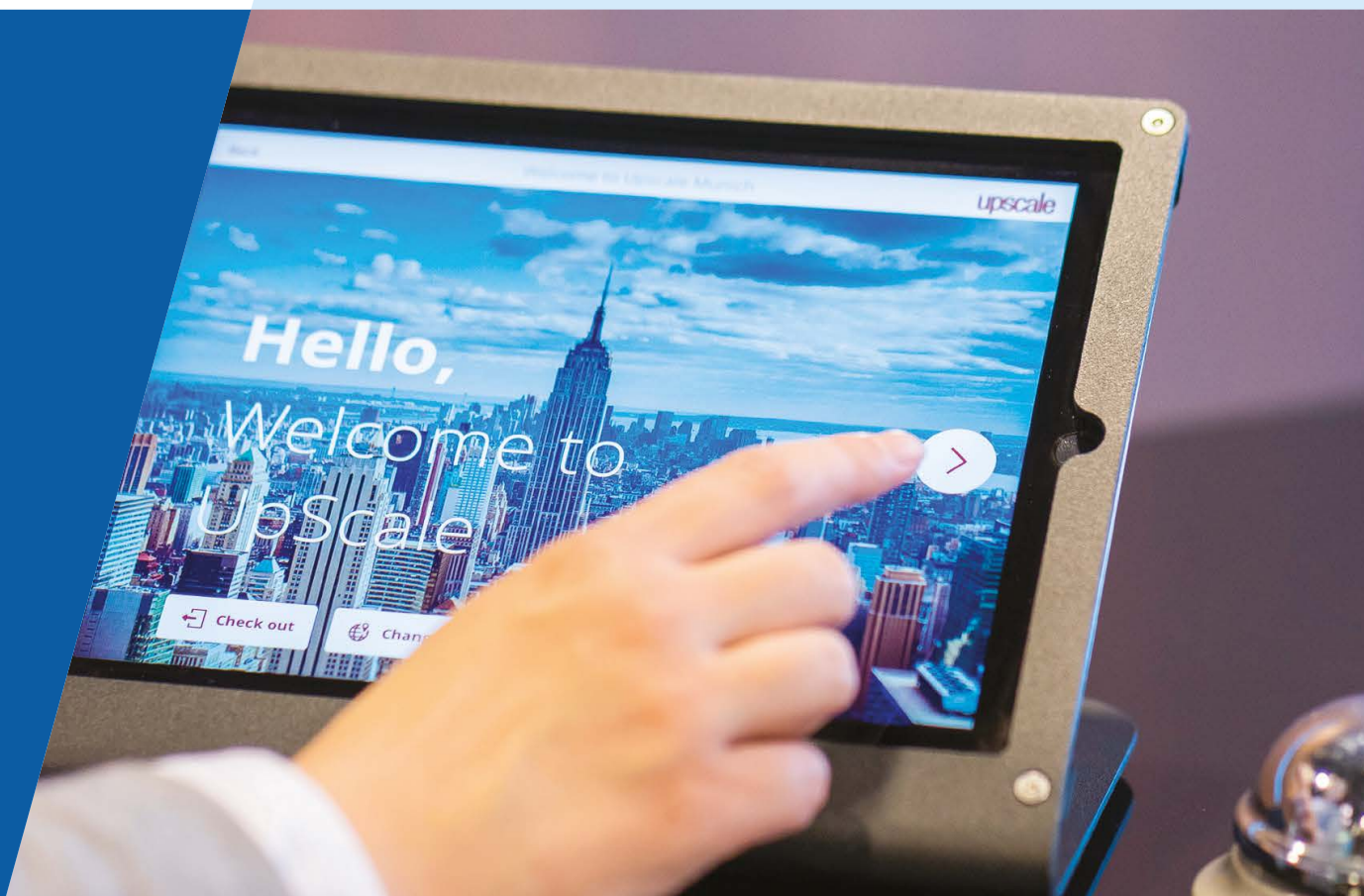


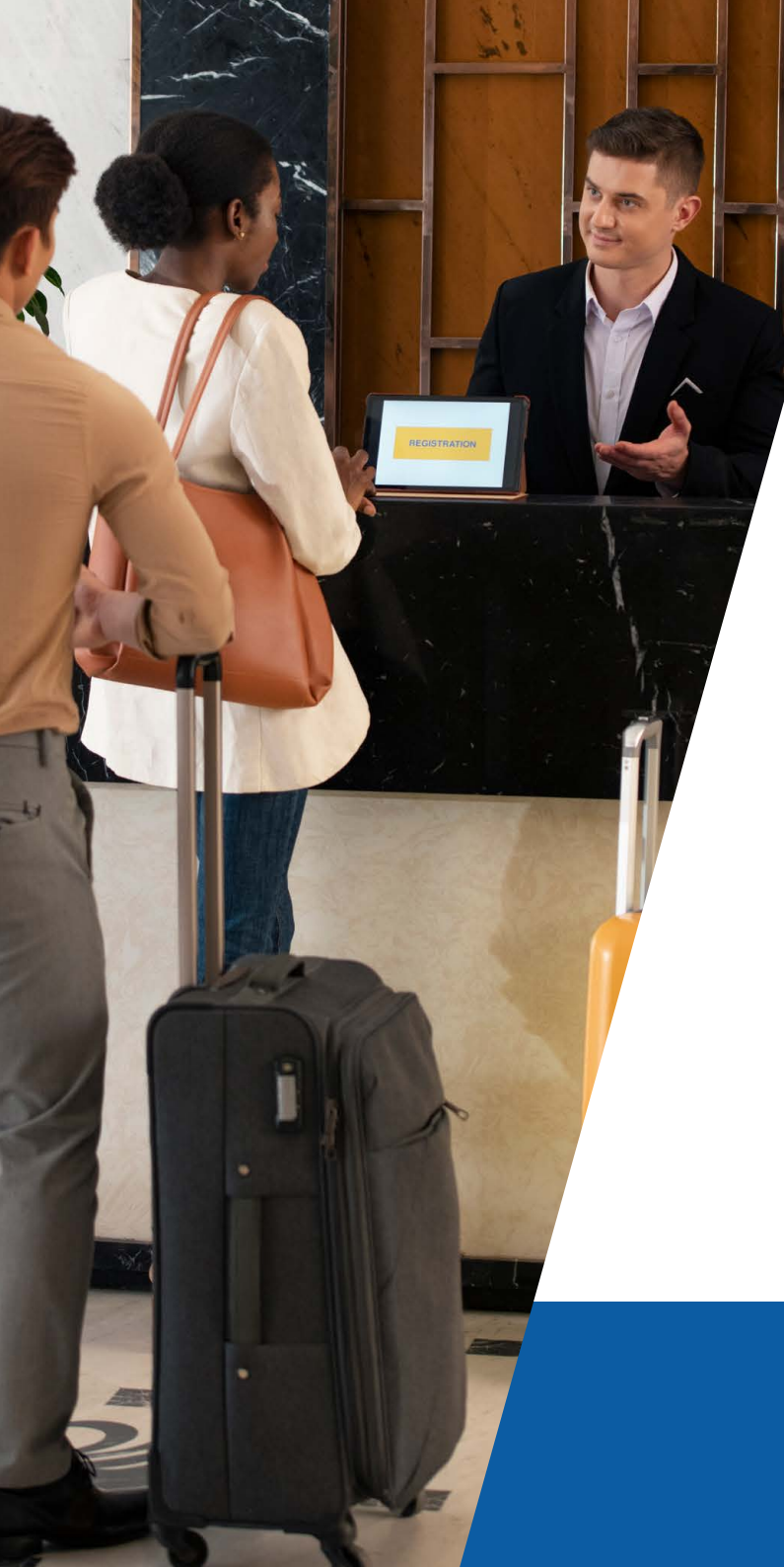
Corso per
ISPETTORI
DELLE STRUTTURE
RICETTIVE E DELLA
RISTORAZIONE



REGGIO EMILIA

31 MARZO - 1, 2 APRILE 2025

PRESENTAZIONE



Giunto alla sua 26° edizione, il corso per Ispettori e Consulenti delle strutture ricettive e della ristorazione si è arricchito di nuove tematiche e strumenti per la formazione e l'aggiornamento delle competenze professionali in materia di Controllo Qualità a supporto di imprese e operatori degli operatori del settore turistico-ricettivo alberghiero ed extra-alberghiero e della ristorazione.

