

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

CARTA DI QUALITÀ' DELL'OFFERTA FORMATIVA
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

A
TAVOLA
CON LO CHEF



01	04	Aggiornamento tipologia dei servizi di formazione	15/03/2017
01	03	Aggiornamento organigramma	15/03/2016
01	02	Adeguamento standard accreditamento	12/05/2014
01	01	Revisione periodica annuale	10/05/2013
01	00	Prima emissione	10/05/2012
Ed.	Rev.	Motivo dell'emissione/revisione del documento	Data emissione (AD)

[X] Copia controllata

[] Copia non controllata

Consegnata a: in data: 15/03/2017

Elaborata da:	Firma:	Approvata da:	Firma:	Emessa da:	Firma:
RGQ		RGQ		DG	

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	04	Sezione Indice	Indice Generale	1 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SOMMARIO

1	POLITICA DELLA QUALITÀ	3
1.1	MISSION	3
1.2	MODALITÀ E STRUMENTI ADOTTATI	4
2	INFORMAZIONI GENERALI	7
2.1	AREE DI ATTIVITÀ E SERVIZI FORMATIVI OFFERTI	8
2.2	RISORSE PROFESSIONALI E ORGANIGRAMMA	17
2.3	RISORSE LOGISTICO - STRUMENTALI	22
3	STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	23
3.1	FATTORI E INDICATORI DI QUALITÀ'	24
4	DISPOSITIVO DI GARANZIA DEI SERVIZI EROGATI	27
5	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DEI RESPONSABILI FUNZIONALI POSTI A PRESIDIO DEI PROCESSI	28
5.1	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DELLE FIGURE DIRETTIVE	28
5.2	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ DELLE FIGURE OPERATIVE	31
6	DIVULGAZIONE, DICHIARAZIONE DI CONSEGNA E VALIDAZIONE CARTA DELLA QUALITÀ'	35
6.1	INFORMAZIONE ED ORIENTAMENTO	35
6.2	MODALITÀ DI DIFFUSIONE E REVISIONE	36
6.3	DICHIARAZIONE CONSEGNA DOCUMENTAZIONE	37
6.4	VALIDAZIONE CARTA DELLA QUALITÀ'	38

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	04	Sezione Indice	Indice Generale	2 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE I – LIVELLO STRATEGICO

1 POLITICA DELLA QUALITÀ

1.1 MISSION

La “**A TAVOLA CON LO CHEF SRL**”, consapevole dell'importanza e della necessità di mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Qualità riconosciuto in ambito internazionale, al fine di garantire la qualità dei prodotti e dei servizi erogati e raggiungere la soddisfazione dei propri Clienti e allievi iscritti, ha ritenuto opportuno avviare il processo di trasformazione del proprio Sistema Qualità al modello proposto dalla **UNI EN ISO 9001 edizione 2008**.

La politica aziendale, creata in questo contesto, è stata così formulata:

Obiettivo di questa azienda è dare professionalità e sicurezza a chi opera al suo interno per migliorare la qualità dei servizi erogati.

Dopo anni di lavoro finalizzati alla formazione professionale del personale la Direzione Aziendale continua a mettere a disposizione non solo la propria esperienza ma anche i mezzi tecnici ed economici per ottenere un costante miglioramento, al fine di svolgere con serenità il proprio lavoro.

Si è, infatti, consapevoli che, solo il consolidamento della "squadra di lavoro", risorsa aziendale per eccellenza, possa portare ad un sicuro adempimento delle proprie responsabilità, attraverso la promozione di uno scambio d'informazioni a tutti i livelli rivolto all'ottimizzazione dell'uso delle risorse aziendali.

Lo scopo di questa azienda è garantire al cliente la realizzazione di programmi e percorsi formativi sempre più professionali ed affidabili.

La “**A TAVOLA CON LO CHEF SRL**” ritiene che il proprio successo dipenda dalla capacità di offrire ai propri clienti servizi di qualità. La qualità consente di misurare il grado di soddisfazione dei clienti in termini di affidabilità, di capacità di risposta, di cortesia e di credibilità.

- L'affidabilità garantisce che il servizio promesso sia erogato conformemente a quanto previsto dalle specifiche contrattuali e dalle procedure interne;
- La capacità di risposta, intesa come misura del tempo intercorrente dalla richiesta del servizio alla sua realizzazione, è adeguata alle esigenze del cliente;
- La cortesia, intesa come rispetto, considerazione e cordialità del personale unite alla trasparenza e serietà di comportamenti, sono corrispondenti alle esigenze dei clienti.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Prima	Livello Strategico	3 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

La “**A TAVOLA CON LO CHEF SRL**” considera vitale prefiggersi obiettivi di qualità sempre più impegnativi; questa scelta coinvolge ogni collaboratore che, cosciente in questa responsabilità assunta verso l'azienda e verso i clienti, indirizzerà le proprie azioni ed il proprio impegno al loro perseguimento.

In particolare la Direzione Aziendale si assume la responsabilità di promuovere e diffondere questo impegno attraverso piani annuali che, individuando le aree più meritevoli di attenzione, prevedano azioni e risorse allo scopo di raggiungere il livello di miglioramento atteso dai propri clienti.

Il riesame annuale relativo alle azioni di miglioramento della qualità, parte rilevante e integrante del programma strategico dell'azienda, è approvato dal sottoscritto ed è vincolante per tutti i collaboratori dell'azienda stessa.

L'organizzazione aziendale per la qualità, in continuo miglioramento, è lo strumento per raggiungere gli obiettivi pianificati, codificati e documentati dal Manuale della Qualità.

1.2 MODALITA' E STRUMENTI ADOTTATI

Lo strumento principalmente adottato per attuare la Politica della Qualità da parte della “A Tavola con lo Chef” (di seguito *Organizzazione*) è il Sistema di Gestione per la Qualità la cui efficacia viene perseguita comunicando ai Responsabili di Funzione l'importanza di rispettare i requisiti e gli obiettivi della Qualità, dotandosi di adeguate risorse ed effettuando i periodici Riesami del Sistema di Gestione per la Qualità.

I principi cardine su cui si base il Sistema della Qualità sono i seguenti:

- Divulgazione e sensibilizzazione di tutto il personale aziendale al perseguimento ed attuazione della Politica per la Qualità
- Pianificazione e misurazione degli obiettivi della Qualità
- Formazione del personale aziendale all'utilizzo del Sistema di Gestione per la Qualità
- Monitoraggio e miglioramento continuo dei processi della Qualità

Divulgazione.

