

POSTI LIMITATI
ISCRIZIONI APERTE FINO
AD ESAURIMENTO DEI
POSTI DISPONIBILI



ISPETTORI IN CAMPO



Prova pratica di ispezione in Ristorante e Hotel a 4 Stelle *Evento riservato ai partecipanti ai corsi per Ispettori delle Strutture Ricettive e della Ristorazione*

Per interpretare le nuove esigenze dei viaggiatori utilizzando gli strumenti tecnico-operativi appresi durante il corso teorico.

Simulazione di una site-Inspection in Hotel**** (4 Stelle) per valutare tutte le fasi del soggiorno di un ospite standard, dal controllo della prenotazione al check-out, includendo ogni aspetto dell'hotel e dei relativi servizi, dalla reception alle camere, dalle aree comuni ai servizi di ristorazione e breakfast.

Seguirà una lezione teorico-pratica condotta da un Top Manager responsabile degli standard di una catena alberghiera a diffusione mondiale.

Un programma di crescita professionale dedicato a chi opera o concretamente ambisce ad operare nel settore delle ispezioni alberghiere e della ristorazione.

Possono usufruire dell'offerta e partecipare al corso pratico anche gli iscritti al corso Ispettori delle Strutture Ricettive e della Ristorazione che si terrà a Parma nei gg 7 - 8 - 9 Marzo 2017

[Vai al modulo di iscrizione](#)



by IRVEA Group

Parma, 10 e 11 Marzo 2017

Best Western Hotel Farnese
Parma

Via Reggio, 51, 43126 Parma PR

federquality.org
irvea.org



PROGRAMMA

Venerdì 10 Marzo 2017

LIBERA ATTIVITA' INDIVIDUALE

Check-in in Hotel a partire dalle ore 14:00.

Durante tutta la permanenza e sino al check-out l'ospite - "ispettore" potrà in forma di mystery guest:

- svolgere libera attività individuale di soggiorno, utilizzando tutti i servizi messi a disposizione dall'Hotel;
- usufruire del pernottamento, colazione e della cena presso il locale ristorante;
- svolgere una simulazione per una valutazione di insieme sullo standard qualitativo della struttura e dei relativi servizi, nelle aree destinate alla clientela (reception, camere, area comune, ristorante).

Per la buona riuscita della prova, sarebbe auspicabile se gli ospiti - "ispettori", limitatamente alle attività svolte nel pomeriggio/sera di venerdì 10 Marzo, operassero in forma diretta e personale, senza alcuna familiarizzazione con altri partecipanti, anche se già conosciuti.

L'ospite - "ispettore":

- ha la facoltà di utilizzare proprie check-list preventivamente strutturate in formato cartaceo o digitale;
- potrà corredare le check-list anche di foto e immagini, che potrà fornire anche su supporto digitale in chiavetta USB o CD-Rom;
- le check-list compilate dovranno riportare il numero della camera, unitamente a nome e cognome del compilante

Sabato 11 Marzo 2017

Una volta effettuati gli adempimenti e le formalità del check-out, l'ospite - "ispettore" potrà ultimare la propria relazione e, inserendola nella busta consegnata al momento dell'arrivo, la consegnerà all'Organizzazione prima dell'inizio del corso teorico-pratico.

INCONTRO TEORICO-PRATICO

Mattina (Ore 10:30 - 13:00)

- Familiarizzazione tra i partecipanti e programma della giornata
- Il processo di Mystery/Quality Audit;
- Revisione iniziale tra i partecipanti dei loro audit e feed-back generale in plenaria (attività didattica interattiva)
- Simulazione guidata di visita di controllo con check-list di base appositamente strutturate per essere implementate e integrate dall'ispettore stesso

Ore 13:00 - 14:00 - Pausa pranzo libera (l'ospite ha facoltà di usufruire dello light lunch presso l'Hotel a prezzo concordato)

Pomeriggio (Ore 14:00 - 17.00)

- Il processo di Mystery/Quality Audit: osservazione, interazione, standard e liste di controllo;
- Riverifica delle attività d'ispezione svolte dai partecipanti sulla base della simulazione del mattino (attività didattica interattiva)
- Il processo di Mystery/Quality Audit - Interazione con il committente, relazione finale e programmazione di fasi (facoltative) successive
- Incontro di feed-back con il committente - (role-play)
- Riflessioni finali e consegna attestati

Dove: Best Western Hotel Farnese Parma Via Reggio, 51, 43126 Parma PR

Quando: 10 e 11 Marzo 2017

Contributo di partecipazione: Euro 230,00 complessivi

Il contributo di partecipazione include

- quota associativa FederQuality - IRVEA 2017;
- n. 1 pernottamento in camera matrimoniale uso singola;
- n. 1 cena con menù fisso - bevande escluse per la sera del 10.03.2017;
- colazione a buffet, connessione internet wi fi ed ampio parcheggio;
- check-list di base per simulazione di ispezione;
- lezione frontale e prova pratica;
- l'eventuale materia didattico fornito dai relatori.

