media ponderata
A1-Definizione compiti, tempi e modalità operative	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
A2-Coordinamento operativo	57,14% 4	42,86% 3	0,00% 0	0,00% 0	7	2,57
A3-Controllo avanzamento della produzione/lavorazioni	71,43% 5	28,57% 2	0,00% 0	0,00% 0	7	2,71
A4-Ottimizzazione degli standard di qualità	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
A5-Prevenzione situazioni di rischio	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
B1-Elaborazione del piano promozionale	16,67% 1	83,33% 5	0,00% 0	0,00% 0	6	2,17
B2-Progettazione spazi e supporti	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
B3-Aggiornamento materiali	85,71% 6	14,29% 1	0,00% 0	0,00% 0	7	2,86
B4-Monitoraggio e verifica funzionalità degli spazi e della struttura	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
C1-Monitoraggio scorte e giacenze	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
C2-Definizione e gestione ordini	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

C3-Valutazione e selezione dei fornitori	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
D1-Definizione dell'offerta	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
D2-Rilevazione esigenze del cliente	85,71% 6	14,29% 1	0,00% 0	0,00% 0	7	2,86
D3-Gestione reclami, richieste, esigenze del cliente	28,57% 2	71,43% 5	0,00% 0	0,00% 0	7	2,29
D4-Monitoraggio servizio	28,57% 2	71,43% 5	0,00% 0	0,00% 0	7	2,29
D5-Rilevazione dati customer	100,00% 7	0,00% 0	0,00% 0	0,00% 0	7	3,00
E1-Elaborazione del planning organizzativo	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
E2-Approntamento risorse	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
E3-Formulazione dell'offerta	14,29% 1	85,71% 6	0,00% 0	0,00% 0	7	2,14
E4-Gestione operativo-logistica	28,57% 2	71,43% 5	0,00% 0	0,00% 0	7	2,29
E5-Monitoraggio e controllo	28,57% 2	71,43% 5	0,00% 0	0,00% 0	7	2,29

Q52 Alla luce della vostra esperienza e degli sviluppi del settore, ritenete di segnalare ulteriori attività importanti legate alle figure professionali del Tecnico dei Servizi di Promozione ed Accoglienza.

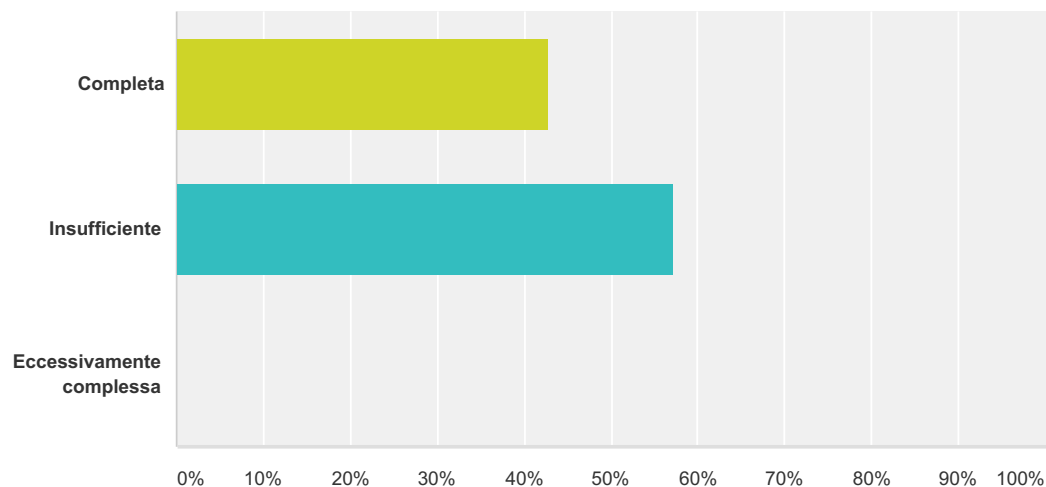
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58