La Politica della Qualità viene divulgata al Personale nel corso di apposite riunioni/mediante l'affissione in bacheca e viene riesaminata a cura della Direzione stessa nel corso dei successivi Riesami della Direzione. L'*Organizzazione* si è dotata di un sito internet dove sono pubblicati materiale informativo sui servizi e la Carta di Qualità dell'offerta formativa.

Il personale deve sentirsi coinvolto nel raggiungimento di tali obiettivi e nel continuo successo della *Organizzazione*; la Direzione, a tal fine, è impegnata nell'opera di sensibilizzazione, organizzazione

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Prima	Livello Strategico	4 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
	<p>Data Validità: 15/03/2017</p>
<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

e coordinamento delle Funzioni che concorrono allo sviluppo, al mantenimento e al continuo miglioramento della qualità.

Obiettivi.

Gli obiettivi quantificabili e misurabili vengono pianificati, a cura dell'Amministratore Unico/Direttore Generale, nel corso dei periodici Riesami della Direzione sulla base dell'andamento dei diversi processi, definendo in particolare risorse disponibili, modalità per il raggiungimento, tempi per il raggiungimento, tempi per il monitoraggio e responsabile del monitoraggio. Il raggiungimento di tali obiettivi viene, successivamente, misurato secondo quanto pianificato. Il Responsabile di Qualità provvede all'aggiornamento del relativo documento di pianificazione. Nel corso dei successivi Riesami della Direzione, la Direzione coadiuvata dal Responsabile di Qualità verificano il raggiungimento degli obiettivi.

Gli obiettivi ed impegni assunti dall'*Organizzazione* ed ogni informazione utile al Sistema di Gestione per la Qualità, sono opportunamente e costantemente diffusi tra il personale, mediante riunioni/affissione in bacheca.

Miglioramento Continuo.

La Politica per la Qualità viene definita dall'Amministratore Unico e comprende l'impegno per il miglioramento continuo e per il soddisfacimento dei requisiti e le modalità per la definizione ed il riesame degli obiettivi;

La *Organizzazione*, affinché i processi aziendali siano pianificabili e controllabili, ha definito nel Mansionario e nell'Organigramma Aziendale (quest'ultimo riportato anche nel documento della Carta di Qualità) la struttura organizzativa e le responsabilità del personale coinvolto nei processi stessi.

L'Amministratore Unico ha nominato il Rappresentante della Direzione e il Responsabile Qualità con apposito incarico. Il Rappresentante della Direzione e il Responsabile Sistema Qualità hanno il compito di vigilare sulle attività svolte e del coordinamento del Sistema di Gestione per la Qualità attraverso l'assistenza alle Funzioni coinvolte.

Il Rappresentante della Direzione assicura che i processi siano attuati e mantenuti aggiornati e promuove la conoscenza dei requisiti dei corsi tra tutte le Funzioni.

La Direzione, infine, almeno una volta l'anno, organizza riunioni (Riesami Direzionali), durante le quali vengono descritte le azioni che si intende realizzare o che sono state realizzate per rispettare gli intenti dichiarati nella politica della Qualità.

Nei Riesami della Direzione sono analizzati come elementi in ingresso, gli esiti delle Verifiche Ispettive Interne, le informazioni relative alla soddisfazione dei partecipanti ai corsi, l'esito delle azioni correttive e preventive intraprese, le azioni derivanti da precedenti riesami, eventuali modifiche del Sistema di Gestione per la Qualità, gli andamenti dei vari settori aziendali e dei relativi processi, i dati derivanti dall'applicazione del Sistema di Gestione per la Qualità. In base

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Prima	Livello Strategico	5 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

all'analisi di questi andamenti la Direzione pianifica le idonee azioni di miglioramento relative all'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità, ai singoli processi ed alle risorse da impiegare.

Formazione.

La Direzione si impegna annualmente a sviluppare un piano di addestramento e formazione a tutto il personale interno volto al corretto utilizzo ed impiego degli strumenti di gestione del sistema di Qualità:

- Manuale di Qualità;
- Procedure e istruzioni operative;
- Modelli di registrazione della qualità.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Prima	Livello Strategico	6 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE II – LIVELLO ORGANIZZATIVO

2 INFORMAZIONI GENERALI

La Carta della Qualità di “A Tavola con lo Chef srl” viene annualmente elaborata, verificata ed approvata dal Responsabile del Processo di Gestione della Qualità e dal responsabile del processo di Direzione in base a quanto emerso dal processo di valutazione dei servizi di formazione continua del settore di ristorazione erogati/realizzati

Il piano dell’offerta formativa di “A Tavola con lo Chef srl” prevede quindi le seguenti finalità:

- Garantire una formazione capace di coniugare i valori nella prospettiva dell’accesso al mondo della ristorazione o riqualificazione professionale
- Garantire un approccio informato e consapevole con le prospettive di lavoro nel settore ristorazione
- Garantire la formazione di figure professionali altamente qualificate e l’aggiornamento e la riqualificazione di chi è già inserito nel mondo del lavoro, nella prospettiva dell’innovazione e specializzazione
- Garantire percorsi formativi per ogni esigenza di settore sia professionali che amatoriali supportati da una struttura organizzativa e gestionale flessibile ed efficiente nel rispetto degli standard di Qualità pianificati dall’organo direttivo ed ottemperante le normative vigenti (Certificazione ISO9001)

“A Tavola con lo chef Srl” basa i suoi metodi formativi sul contatto diretto con la persona, offrendo ad ogni studente la possibilità di sfruttare al meglio gli elevati livelli quantitativi dei corsi offerti, ed avere al contempo delle attenzioni individuali.

Sono presenti presso la struttura logistica aule didattiche e multimediali dotate di tutte le apparecchiature e le attrezzature necessarie allo svolgimento delle lezioni pratiche e teoriche. Sono inoltre presenti PC connessi ad internet, stampanti in rete, e altri strumenti informatici.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	7 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Il criterio metodologico che da sempre ha guidato “a Tavola con lo chef Srl” dalla data di costituzione è quello di mettere, ogni singolo allievo, con la sua personalità e tutte le sue potenzialità, al centro dell’attenzione.

