

CON FSE E LA REGIONE VENETO...

DGR 1311/2018 - LINEA 3 - COD. PROGETTO 5676-0002-1311-2018

COMPETENZE PER CAMBIARE E VALORIZZARE LE PERSONE



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO

Sviluppo Formazione

Confartigianato
IMPRESE CASTELFRANCO V.

60 ANNI
IN PRIMA
LINEA



Team working

Di cosa parliamo: di un progetto innovativo nei contenuti e nella metodologia.

Cosa offriamo: corsi di formazione tenuti da personale specializzato e modellati sulle esigenze della tua azienda.

Il nostro obiettivo: migliorare la qualità e l'efficacia dell'apprendimento attraverso processi di adattamento al cambiamento dei lavoratori coinvolti nel progetto. Per accrescere le loro competenze professionali, valorizzando e arricchendo le loro capacità personali.

La metodologia: esperienziale e dinamica.

Usiamo tecniche di formazione innovative, coinvolgenti e alternative, integriamo le nozioni teoriche con racconti di esperienze dirette di vita vissuta.

Scopri tutte le opportunità su www.regione.veneto.it/FSE



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO

Le cucine professionali sono realtà aziendali a tutti gli effetti. E allora perché non prenderle ad esempio per creare un percorso formativo sicuramente atipico nel contesto nel quale verrà svolto, ma assolutamente divertente e comunque sempre efficiente?

La cucina "in linea" prevede un complesso e coordinato lavoro di squadra che parte dalla progettazione e arriva alla realizzazione. Ad ognuno è dato un compito ben preciso che deve rispettare nei tempi e nei modi, per non intralciare il lavoro altrui rischiando di non raggiungere il risultato prefissato dal gruppo.

Anche in azienda si deve puntare a valorizzare il lavoro in team, trasformando i singoli individui in una squadra coesa; così si aumenta la produttività e si favorisce lo sviluppo delle risorse umane.

La flessibilità che caratterizza oggi l'organizzazione di ogni azienda - spesso costretta a "navigare a vista" - richiede, infatti, uno staff dinamico capace di interagire con ciascuna risorsa dell'impresa, annullando le eventuali barriere gerarchiche derivanti dai diversi livelli professionali di ciascun individuo.

Il paragone cucina è azzeccato!

Fare team building in cucina permette, infatti, il confronto con tutte quelle dinamiche aziendali che, se non approfondite, possono rappresentare un limite allo sviluppo della stessa:

- Obiettivi di squadra;
- Ripartizione chiara e specifica dei compiti;
- Controllo delle tempistiche;
- Interazione, cooperazione e condivisione tipiche del "gioco" di squadra.

Il nostro fine: sviluppare capacità di adattamento e di cambiamento per non rimanere statici ed inerti di fronte alle più svariate necessità aziendali, ciò grazie ad una specifica e completa attività di gruppo svolta, però, in cucina!

Attraverso Master Grill Cooking abbiamo dato seguito ad una richiesta o meglio ad una necessità di molte aziende: formare lavoratori capaci di interagire tra loro, volentieri di costituire un insieme coordinato di "teste pensanti" ognuna con il suo bagaglio di esperienza e competenza.

Questo è un corso di carattere formativo-esperienziale: i partecipanti, divisi in gruppi si cimenteranno con i grill Weber, sperimentando situazioni relazionali tipiche del lavoro in team.

Partner della giornata Weber Stephen Italia che ci fornirà i grill e l'assistenza tecnica specifica per ottimizzare il loro utilizzo.

Destinatari intervento: personale dipendente aziende private localizzate nel territorio veneto

Numero edizioni: 3

Ore intervento: 6

Calendario: in programmazione

Periodo realizzo: marzo-dicembre 2019

Sede svolgimento: Sviluppo Formazione Scarl - Viale Sant'Agostino 153 (Ingresso Via F. Baracca 140) - Vicenza

Costi: il percorso formativo rientra in un progetto finanziato dal FSE e dalla Regione del Veneto risultando pertanto gratuito ai partecipanti

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Inviare la richiesta alla mail formazione.vi@sviluppoformazione.it
oppure telefonare 0444 1832190