Opzioni di risposta	Risposte	
Attività 1	100,00%	7
Attività 2	100,00%	7
Attività 3	14,29%	1

#	Attività 1	Data
1	coordinamento delle attività di servizio al cliente	27/04/2017 13:08
2	coordinamento del personale di servizio	27/04/2017 12:39
3	coordinamento dell'attività di servizio del personale	27/04/2017 12:20
4	coordinamento delle attività di organizzazione del personale a supporto della governante e del direttore	27/04/2017 11:32
5	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante	27/04/2017 11:04
6	Progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 10:36
7	Progettare ed attivare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 09:14
#	Attività 2	Data
1	progettazione di attività turistiche personalizzate	27/04/2017 05:08
2	progettazione di itinerari turistici personalizzati	27/04/2017 04:39
3	progettazione di itinerari turistici che rispondano alle esigenze del singolo cliente	27/04/2017 04:20
4	progettazione e gestione organizzativa di itinerari turistici sul territori per le varie tipologie di utenza	27/04/2017 03:32
5	Progettare itinerari nella visita a luoghi e località turistiche	27/04/2017 03:04
6	supporto operativo nel 'organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 02:36
7	organizzare il lavoro del personale di servizio ai piani (governante)	27/04/2017 01:14
#	Attività 3	Data
1	organizzare e gestire eventi (seminari, meeting)	27/04/2017 09:14

**Q53 Prima di continuare nella compilazione,
le chiediamo una valutazione:
la descrizione della figura professionale le è
sembrata.... (una sola risposta)**

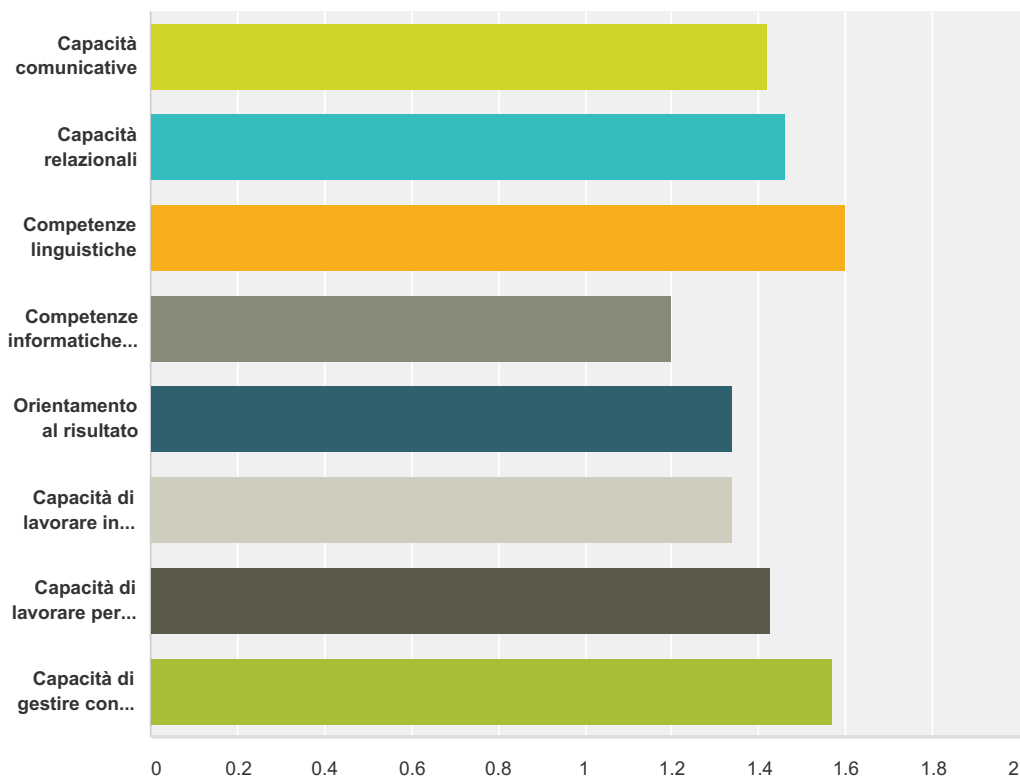
Hanno risposto: 7 Hanno saltato la domanda: 58