Questo permette di fare un uso discreto e selettivo dei metodi d'insegnamento più conosciuti adattandoli, caso per caso, ai bisogni e agli obiettivi didattici.

2.1 AREE DI ATTIVITA' E SERVIZI FORMATIVI OFFERTI

A Tavola con lo Chef srl svolge quattro principali tipologie di percorsi formativi rivolti sia a persone che intendono acquisire le competenze per diventare esperti del settore (Corsi professionali con e senza qualifica rilasciata dalla regione) che dilettanti (Corsi amatoriali). Il piano o calendario dei corsi viene formulato annualmente e pubblicato sul sito internet aziendale. Le tempistiche e le modalità di erogazione dei corsi cambiano a seconda della tipologia del corso.

Riportiamo le macrocategorie dei percorsi formativi in oggetto:

CORSI PROFESSIONALI

Nell’ambito di tale tipologia di corsi “A Tavola con lo Chef S.r.l.” offre due percorsi didattici:

- **CORSI AUTORIZZATI DALLA REGIONE LAZIO CON RILASCIO DI QUALIFICA PROFESSIONALE.** I programmi di questi corsi sono conformi alle direttive impartite dalla regione Lazio e tendono a formare un professionista abile e preparato nell’ambito enogastronomico, affrontando le basi della cucina dallo studio della materia prima all’elaborazione di piatti semplici e complessi.

Fanno parte di questo gruppo: corso di “Operatore della ristorazione – aiuto cuoco” e “Esperto della produzione pasti – cuoco”; corso di “Operatore di produzione di pasticceria – pasticciere”; corso di “Pizzaiolo”.

Tutti i corsi autorizzati dalla Regione prevedono lezioni su l’igiene degli alimenti e procedure HACCP e lezioni sulla sicurezza nei luoghi di lavoro secondo la normativa vigente con rilascio del relativo attestato.

- **CORSI DI AVVIAMENTO ALLA PROFESSIONE** che la scuola organizza dal 1992 e attraverso i quali centinaia di allievi hanno avuto l’opportunità di entrare con successo nel mondo della ristorazione grazie alla solida preparazione tecnica ricevuta dalla scuola.

Obiettivo dei corsi: mettere in condizione gli allievi di operare in autonomia all'interno dell'ambiente di lavoro o aprire in tempi brevi un'attività di successo.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	8 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

1. Cuoco: corso avviato dal 1995, rivolto a tutti coloro che intendono imparare una professione vincente avendo poco tempo a disposizione ma che desiderano una formazione completa che insegni anche a gestire positivamente lo stress, i tempi di lavoro e i rapporti con i colleghi.
2. Pasticcere: corso avviato dal 1995, ideato per tutti coloro che puntano ad una preparazione accurata, al fine di formare una figura professionale preparata, valida tecnicamente e in grado di gestire positivamente lo stress, i tempi di lavoro e i rapporti con i colleghi.
3. Pizzaiolo: corso avviato dal 1995 pensato per coloro che, in un tempo relativamente breve, desiderano acquisire tutte le migliori competenze per creare ottimi impasti per pizza tonda, alla pala, in teglia e gourmet, accompagnati da altri prodotti gastronomici come frittture, primi piatti, dolci da forno.
4. Pastaio gourmet: corso ideato per apprendere i segreti di un ottimo impasto, la sfogliatura, la spianatura, le farciture, la formatura.
5. Addetto alla panificazione: tecniche di base ed avanzate nella preparazione di prodotti di panificazione di qualità.
6. Gelatiere: corso ideato per approfondire il prodotto “gelato”, artigianale e moderno.
7. Food truck: un’offerta alternativa al “solito” ristorante, un modo diverso di presentare la cucina, dinamico, divertente ma sempre gustoso e di qualità.
8. Personal chef: corso studiato per migliorare le proprie skills di cucina, dagli show cooking alle cene a domicilio.
9. Personale di sala: corso articolato, studiato per trasferire nozioni di coaching, tecniche di servizio, comunicazione operativa tra reparti.

CORSI SPECIALISTICI

A corredo dei corsi vi sono corsi specialistici nei vari settori della ristorazione: cucina tecnologica, speciale Linea Pesce, speciale Linea Carne, cucina Vegetariana, corso Gluten free e intolleranze alimentari, corso Carving e Intaglio di Frutta e Verdura, Cake Design, Cioccolato, Zuccheri, Master di approfondimento e molti altri.

CORSI TECNICI

Corsi per operatori del settore alimentare (6 ore) e corso per responsabile del settore alimentare - Sistema di Autocontrollo (HACCP) (20 ore);
 Corso per la valutazione del Food Cost;
 Corso di Marketing e Organizzazione Aziendale.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	9 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
	<p>Data Validità: 15/03/2017</p>
	<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>

CORSI AMATORIALI

I Corsi amatoriali seguono le stesse modalità di erogazione dei Corsi professionali. L'obiettivo di tali Corsi è fare in modo che gli allievi imparino a cucinare utilizzando al meglio le materie prime e le tecniche di base per acquisire sicurezza in cucina. Tali nozioni vengono sperimentate su piatti e menu di volta in volta selezionati dai docenti stessi (Lezioni a Soggetto).

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	10 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
	<p>Data Validità: 15/03/2017</p>
<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

Vengono di seguito riportate le schede tecniche dei principali percorsi formativi professionali

TITOLO DEL CORSO:	Cucina - Lezioni Professionali con rilascio di qualifica – Operatore della ristorazione – AIUTO CUOCO -
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso prevede la formazione di un operatore della ristorazione specializzato. La figura professionale deve essere pertanto capace di realizzare ricette di base e semplici menù, di valorizzare le immagini del prodotto da presentare, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Obiettivi Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di conservazione, preparazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, al fine di preparare ricette di qualità ed equilibrate dal punto di vista nutrizionale. Svolgere consapevolmente ed in piena autonomia operativa il proprio ruolo, utilizzando attrezzature e tecniche idonee, nell'osservanza dei principi d'igiene e sicurezza.</p>	
MODALITA' DI EROGAZIONE	
<p>Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263 Numero Lezioni: 59 Lezioni giornaliere di 6 ore, dal lunedì al venerdì Costo Corso: € 6.500,00 esente da IVA</p>	

TITOLO DEL CORSO:	Cucina - Lezioni Professionali con rilascio di qualifica– Esperto della produzione pasti – CUOCO -
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso prevede la formazione di un operatore della ristorazione specializzato, in grado di progettare e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare le immagini del prodotto da presentare, utilizzando tecnologie innovative nella manipolazione e conservazione degli alimenti, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.</p> <p>Obiettivi Acquisire e consolidare le conoscenze relative alle tecniche di conservazione, preparazione e cottura delle materie prime e dei semilavorati, utilizzando sistemi e tecnologie avanzati, al fine di preparare ricette di qualità. Organizzare una brigata di cucina, assegnando compiti e definendo ruoli funzionali alla specificità</p>	

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	11 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

del servizio di ristorazione.