Figure professionali con specifiche competenze e molto richieste dalle imprese orientate al miglioramento dell'offerta, la facilitazione del servizio, la soddisfazione del cliente e la tutela del brand.

La partecipazione al corso è titolo valido l'iscrizione al **Registro Nazionale Ispettori, Professionisti e Operatori della Qualità**, un elenco articolato su base nazionale istituito a supporto delle imprese e finalizzato a favorire la ricerca di professionisti. L'iscrizione al Registro è volontaria, gratuita e regolamentata.

OBIETTIVI

Un corso che, attraverso un'attività didattica formativa-informativa frontale, si propone di fornire gli strumenti, le tecniche e le modalità operative per l'analisi delle problematiche, dei punti di forza e delle criticità nei diversi ambiti e strutture.

Le attività didattiche sono accompagnate da simulazioni e prove pratiche di ispezione per la verifica degli standard di riferimento per il miglioramento dei prodotti e dei servizi nei diversi ambiti del turismo, delle strutture ricettive, commerciali e della ristorazione.





DESTINATARI

- Ispettori, auditor interni e operatori di enti, organismi, strutture pubbliche e private preposte alla verifica e controllo della qualità dei prodotti e dei servizi delle strutture ricettive e della ristorazione.
- Albergatori, gestori, direttori, chef, maître, operatori dell'area F&B, di cucina, di sala, del ricevimento e del servizio ai piani di hotel, agriturismi, bed & breakfast, alberghi e alberghi diffusi, ville e case d'epoca e di campagna.
- Manager, gestori e responsabili di area dei supermercati, centri di produzione, logistica, distribuzione, commercio e somministrazione di alimenti, bevande, prodotti e servizi alla clientela.
- Guide turistiche, professionisti, consulenti e operatori dei servizi turistico ricettivi, commerciali e nei diversi ambiti dell'ospitalità e dell'accoglienza.



NON SONO PREVISTI PARTICOLARI REQUISITI DI ACCESSO.



DOVE E QUANDO

REGGIO EMILIA

31 MARZO

1, 2 APRILE 2025

Best Western Classic Hotel

Via L. Pasteur 121/C | 42122
Reggio Emilia

+39 0522 355411
www.classic-hotel.it

RELATORI



RICCARDO MANTILACCI

Intercontinental Hotel Group-UK esperto sulle attività ispettive e di revenue per la valutazione delle opportunità ed il marketing per le strutture ricettive.



BARBARA SECCAFIENO

Senior trainer e International Business Coach. Responsabile della prima Comunità di pratica di Business a Milano per Aicp. Consolidata esperienza nell'accompagnare imprenditori, professionisti e team in un efficace Change Management e sviluppo di competenze soft.



MANRICO GIAMPEDRONI

Capo Commissario Costa Crociere dal 1974. General Manager del settore alberghiero di bordo. Dal 2013 responsabile della formazione del personale addetto al Controllo Qualità e Audit interno dei diversi ambiti operativi del Gruppo.



MAURO MARTELOSSI

Direttore Istituto IRVEA ed esperto nelle attività di verifica e controllo qualità dei prodotti e dei servizi nei diversi ambiti commerciali, turistico-ricettivi e nella ristorazione.