Opzioni di risposta	Risposte	
Completa	42,86%	3
Insufficiente	57,14%	4
Eccessivamente complessa	0,00%	0
Totale		7

Q54 Secondo la vostra esperienza, quali delle seguenti competenze e capacità sono generalmente carenti nei giovani neo-assunti? (esprimate una valutazione per ogni competenza)

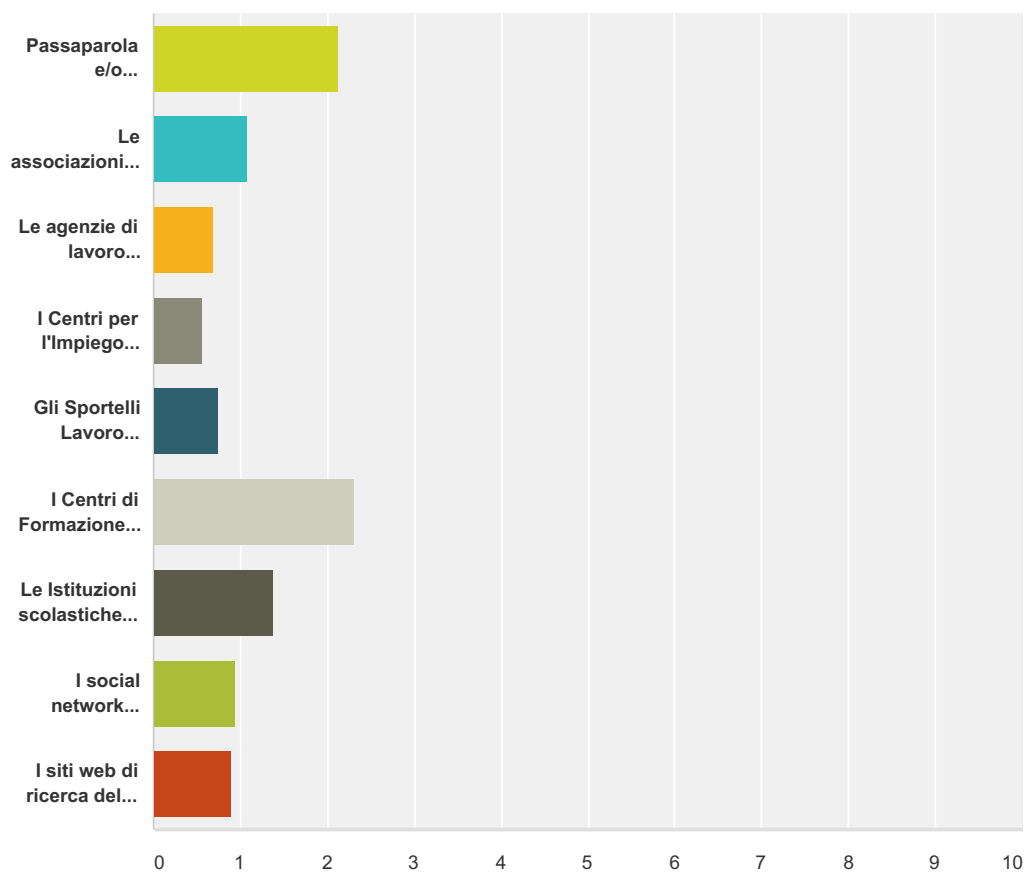
Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