Sviluppare adeguate capacità creative per la personalizzazione di ricette tradizionali rendendole innovative. Ideare e realizzare menù complessi ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale, in funzione dei parametri di costo prefissati

Acquisire la capacità di proporre e vendere in modo efficace ed adeguato i piatti elaborati, proponendo accostamenti tra le pietanze e la gamma di vini

MODALITA' DI EROGAZIONE

Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263

Numero Lezioni: 59

Lezioni giornaliere di 6 ore, dal lunedì al venerdì

Costo Corso: € 6.500,00 esente da IVA

TITOLO DEL CORSO:

Pasticceria - Lezioni Professionali con rilascio di qualifica– Corso di Operatore di produzione di pasticceria - Pasticciere

DESCRIZIONE CONTENUTI

Il corso prevede la formazione di un **operatore della produzione di pasticceria** in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzando la presentazione con modalità creative.

Obiettivi

Acquisire le conoscenze relative ai prodotti della pasticceria da laboratorio e da ristorazione

Creare, in modo autonomo e responsabile, prodotti tipici del settore, valorizzando la presentazione del prodotto e garantendo elevati standard di qualità

Imparare ad utilizzare tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.

MODALITA' DI EROGAZIONE

Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263

Numero Lezioni: 72

Lezione giornaliere di 6 ore dal lunedì al venerdì

Costo Corso: € 7.000,00

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	12 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

TITOLO DEL CORSO:	Pizzeria - Lezioni Professionali – Corso con rilascio di qualifica - Pizzaiolo
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso prevede la formazione di un operatore della ristorazione specializzato, in grado di creare, in modo autonomo e responsabile, piatti tipici del settore (pizza, calzoni, torte rustiche, etc...) e frittute, abbinati a prodotti di pasticceria e primi piatti per completare l'offerta gastronomica, valorizzando la presentazione del prodotto e garantendo elevati standard di qualità.</p> <p>Obiettivi Acquisire le conoscenze relative alle farine e ai processi di fermentazione, alla manipolazione della pasta, ai condimenti e alla cottura. Realizzare tutte le tipologie di pizza presenti sul mercato: tonda, pala, teglia e “Pinsa Romana” utilizzando sia forno elettrico che a legna, andando a lavorare con impasti a diversi livelli di idratazione e diversi tempi di lievitazione Svolgere consapevolmente e in piena autonomia operativa il proprio ruolo, applicando attrezzature e tecniche idonee, nell'osservazione dei principi di sicurezza.</p>	
MODALITA' DI EROGAZIONE	
Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263 Numero Lezioni: 44 Lezioni giornaliere di 6 ore dal lunedì al sabato Costo Corso: € 3.500,00	

TITOLO DEL CORSO:	Cucina - Lezioni Professionali – Avviamento alla professione di cuoco
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso propone un percorso formativo approfondito che mette in condizione gli allievi di potere operare, lavorando in gruppo, all'interno di una brigata di cucina. Un approccio teorico pratico, consolidato negli anni e gestito da un gruppo di Chef altamente qualificati con grande esperienza nel settore che permette di acquisire tutte le tecniche di una cucina sia tradizionale che innovativa e dà la possibilità di accedere a successivi Step Formativi secondo le attitudini di ogni singolo allievo tramite una attività di tutoraggio e orientamento personalizzata.</p> <p>Al termine di ogni lezione pratica, degustazione e analisi sensoriale dei piatti prodotti dagli allievi.</p> <p>Obiettivi La preparazione dell'allievo viene curata da un punto di vista tecnico e didattico, al fine di formare una figura professionale capace di supportare gli chef nella preparazione degli ingredienti e dei piatti, nell'esecuzione dei processi di cottura, conservazione dei cibi e della pulizia dei locali e delle attrezzature di cucina. Sarà inoltre in grado di gestire positivamente lo stress, i tempi di lavoro, i rapporti con i colleghi, grazie a un'attività di coaching mirata.</p>	

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	13 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

MODALITA' DI EROGAZIONE

Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263

Numero Lezioni: 44

3 lezioni a settimana di 4/6 ore

Costo Iscrizione: € 4.000,00

TITOLO DEL CORSO:

Pasticceria - Lezioni Professionali – Corso di Avviamento alla Professione di Pasticciere

DESCRIZIONE CONTENUTI

Il corso è rivolto a persone senza esperienza nel campo della ristorazione o appartenenti ad altri ambiti professionali, ragazzi appena diplomati nella scuola alberghiera o in altro indirizzo di studi.

Obiettivi

Il corso propone un percorso didattico che permette di approfondire la conoscenza delle materie prime, delle tecniche di base e della pasticceria moderna. La preparazione dell'allievo viene curata al fine di formare una figura professionale preparata, valida tecnicamente, in grado di gestire positivamente lo stress, i tempi di lavoro e i rapporti con i colleghi. La scuola segnala gli allievi più meritevoli, alle strutture partner, attraverso il proprio data base dedicato, facilitando il loro inserimento sul mercato del lavoro.