PROGRAMMA

LUNEDI' 31 MARZO

STANDARD QUALITATIVI E SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

- Standard qualitativi minimi volontari e obbligatori per un approccio client-oriented;
- Le attività e le tecniche per la verifica delle procedure operative per l'acquisizione e il mantenimento degli standard qualitativi di prodotto e di servizio;
- Marketing e soddisfazione del cliente per il miglioramento dell'immagine e l'incremento della produttività aziendale;
- Selezione e gestione delle risorse umane e gli effetti che influenzano la selezione (*l'intervista del candidato; gli standard di qualità delle catene alberghiere, best practices, case history*).

MARTEDI' 1 APRILE

IL RUOLO DEL PERSONALE ISPETTIVO: RELAZIONI, INTERAZIONI E LEADERSHIP TRA ETICA E CULTURA IMPRENDITORIALE

- Etica, cultura imprenditoriale & Qualità dei servizi;
- Ruolo e Leadership del personale ispettivo;
- Simulazioni e prove pratiche per la costruzione delle check-list per area (*lavoro in sotto-gruppi*).
- Obblighi e adempimenti in materia di T.U.L.P.S. e GDPR e acquisizione e gestione dei dati cliente.





MERCOLEDI' 2 APRILE

L'OSSESSIONE DEL DETTAGLIO: IMMAGINI A CONFRONTO PER MIGLIORAMENTO DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI:

- Materiali, strumenti e tecniche per la differenziazione ed il miglioramento degli allestimenti e degli spazi;
- Prova pratica e simulazione di verifica in site-inspection in hotel 4 stelle.

LE ATTIVITÀ IN MATERIA DEI CONTROLLI OBBLIGATORI E FACOLTATIVI PER LA GESTIONE DEI RISCHI DEI RISCHI E LA PREVENZIONE DEL CONTESTO SANZIONATORIO:

- Obblighi, adempimenti e responsabilità delle imprese e dei soggetti immessi nel sistema di controllo ufficiale e di certificazione;
- Gli approcci ispettivi, le procedure tecnico-operative e le attività di controllo preventivo in materia di sicurezza alimentare, igienico-sanitaria, commercio e annona, nelle strutture ricettive e nella ristorazione;
- Strumenti, tecniche e modalità operative per il controllo qualità;
- Le azioni correttive e la gestione delle non conformità.

*FERMO RESTANDO IL PROGRAMMA DIDATTICO DI CUI SOPRA,
GLI ARGOMENTI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI
SULL'ORDINE CRONOLOGICO DELLA TRATTAZIONE.*

LAVORO E OPPORTUNITÀ

ENTRA IN CONTATTO CON LE AZIENDE LEADER DEL SETTORE

Durante il corso, oltre ai relatori programmati, potranno intervenire rappresentanti dei più prestigiosi gruppi crocieristici internazionali.

Potranno inoltre intervenire rappresentanti di un importante tour operator italiano specializzato nell'***instant rental & property management***.

La prima struttura commerciale del settore con oltre 500 proprietà in esclusiva tra ville e casali di pregio, interessata ad ampliare la propria rete di collaborazioni per il miglioramento dei prodotti e dei servizi offerti nelle diverse regioni italiane.

***ISCRIVITI AL REGISTRO
ISPETTORI, PROFESSIONISTI E
OPERATORI DELLA QUALITÀ.***



COSTI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione al corso prevede un **CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE DI 600,00 EURO** complessive che comprendono:

- partecipazione alle attività formative in aula nei giorni 31 marzo- 1, 2 aprile 2025;
- materiale didattico in formato digitale;
- contributo associativo IRVEA 2025.

ENROLL NOW!

Branch: _____ Date: _____ No: _____

Applying For A (Check any that apply)
Learner Permit ID Card Renewal Replacement

Your Personal
Full Last Name _____
Full First Name _____
Date of birth Day: 01 Month: January Year: 2019 Gender: Male
Nationality _____

Identification Information
Driver license? Yes No
Learner permit? Yes No
Non-driver ID Card? Yes No

There are lots of places to explore. Places be urban or suburban. Some people love with nature to free their minds and refresh souls, but some like to be in the city. Lots of benefits such as exploring or meet new people while learning to gain new experiences through it.