	Per nulla	Poco	Abbastanza	Molto	Totale	Media ponderata
Capacità comunicative	18,46% 12	27,69% 18	47,69% 31	6,15% 4	65	1,42
Capacità relazionali	20,00% 13	21,54% 14	50,77% 33	7,69% 5	65	1,46
Competenze linguistiche	7,69% 5	38,46% 25	40,00% 26	13,85% 9	65	1,60
Competenze informatiche, generali e specifiche del settore	20,00% 13	44,62% 29	30,77% 20	4,62% 3	65	1,20
Orientamento al risultato	15,38% 10	46,15% 30	27,69% 18	10,77% 7	65	1,34
Capacità di lavorare in autonomia	18,46% 12	38,46% 25	33,85% 22	9,23% 6	65	1,34
Capacità di lavorare per progetti (tempi e modi operativi)	9,23% 6	49,23% 32	30,77% 20	10,77% 7	65	1,43
Capacità di gestire con efficacia il proprio tempo	15,38% 10	27,69% 18	41,54% 27	15,38% 10	65	1,57

Q55 Quali canali sono normalmente utilizzati nella vostra azienda per la ricerca e l'individuazione di nuove figure professionali? (esprimete una valutazione per ogni canale di informazione)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



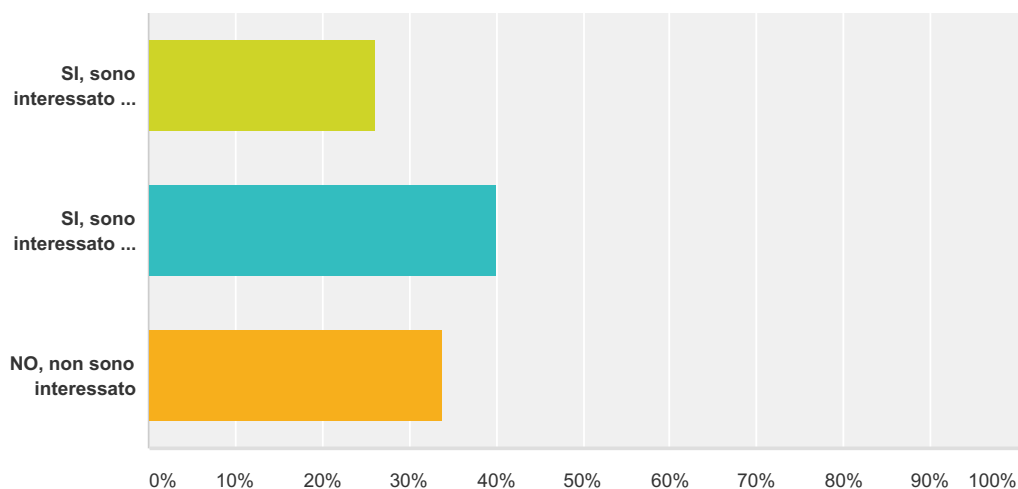
	Molto utilizzati	Abbastanza utilizzati	Poco utilizzati	Mai utilizzati	Totale	Media ponderata
Passaparola e/o segnalazioni personali	36,92% 24	41,54% 27	18,46% 12	3,08% 2	65	2,12
Le associazioni di categoria	9,23% 6	18,46% 12	43,08% 28	29,23% 19	65	1,08
Le agenzie di lavoro interinale	1,54% 1	9,23% 6	44,62% 29	44,62% 29	65	0,68
I Centri per l'Impiego Pubblici	1,54% 1	7,69% 5	36,92% 24	53,85% 35	65	0,57
Gli Sportelli Lavoro accreditati	10,77% 7	6,15% 4	30,77% 20	52,31% 34	65	0,75
I Centri di Formazione Professionale	40,00% 26	53,85% 35	3,08% 2	3,08% 2	65	2,31

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

Le Istituzioni scolastiche (Istituti Superiori ed Università)	13,85% 9	33,85% 22	29,23% 19	23,08% 15	65	1,38
I social network (Linkedin, Facebook ecc.)	12,31% 8	16,92% 11	23,08% 15	47,69% 31	65	0,94
I siti web di ricerca del personale (ClicLavoro, Monster ecc.)	12,31% 8	13,85% 9	24,62% 16	49,23% 32	65	0,89