MODALITA' DI EROGAZIONE

Sede: Via della Pineta Sacchetti 263

Numero Lezioni: 39

3 lezioni a settimana di 4 ore

Costo Corso: € 3.800,00

TITOLO DEL CORSO:

Pizzeria - Lezioni Professionali – PROFESSIONE PIZZA - TECNICHE DI BASE

DESCRIZIONE CONTENUTI

Tecniche di pizzeria: pizza tonda, pizza in pala, pizza in teglia e pinsa romana

MODALITA' DI EROGAZIONE

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	14 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Sede: Via della pineta sacchetti, 263
 Numero Lezioni: 10
 Lezioni giornaliere di 5 ore dal lunedì al venerdì
 Costo Corso: € 990,00

TITOLO DEL CORSO:	Gelateria - Lezioni Professionali - La Gelateria
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso propone un percorso formativo intensivo, che metterà in condizione gli allievi di operare in autonomia all'interno dell'ambiente di lavoro o aprire in tempi brevi un'attività di successo. Su richiesta alla scuola assistenza per nuove aperture.</p> <p>La preparazione dell'allievo viene curata da un punto di vista sia teorico che pratico, approfondendo i temi legati all'apertura di una nuova attività o al consolidamento della conoscenza della professione.</p>	
MODALITA' DI EROGAZIONE	
Sede: Via della Pineta Sacchetti 263 Numero Lezioni: 15 3 lezioni alla settimana di 4 ore Costo Corso: € 1.500,00	

TITOLO DEL CORSO:	Cucina - Lezioni Professionali Specialistiche
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Un approfondimento teorico e pratico di argomenti di cucina, pasticceria, lievitazione, tecniche di abbattimento di temperatura e rigenerazione degli alimenti, abbinamento cibo-vino e altro.</p>	
MODALITA' DI EROGAZIONE	
Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263 Numero Lezioni variabile da 2 a 8 in funzione del corso Costo Iscrizione e Costo Corso: variabile in funzione del corso	

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	15 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

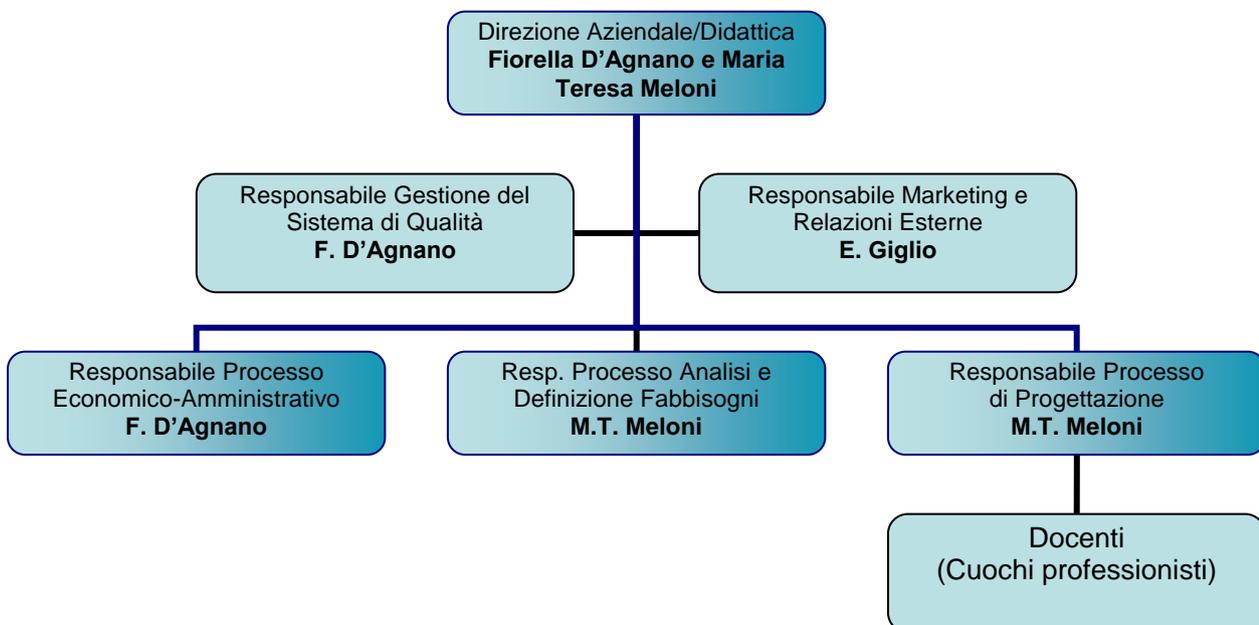
TITOLO DEL CORSO:	<u>CORSI TECNICI:</u> Corsi per operatori e personale responsabile nel settore alimentare del Sistema di Autocontrollo (HACCP), Corso per la valutazione del Food Cost, Corso per la SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO , Corso di Marketing e Organizzazione Aziendale.
DESCRIZIONE CONTENUTI	
<p>Il corso HACCP è rivolto al personale qualificato della ristorazione. Il programma svolto è conforme a quanto previsto dalle disposizioni contenute nel Reg. CE 852/04 e dalla delibera della Regione Lazio n. 825/09. La Regione Lazio ha previsto la sospensione del libretto sanitario e la sua sostituzione con corsi di formazione della durata di 20 ore per la figura del Responsabile dell'Autocontrollo.</p> <p>Il corso Food Cost è rivolto a tutti gli operatori cuochi, pasticceri, pizzaioli perché consente di avere gli strumenti tecnici necessari alla valutazione dei costi di produzione e gestione.</p> <p>Il corso Marketing della ristorazione e suoi aspetti tecnici, normativi e fiscali.</p> <p>Il corso è dedicato ai professionisti della ristorazione e a coloro che hanno in mente di intraprendere un percorso imprenditoriale e che hanno bisogno, quindi, di acquisire gli strumenti adeguati per avviare una propria attività.</p> <p>Il percorso didattico mette in condizione l'allievo di avere una visione completa delle evoluzioni del mondo della ristorazione e approfondisce informazioni tecniche.</p>	
MODALITA' DI EROGAZIONE	
Sede: Via della Pineta Sacchetti, 263	
Da definire	

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	16 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

2.2 RISORSE PROFESSIONALI E ORGANIGRAMMA

Le risorse professionali all'interno dell'Organizzazione sono quelle definite nel seguente Organigramma. L'organizzazione si avvale inoltre di coordinatori, docenti, tutor e personale qualificato esterni in relazione a specifiche esigenze valutati e scelti in base alla necessità.



Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	17 / 39

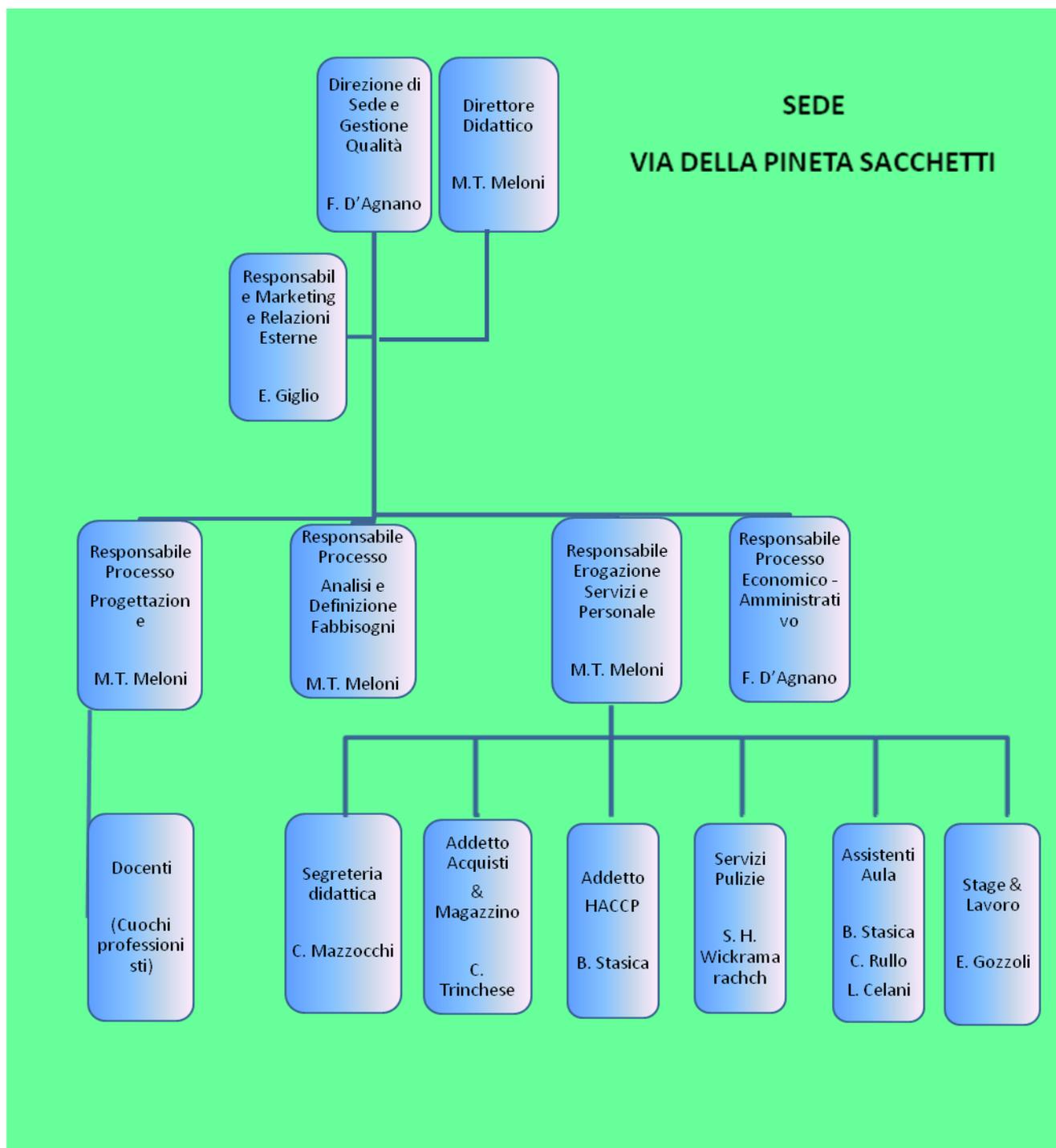
A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003



Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	18 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

ELENCO RISORSE UMANE

Personale Docente Esterno			
N°	Nominativo	Qualifica	Mansione
1	Amato Giuseppe	Pasticciere	Docente
2	Beltrame Anna	Cuoco	Docente
3	Ceccaroni Rowena	Insegnante inglese	Docente
4	Cicchinelli Roberta	Insegnante contabilità	Docente
5	Claroni Marco	Cuoco	Docente
6	D'Agnano Fabrizio	Esperto subacqueo e documentarista	Docente
7	Dalicandro Paolo	Cuoco	Docente
8	De Rosa Giancarlo	Maestro Panificatore	Docente
9	De Rosa Domenico	Maestro Pizzaiolo	Docente
10	De Vita Marco	Cuoco	Docente
11	Di Carlo Leonardo	Pasticciere	Docente
12	Di Marco Alberto	Tecnico alimentare	Docente
13	Fattori Emanuele	Gelatiere	Docente
14	Favorito Francesco	Esperto gluten free	Docente
15	Forino Gian Luca	Pasticciere	Docente
16	Freggi Patrizia	Esperta sala	Docente
17	Galatà Domenicantonio	Nutrizionista	Docente
18	Genua Gabriella	Biologa	Docente
19	Giglio Eleonora	Sommelier	Docente
20	Giglio Federica	Legale esperta nella sicurezza	Docente
21	Gijusa Andrea	Tecnico della Prevenzione	Consulente / Docente
22	Lavini Nazzareno	Pasticciere	Docente
23	Mezzina Vittoria	Avvocato	Docente
24	Moretti Alessandro	Food and Beverage	Docente
25	Palmieri Andrea	Cuoco	Docente
26	Pisano Fabio	Cuoco	Docente
27	Quattrucci Mario	Cuoco	Docente

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	19 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

28	Rinella Marco	Pasticciere	Docente
29	Sciullo Antonio	Cuoco	Docente
30	Secondi Mauro	Maestro Pastaio	Docente
31	Toni Annikka	Pasticciera	Docente
32	Verzola Andrea	Coaching & Marketing	Consulente/Docente
33	Ventura William	Direttore eventi e banchettistica	Docente
34	Vespa Tonino	Maestro Pizzaiolo	Docente

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	20 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
<p>Data Validità: 15/03/2017</p>	
<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