Driver license, Lerner Permit, or Non-Driver ID card number
_____ enter the identification number it appears on the license. It

Date of Expiration: _____ Type of License: _____ Out-of-State License:

I posti sono limitati e vengono assegnati secondo l'ordine cronologico di arrivo della domanda e fino al raggiungimento dei posti disponibili.

ATTESTATI E RICONOSCIMENTI

Al termine del corso ai partecipanti verrà rilasciato:

- Attestato di frequenza e **certificato di idoneità** per le attività ispettive e di consulenza HSQ - High Standard Quality - Quality Care.

Il corso è valido per l'iscrizione al Registro Nazionale Ispettori, Consulenti e Operatori della Qualità.



*L'ISCRIZIONE AL REGISTRO È GRATUITA,
VOLONTARIA E REGOLAMENTATA.*

[CLICCA QUI](#)

MODULO DI ISCRIZIONE

CORSO PER ISPETTORI DELLE STRUTTURE RICETTIVE E DELLA RISTORAZIONE

31 marzo - 1, 2 aprile 2025

INFORMAZIONI PERSONALI

NOME E COGNOME: _____

C.F.: _____

VIA: _____

CITTÀ: _____ CAP: _____ PROV.: _____

TEL./CELL.: _____

E-MAIL: _____

PROFESSIONE: _____

DATI FISCALI (il documento emesso riporterà i seguenti dati)

RAGIONE SOCIALE: _____

SEDE LEGALE (INDIRIZZO E CITTÀ): _____

C.F. / P.IVA: _____

CODICE UNIVOCO: _____

PEC: _____

La partecipazione al corso prevede un contributo, al netto delle spese di transazione, di **Euro 600,00** (comprensivo della quota associativa IRVEA 2025).



1. La richiesta di iscrizione, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo previsto comprensivo della quota associativa ad IRVEA e al netto delle spese di transazione dovrà essere inviata via e-mail all'indirizzo segreteria@irvea.org
2. La segreteria organizzativa invierà un'e-mail all'indirizzo di posta indicato nel modulo di iscrizione a conferma della ricezione del modulo di iscrizione al quale seguirà un'e-mail di conferma di avvio del corso prima dell'inizio dello stesso.
3. **Modalità di pagamento:** il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione, al netto delle spese di transazione mediante PayPal su info@oliveoilagency.org oppure tramite bonifico bancario presso:
EMIL BANCA - Credito Cooperativo IBAN: IT 68T 07072 12703 000000 439456
INTESTATO A: Istituto IRVEA Causale: Contributo IRVEA Ispettori 2025
Saranno accettate unicamente le iscrizioni pervenute complete della documentazione di cui al punto "1".
4. **Tempi e modalità di recesso:** è possibile richiedere la restituzione della quota versata se il recesso avviene entro 20 giorni dalla data del versamento, compilando l'apposito MODULO DI RICHIESTA RIMBORSO presente nella pagina [Termini & Condizioni](#).
5. **Modifiche o limitazioni al programma:** per motivi organizzativi, cause di forza maggiore o a seguito di limitazioni o restrizioni legali (es.: *causa COVID-19*), IRVEA, si riserva la facoltà di annullare, cancellare o rinviare l'evento programmato; di sostituire l'aula, la sede e i relatori indicati con altri di pari livello professionale, dandone comunicazione via email ai partecipanti entro TRE giorni dall'inizio del corso, senza ulteriori oneri o obbligazioni al riguardo. **In caso di annullamento o cancellazione, l'importo ricevuto verrà interamente restituito senza ulteriori oneri o obbligazioni.**
6. **Foro competente:** il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione di ogni controversia è quello di Parma.
7. Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l'apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere i diritti di cui al ex D.Lgs. n. 196/2003 e Regolamento UE 2016/679 e attesta il proprio libero consenso affinché IRVEA proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa e per le finalità indicate.

Con la firma del presente modulo di iscrizione, l'iscritto dichiara di aver preso visione e accetterei relativi [Termini & Condizioni](#).

DATA

FIRMA