Q56 Le chiediamo la sua disponibilità ad essere contattato, senza alcun impegno, per un ulteriore approfondimento sulle disposizioni che regolano i contratti di "Apprendistato per la qualifica ed il diploma", art. 43 del D.Lgs 81/2015 attraverso un colloquio con un responsabile della formazione professionale regionale. (una sola risposta)

Hanno risposto: 65 Hanno saltato la domanda: 0



Opzioni di risposta	Risposte	Conteggio
SI, sono interessato e disponibile	26,15%	17
SI, sono interessato ma non immediatamente disponibile	40,00%	26
NO, non sono interessato	33,85%	22
Totale		65

Q57 Vi preghiamo di indicarci i vostri dati per contattarvi

Hanno risposto: 41 Hanno saltato la domanda: 24

Opzioni di risposta	Risposte	
Nome Azienda	100,00%	41
Referente aziendale	95,12%	39
Telefono	87,80%	36
E-Mail	90,24%	37

#	Nome Azienda	Data
1	Gallo Rosso	28/04/2017 15:26
2	hotel Alfieri	27/04/2017 13:11
3	Fuentes 2000	27/04/2017 12:42
4	Mad SNC	27/04/2017 12:24
5	Hotel Como	27/04/2017 11:35
6	hotel cruise	27/04/2017 11:08
7	Grand Hotel Tremezzo	27/04/2017 10:40
8	lario's hotel	27/04/2017 09:23
9	Maison Cafè	26/04/2017 17:07
10	Ristorante la Pineta	26/04/2017 16:59
11	Al Casello	26/04/2017 16:24
12	PASTICCERIA CANDRINA ANDREA	19/04/2017 08:56
13	Agraria dell'Isola	11/04/2017 16:24
14	CIBUS	11/04/2017 11:38
15	Mama's	11/04/2017 11:09
16	ristorante l'armonica	10/04/2017 12:14
17	AL VECCHIO CONVENTO RISTORANTE TOSCANO	10/04/2017 10:12
18	GATTUSO E BIANCHI	10/04/2017 10:01
19	INVIDIA CAFE' SNC	10/04/2017 09:52
20	PASTICCERIA COZZAGLIO	08/04/2017 12:31
21	VIENNOISERIE GIAN	08/04/2017 12:25
22	TIGROS SPA	07/04/2017 09:58
23	COLOMBO SRL	07/04/2017 09:36
24	La Cava dei Sapori	06/04/2017 17:37
25	I GIARDINI DI LARO	06/04/2017 13:39
26	Alghisi alla seconda	06/04/2017 08:39
27	Labocs srl	05/04/2017 17:22
28	Forneria pasticceria F.Ili Bresciani	05/04/2017 16:53
29	Az.Agr. Novafiora s.s. agricola	05/04/2017 13:47

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

30	Swep srl	05/04/2017 12:10
31	Tigli in Theoria	05/04/2017 12:03
32	Banqueting & Delight	05/04/2017 11:02
33	Futurfood srl	05/04/2017 10:48
34	Marra Pane e Pasticceria	04/04/2017 16:18
35	I GIARDINI DI MARCO	04/04/2017 08:09
36	Vivai Ghilotti di ghilotti Giancarlo	01/04/2017 09:18
37	Vivai Le Georgiche Soc.ietà Agricola	30/03/2017 11:54
38	Floricoltura Bianchera Fabio e Giazzoli Davide	30/03/2017 11:39
39	Rebecchi snc	28/03/2017 09:58
40	ZUBANI PIANTE s.agr.s via Zola 31 Brescia	28/03/2017 09:39
41	Elda srl	23/03/2017 18:32
#	Referente aziendale	Data
1	Vitagliano Giulio	28/04/2017 15:26
2	Zappalà Salvatore	27/04/2017 13:11
3	Natalia Rapaso	27/04/2017 12:42
4	Lombardo Arrigo	27/04/2017 12:24
5	Haward Liza	27/04/2017 11:35
6	scuttero iosephine	27/04/2017 11:08
7	Munaretto Dario	27/04/2017 10:40
8	Cristina Zucchi	27/04/2017 09:23
9	Mietta Giuliana	26/04/2017 17:07
10	Danilo Nembrini	26/04/2017 16:59
11	Gabriele Tedesco	26/04/2017 16:24
12	ANDREA CANDRINA	19/04/2017 08:56
13	Tua Silvia	11/04/2017 16:24
14	Gianluca Pozzi	11/04/2017 11:38
15	MADDALENA PICOZZI	11/04/2017 11:09
16	Diego Rango	10/04/2017 12:14
17	PERIN LUCA E STEFANO	10/04/2017 10:12
18	STEFANO TREVISAN	10/04/2017 10:01
19	ILVANA COZZAGLIO	08/04/2017 12:31
20	GIANLUCA MUSATTI	08/04/2017 12:25
21	FRANCESCO D'APPOLLONIO	07/04/2017 09:58
22	CINZIA SEMPLICI	07/04/2017 09:36
23	Emanuele Riva	06/04/2017 17:37
24	LANCINI ALBERTO	06/04/2017 13:39
25	Chiara	06/04/2017 08:39
26	Mauro Galbiati	05/04/2017 17:22
27	Bresciani Alessandro	05/04/2017 16:53
28	Marco Oliosi	05/04/2017 13:47