N°	Nominativo	Qualifica	Mansione
Personale Interno			
1	Fiorella D'Agano	Amministratore	Responsabile processo direzionale Responsabile amministrativo Responsabile Qualità
2	Maria Teresa Meloni	Direttore Didattico	Responsabile erogazione servizio Responsabile progettazione Responsabile Analisi Fabbisogni Responsabile personale
3	Elena Gozzoli	Impiegato part time tempo indeterminato -	Stage & Lavoro
4	Cecilia Mazzocchi	Impiegato part time tempo determinato -	Segreteria
5	Eleonora Giglio	Impiegato tempo indeterminato -	Marketing e comunicazione
6	Celani Luisa	Impiegato part time tempo indeterminato -	Addetto Magazzino/Acquisti/HACCP e Assistente Cucina
7	Trinchese Cinzia	Impiegato part time tempo indeterminato -	Addetto Magazzino/Acquisti/assistente cucina
8	Stasica Barbara	Impiegato part time tempo indeterminato -	Addetto Magazzino/ HACCP e Assistente Cucina
9	Cristina Rullo	Impiegato part time tempo indeterminato	Addetto Pulizie / Assistente Cucina
10	Wickramarachch Summith Harind	Impiegato a tempo determinato	Addetto Pulizie

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	21 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

2.3 RISORSE LOGISTICO - STRUMENTALI

Tutte le infrastrutture ed attrezzature logistiche e strumentali dell'*Organizzazione* sono allocate presso:

- Sede formativa Via della Pineta Sacchetti, 263 – Roma;

Presso la sede sono disponibili i seguenti locali accreditati con det. Regionale Lazio N. G14165 del 18/11/2015:

- ***Segreteria Organizzativa/sala Direzione***
 Ha una superficie superiore di 50 mq, ove, vengono svolte le attività di funzioni di governo (Direzione, Amministrazione, Segreteria, presidio dell'Erogazione dei Servizi e accoglienza all'utenza).
 E' presente un'area di altri 50 mq dedicata ai servizi igienici e spogliatoi. Nella segreteria organizzativa sono presenti: n. 3 postazioni fornite di scrivania, PC stabilmente collegati ad internet e stampanti. La segreteria organizzativa può essere utilizzata per interventi di orientamento e colloqui individuali
- ***n. 3 aule didattiche per laboratori***
 Hanno una superficie rispettivamente di 93 mq, 82 mq e 51 mq.
 Le aule sono attrezzate con banchi di lavoro, cucine a gas e ad induzione, frigoriferi e conservatori, abbattitori di temperatura, forni elettrici a gas e a legna (Aula Pizzeria), gruppo lavelli.
- ***n. 1 aula didattica/informatica***
 Ha una superficie di circa 36 mq, dedicata per l'erogazione di corsi e sala informatica.
 L'aula didattica è dotata di schermo per proiezione slides e PC.

Locali non accreditati:

- ***Nuova aula***
 Ha una superficie di circa 90 mq oltre a zona lavaggio, spogliatoi e accoglienza all'utenza.
 L'aula è attrezzata con banchi di lavoro, cucine a gas e ad induzione, frigoriferi e conservatori, abbattitori di temperatura, forno elettrico, gruppo lavelli

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	22 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE III – LIVELLO OPERATIVO

3 STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard generali e specifici dei servizi di formazione sono definiti da “A Tavola con lo chef Srl” sulla base di fattori di qualità dell'attività amministrativa e dell'attività didattica.

I fattori di qualità del servizio formativo riferibili all'attività amministrativa comprendono, ad esempio:

- celerità delle procedure;
- trasparenza;
- flessibilità degli orari di apertura degli uffici a contatto con il pubblico.

Gli standard didattici comprendono:

- soddisfazione dei partecipanti;
- chiarezza e completezza della attività di formazione e orientamento;
- efficacia delle attività didattiche integrative: le attività saranno oggetto di valutazione da parte del team dei docenti con periodicità trimestrale.

“A Tavola con lo chef Srl” provvede periodicamente all'aggiornamento dei fattori di qualità del servizio relativi all'attività amministrativa e didattica, in senso più favorevole per l'allievo. Il Responsabile del Processo di Gestione della Qualità, di concerto con il Responsabile del Processo di Direzione ed il team dei docenti, provvede ad espletare le seguenti funzioni:

- individuazione di ulteriori fattori di qualità del servizio relativi all'attività didattica;
- definizione e aggiornamento periodico di standard minimi, validi per tutte le docenze, salva la possibilità di determinare per ciascuna azione formativa, standard più favorevoli per lo studente.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	23 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

3.1 FATTORI E INDICATORI DI QUALITÀ

L'Organizzazione ha individuato i seguenti principali fattori/indicatori di Qualità e relativi strumenti di verifica.

ATTIVITA'	FATTORI DI QUALITÀ	INDICATORI	STANDARD DI QUALITÀ	STRUMENTI DI VERIFICA
Gestione dell'attività formativa	Tempestività di risposta alle richieste dei committenti - beneficiari	Numero di giorni intercorrenti tra la data di ricevimento della richiesta e la data di formulazione della risposta	Giorni n. 10 definiti come tempo target massimo della risposta	Rilevazione a campione dei tempi di risposta
Gestione dell'attività formativa	Flessibilità organizzativa e gestionale	Numero di giorni intercorrenti tra la segnalazione della non conformità (NC) e la proposizione ed attuazione di azioni correttive	Giorni n. 30-60 definiti come tempo target della risposta in caso di lievi NC. Nel caso le NC prevedano una rielaborazione del percorso formativo. il tempo target è di 90 giorni	Rilevazione dei tempi di intervento per ogni azione correttiva
Progettazione, analisi dei fabbisogni	Attenzione al corretto investimento sulle attività didattiche e sui percorsi formativi offerti	Numero di soggetti con cui si ha relazioni: allievi, potenziali Clienti sul territorio di riferimento	Parere positivo di almeno la metà dei soggetti riportati nell'indicatore	Verbali di incontro con i soggetti riportati nell'indicatore/questionari di gradimento

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	24 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

