



Gent.mo Panificatore, Caro Collega

volevamo informarti che a maggio c.a. è stato firmato l'accordo nazionale sull'apprendistato professionalizzante o di mestiere per il settore della panificazione/pasticceria, aderenti a: Fippa Federazione Italiana Panificatori e Assopanificatori Fiesa-Confesercenti. E' un contratto che prevede formazione e lavoro. La formazione esterna sarà effettuata presso enti accreditati e quella professionalizzante in sede lavorativa. Oltre alle normali agevolazioni, è stato previsto per le aziende che occupano fino a 9 lavoratori, previa emanazione di apposite istruzioni operative Inps, che a decorre dal 1° gennaio 2012 e fino al 31 dicembre 2016, potranno beneficiare di uno sgravio contributivo totale del 100% per i primi tre anni di contratto.

Ebipal quale Ente Bilaterale Regionale ha nominato al proprio interno una Commissione sulla Formazione con l'intento di promuovere e facilitare la formazione sia quella relativa all'apprendistato che quella continua. Riteniamo che la formazione sia un elemento valorizzante per il comparto panario e che possa creare una sinergia tra Aziende, Lavoratori e Associazioni presenti sul territorio.

In alcuni Paesi Europei si è potuto verificare un innalzamento della qualità e della produttività aziendale investendo nella formazione.

I nostri obiettivi potranno essere raggiunti solo con la vostra collaborazione e possono così essere brevemente riassunti:

- ◆ capire e censire i fabbisogni formativi, studiare modalità di formazione e aggiornamento degli addetti di tutto il comparto;
- ◆ semplificare le procedure previste dalla normativa nazionale dell'apprendistato professionalizzante o di mestiere, fornendo modelli e materiale formativo per la parte professionalizzante da attuare in azienda.

Siamo costantemente impegnati nella ricerca di risorse per sostenere la formazione nelle aziende, perché, nonostante il momento difficile, siamo fiduciosi dello sviluppo del nostro settore.

Vi chiediamo cortesemente di compilare e contrassegnare uno o più argomenti che riteniate possano essere oggetto di aggiornamento professionale per i Vostri lavoratori:

Vendita

- **Relazione con il cliente:** i principi della comunicazione elementi verbali e non, l'accoglienza del cliente, la costruzione di un rapporto continuativo
- **L'ascolto attivo del cliente,** le proposte coerenti per il cliente, proporre al potenziale cliente l'acquisto di più beni identici per cogliere un beneficio economico, vendita di un prodotto/servizio aggiuntivo rispetto a quanto richiesto, la fidelizzazione del cliente, l'arrivederci, cosa evitare

- **Comunicare la qualità:** conoscere e trasmettere la qualità e le proprietà nutrizionali di un prodotto, la piramide alimentare, la dieta equilibrata.
- **I possibili problemi nella vendita:** quello che il cliente non dice, le metodologie di risoluzione dei problemi, cosa evitare.
- **L'importanza dei prodotti artigianali:** Il rispetto delle metodologie naturali, l'importanza delle materie prime, la genuinità e salubrità di un prodotto artigianale.
- **Comunicare in modo incisivo ed efficace con il cliente:** approfondire il momento della vendita in una multidimensionalità di relazioni al di là della fase di acquisto.

Produzione

- **Percezione della qualità del prodotto:** presentazione del prodotto, l'importanza della formatura, il confezionamento di un prodotto.
- **Tipicità:** riscoperta di un prodotto locale o identificativo dell'azienda quale elemento distintivo.
- **Rilancio:** produzione di prodotti semplici e che incontrino il favore della clientela in un momento di crisi.
- **Innovazione:** metodologie e tecniche di produzione innovative con risparmio di tempo ed energie, il pane artistico.
- **Corsi di pasticceria.**

Suggerimenti

Siamo solo nella prima fase di ricognizione dei fabbisogni, reputiamo di esserci posti un obiettivo ambizioso e non semplice. Con la vostra collaborazione Vi potremo aiutare a sviluppare questo importante settore. Potete inviare tale questionario via mail crefop@ebipal.it, via fax 02/29402191, compilarlo o scaricarlo on-line all'indirizzo www.ebipal.it.

Spazio per il Vs timbro o i vostri recapiti

Se necessitate di un primo contatto, potete chiamare la Sig. Laura tel.02/29402191 oppure via mail all'indirizzo crefop@ebipal.it. Ringraziando per l'attenzione prestata, porgiamo i nostri distinti saluti.

Il Vice Presidente
della commissione
Giuseppe Mottura

Il Presidente
della commissione
Maurizio Leonardi