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

29	Diego Bocconcello	05/04/2017 12:10
30	Roberto Montorfano	05/04/2017 12:03
31	Marco Cavallo	05/04/2017 11:02
32	Fabrizio Motta	05/04/2017 10:48
33	Marra Carmen	04/04/2017 16:18
34	SCALVINI MARCO	04/04/2017 08:09
35	Giancarlo Ghilotti	01/04/2017 09:18
36	Giazzoli Davide	30/03/2017 11:39
37	Rebecchi Sergio	28/03/2017 09:58
38	Zubani Paolo	28/03/2017 09:39
39	Tarzi Davide	23/03/2017 18:32
#	Telefono	Data
1	0383647118	28/04/2017 07:26
2	030 9905247	27/04/2017 05:11
3	031 4038102	27/04/2017 04:42
4	031 3390034	27/04/2017 04:24
5	031 266173	27/04/2017 03:35
6	031 478301	27/04/2017 03:08
7	031 571755	27/04/2017 02:40
8	031 329111	27/04/2017 01:23
9	3396315001	26/04/2017 09:07
10	3358339300	26/04/2017 08:59
11	3313239583	26/04/2017 08:24
12	3481121648	19/04/2017 00:56
13	3381553568	11/04/2017 08:24
14	0331 859275	11/04/2017 03:38
15	334 1257206	11/04/2017 03:09
16	03311611851	10/04/2017 04:14
17	0332 261005	10/04/2017 02:12
18	3240844587	10/04/2017 01:52
19	3662785059	08/04/2017 04:31
20	0376944261	08/04/2017 04:25
21	0331986111	07/04/2017 01:58
22	3339761834	07/04/2017 01:36
23	031/520812	06/04/2017 09:37
24	3355211512	06/04/2017 05:39
25	0309383144	06/04/2017 00:39
26	0302092029	05/04/2017 05:47
27	031/302667	05/04/2017 04:10
28	031/305272	05/04/2017 04:03
29	031700804	04/04/2017 08:18