Con un supplemento di Euro 50,00 l'iscritto, qualora accompagnato, potrà usufruire di camera doppia/ matrimoniale e relativa cena per l'accompagnatore. L'importo del supplemento non comprende il costo del corso per l'accompagnatore.

Sono a carico dell'ospite i costi relativi il light lunch, la tassa di soggiorno e tutti gli extra non contemplati nella presente. Detti eventuali costi dovranno essere saldati direttamente all'hotel al momento del Check-out.

A una settimana dall'inizio dell'evento verrà fornito agli iscritti un voucher nominativo per usufruire dei servizi dell'Hotel inclusi nella quota di partecipazione.

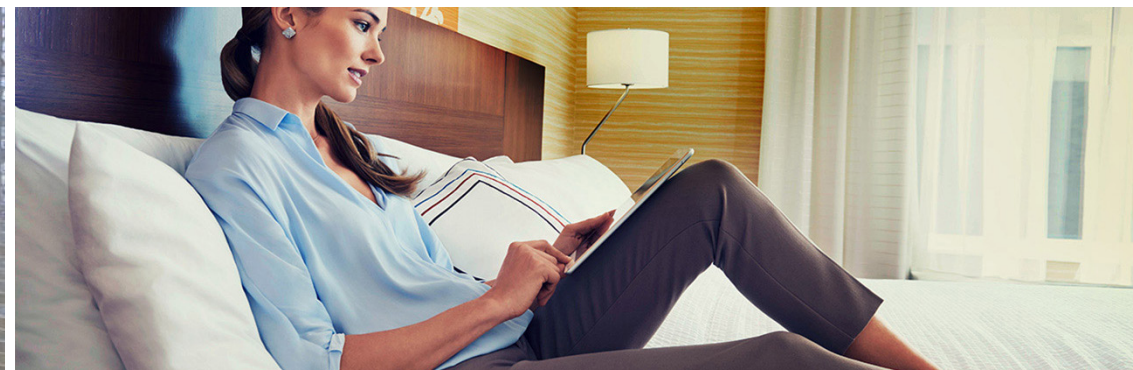


POSTI LIMITATI

ISCRIZIONI APERTE SINO AD ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI

al raggiungimento del numero dei posti disponibili saranno chiuse le iscrizioni, rimuovendo dai siti i moduli di iscrizione

La partecipazione alla prova pratica permetterà l'aggiornamento e l'implementazione delle competenze professionali degli Iscritti al Registro Nazionale Ispettori, Professionisti e Operatori della Qualità.



Prova pratica di ispezione in Ristorante e Hotel a 4 Stelle - 10 e 11 Marzo 2017

Nome _____ Cognome _____ Residente in _____ Pr. _____

Tel. _____ Mob. _____ E-mail _____

Corso Ispettori delle strutture ricettive frequentato: _____ (specificare la data e la sede)

Dati Fiscali

Ragione Sociale _____ Sede Legale _____ P.I. _____

Posti limitati riservati solo ai partecipanti ai corsi per Ispettori delle Strutture Ricettive e della Ristorazione di IRVEA.

LE ISCRIZIONI RIMANGONO APERTE SINO AD ESAURIMENTO DEI POSTI DISPONIBILI

La richiesta d'iscrizione, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo previsto dovrà essere inviata: via e-mail a segreteria@irvea.org oppure via fax a: +39 0521 148 0029

Contributo di partecipazione: Euro 230,00 + Supplemento camera doppia: Euro 50,00 = Totale

L'importo del supplemento per la camera doppia/ matrimoniale e relativa cena non comprende il costo del corso per l'accompagnatore. Il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

IRVEA
Banca: Banca Popolare di Spoleto S.p.A.
ABI 05704 - CAB 21801 - CIN M BIC BPSPIT3SXXX
IBAN IT 92 M 05704 21801 00000 0017077
c/c 00000 0017077
Causale: Contributo iscrizione IRVEA 2017
Tutte le spese di transazione sono a carico dell'ordinante

- **Variazioni di programma:** IRVEA si riserva la facoltà di modificare il programma, sostituire l'aula, la sede e i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale; rinviare od annullare il corso programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro tre giorni prima della data di inizio corso, provvedendo al rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri e obbligazioni al riguardo.
- **Foro competente:** Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Parma (PR)
- **Privacy:** Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l'apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs. 196/2003 e attesta il proprio libero consenso affinché l'ISTITUTO IRVEA proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa e per le finalità indicate.
- **Pubblicazione immagini, video o altro materiale** I partecipanti al corso autorizzano l'ISTITUTO IRVEA ad effettuare fotografie, video o altri materiali audiovisivi contenenti la propria immagine. I partecipanti acconsentono, purché non lesivi della dignità personale e decoro dello stesso, anche alla pubblicazione, riproduzione, divulgazione al pubblico del materiale così ricavato a fini didattici e promozionali della struttura e di quelle appartenenti all'ISTITUTO IRVEA.

Data _____

Firma _____ by IRVEA Group