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

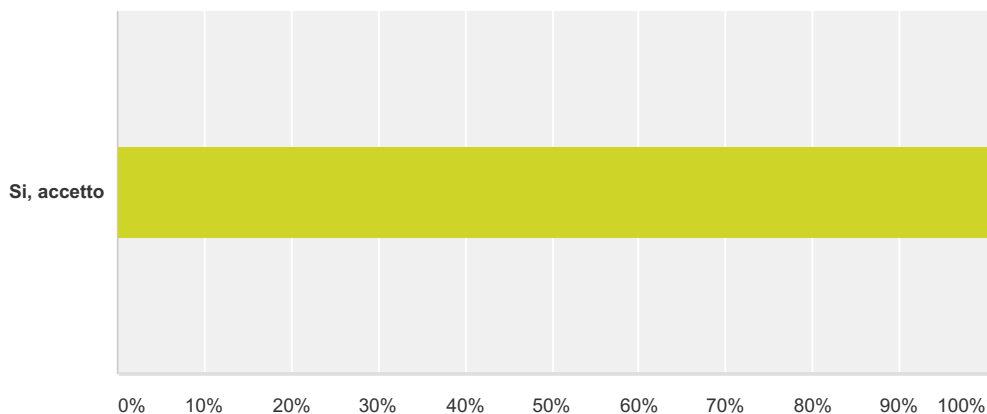
30	3939087632	04/04/2017 00:09
31	338 9214000	01/04/2017 01:18
32	0309686163	30/03/2017 03:54
33	3395491144	30/03/2017 03:39
34	030713133	28/03/2017 01:58
35	0302004806	28/03/2017 01:39
36	031/564840	23/03/2017 10:32
#	E-Mail	Data
1	pizzeriaristorantegallorosso@gmail.com	28/04/2017 15:26
2	info@hotelalferi.it	27/04/2017 13:11
3	info@lizardhotel.com	27/04/2017 12:42
4	mad.bbcomo@gmail.com	27/04/2017 12:24
5	hcomo@hcomo.it	27/04/2017 11:35
6	info@hotelcruiseit	27/04/2017 11:08
7	info@tremezzopalacecom	27/04/2017 10:40
8	info@albergoterminus.it	27/04/2017 09:23
9	giulianamietta@gmail.com	26/04/2017 17:07
10	info@ristorantepineta.net	26/04/2017 16:59
11	info@alcasello.it	26/04/2017 16:24
12	acandrina@alice.it	19/04/2017 08:56
13	info@agrariaisola.it	11/04/2017 16:24
14	alberto.grassi@fqc.it	11/04/2017 11:38
15	info@gandula.it	11/04/2017 11:09
16	info@ristorante armonica. com	10/04/2017 12:14
17	RISTORANTE@ALVECCHIOCONVENTO.IT	10/04/2017 10:12
18	naldinicola@libero.it	08/04/2017 12:31
19	INFO@VIENNOISERIEGIAN.IT	08/04/2017 12:25
20	francesco.dappollonio@tigros.it	07/04/2017 09:58
21	cinzia@colombo1933.com	07/04/2017 09:36
22	lacavadeisapori@libero.it	06/04/2017 17:37
23	info@giardinidilaro.it	06/04/2017 13:39
24	labocsbirra@gmail.com	05/04/2017 17:22
25	brescianiflli@legalmail.it	05/04/2017 16:53
26	info@floricolturanovaflorea.eu	05/04/2017 13:47
27	fam.bocconcello@hotmail.it	05/04/2017 12:10
28	rmontorfano@theoriagallery.it	05/04/2017 12:03
29	marco@bdelights.it	05/04/2017 11:02
30	fabrizio@italianatural.it	05/04/2017 10:48
31	info@marraweb.it	04/04/2017 16:18
32	marco.deifiori@libero.it	04/04/2017 08:09
33	vivaighilotti@gmail.com	01/04/2017 09:18

Master Sistema di Rete - Comparto Agro-Alimentare e Turistico Azione di sistema a supporto del sistema duale e dell'apprendistato di I° livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015

34	info@legeorgiche.it	30/03/2017 11:54
35	info@vivairebecchi.com	28/03/2017 09:58
36	info@zubani.it	28/03/2017 09:39
37	amministrazione@capricciodicomo.com	23/03/2017 18:32

Q58 La informiamo che i suoi dati generali saranno trattati esclusivamente per l'elaborazione e la gestione della presente ricerca. Le modalità del trattamento dei dati generali sono riportati in forma estesa sul sito www.formazioneprofessionalelombardia.it

Hanno risposto: 43 Hanno saltato la domanda: 22



Opzioni di risposta	Risposte
Si, accetto	100,00% 43
Totale	43