ATTIVITA'	FATTORI DI QUALITA'	INDICATORI	STANDARD DI QUALITÀ	STRUMENTI DI VERIFICA
Gestione dell'attività formativa	Chiarezza e completezza dell'attività di informazione e orientamento nella fase preliminare.	Adeguate diffusione della Carta della Qualità	Visione dei servizi offerti e della C d Q da parte dell'utenza prima dell'iscrizione.	Moduli di iscrizione sottoscritti dai candidati. Numero di prenotazioni on-line
Risultanze ex-post	Soddisfazione dei partecipanti	Valutazione positiva espressa tramite questionario su modello predisposto dalla Direzione	media generale del gradimento segnalato dagli allievi non inferiore Ai 60/100	Questionari di Gradimento
Risultanze ex-post	Successo didattico.	Media annua delle votazioni conseguite alle prove finali	Media annua delle votazioni conseguite alle prove finali per ogni anno formativo	Graduatorie e/o prove finali di ogni corso
Risultanze ex-post	Risultanze occupazionali.	Rispondenza ai relativi requisiti di risultato prefissati da "A Tavola con lo chef Srl"	Rispetto dei relativi tassi minimi previsti da "A Tavola con lo chef Srl"	Questionari sulle risultanze occupazionali Dossier annuale di accreditamento
Chiusura di Bilancio	Crescita del fatturato annuale	Numero degli allievi iscritti	Numero degli iscritti deve essere comparata con la massima capacità delle risorse/infrastrutture dell'Organizzazione	Verifica delle adesioni ai corsi. Numero delle iscrizioni. Valori riportati in Bilancio

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	25 / 39

A
TAVOLA
CON LO CHEF



**CARTA DI QUALITÀ
DELL'OFFERTA FORMATIVA**
Norma di riferimento: ISO 9001:2008

Data Validità: 15/03/2017

Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma
C.F. /P.Iva 04120931003

ATTIVITA'	FATTORI DI QUALITA'	INDICATORI	STANDARD DI QUALITÀ	STRUMENTI DI VERIFICA
Formazione di Sistema di Qualità	Efficienza ed Efficacia del SGQ	Numero di NC ed esiti delle Verifiche Ispettive Interne	Rispetto dei tempi di gestione delle NC imposti dall'Organizzazione. Numero Limitato di NC major/minor	Riesami delle Direzione Generale, Report delle Verifiche Ispettive e delle Visite di sorveglianza

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Terza	Livello Operativo	26 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE IV – LIVELLO PREVENTIVO

4 DISPOSITIVO DI GARANZIA DEI SERVIZI EROGATI

L'erogazione dei servizi formativi sarà effettuata solo in seguito alla sottoscrizione degli appositi moduli di d'iscrizione o contratto formativo (nel caso di Clienti strutturati come Srl o SpA), che riportano in dettaglio gli impegni che "A Tavola con lo chef Srl" e l'utente del servizio reciprocamente assumono. A garanzia della qualità dei servizi erogati ed allo scopo di raccogliere e valutare tutte le informazioni utili al miglioramento continuo delle attività formative e di orientamento realizzate, verranno periodicamente presi in esame i feedback da parte degli utenti delle attività erogate, rilevabili attraverso i seguenti strumenti:

- Questionario di gradimento;
- Segnalazioni di non conformità (sia interna che esterna);
- Report periodici stilati dai docenti e dal tutor di corso;
- Colloqui effettuati dal Responsabile del Processo di Direzione o dal Responsabile del Processo di Erogazione con gli utenti dei servizi.

I reclami degli utenti (che possono pervenire alla segreteria, al tutor o ai vari Responsabili di processo) redatti in forma scritta vengono gestiti come Non Conformità critiche, e per ciascuno di essi viene redatto apposito verbale recante la descrizione di Non Conformità rilevata, la fonte, la data di rilevazione, le motivazioni, i provvedimenti presi e la registrazione dell'esito degli stessi. Qualora la risoluzione di Non Conformità richieda un intervento articolato, viene avviata un'Azione Correttiva/Preventiva in cui vengono pianificate le azioni necessarie alla correzione/prevenzione delle Non Conformità riscontrate.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Quarta	Livello Preventivo	27 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE V – RUOLI E RESPONSABILITA'

5 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DEI RESPONSABILI FUNZIONALI POSTI A PRESIDIO DEI PROCESSI

Le figure professionali poste a presidio dei processi dell'Organizzazione e peraltro indicate in Organigramma, si distinguono in Figure Direttive e Figure Operative.

5.1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DELLE FIGURE DIRETTIVE

Responsabile del Processo di Direzione:

E' il massimo organo aziendale ed ha un controllo diretto sulle attività di formazione e di direzione della sede formativa. Assolve ai seguenti compiti:

- Definisce le strategie organizzative, commerciali e standard del servizio;
- Pianifica e coordina le risorse umane, tecnologiche, finanziarie e Organizzative;
- Supervisiona la manutenzione e il miglioramento del servizio;
- Gestisce le relazioni e gli accordi con la committenza;
- Valuta lo sviluppo delle risorse umane;
- Promuove e Gestisce i servizi della struttura;
- Autorizza nel rispetto delle procedure interne, la scelta delle risorse professionali da inserire nel progetto e, periodicamente, organizza riunioni per verificare il livello di efficacia/efficienza dei corsi formativi posti in essere.

Il Ruolo di Responsabile del Processo di Direzione viene svolto da:

Sig.ra Fiorella D'Agnano

Responsabile del Processo di Gestione della Qualità

E' responsabile unico dell'intero processo qualitativo. Assolve ai seguenti compiti:

- Effettua ispezioni periodiche per verificare il rispetto della qualità e l'applicazione interna delle procedure di qualità;
- Si coordina con il responsabile del Processo di Direzione al fine di individuare per ogni iniziativa un RP (responsabile di progetto);

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	28 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
	<p>Data Validità: 15/03/2017</p>
<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

- Effettua le modifiche e le integrazioni alla Carta della Qualità.

Il Ruolo di Responsabile del processo di Gestione della Qualità è svolto da:

Sig.ra Fiorella D'Agnano

Responsabile del Processo di Progettazione

- Si occupa del coordinamento del gruppo di lavoro impegnato nelle attività di progettazione di massima e di dettaglio dei percorsi formativi (preparazione dell'intervento formativo);
- Effettua la progettazione di un intervento individualizzato o di gruppo e di assistenza di consulenza;
- Interviene nelle decisioni relative ai contenuti e alla struttura dei diversi corsi di formazione.

Il Ruolo di Responsabile del Processo di Progettazione è svolto da:

Sig.ra Maria Teresa Meloni

Responsabile del Processo di Erogazione dei Servizi

- Si occupa del coordinamento delle risorse umane, tecnologiche e finanziarie impegnate nel processo di erogazione dei servizi formativi;
- Gestisce per conto del responsabile del Processo di Direzione, le relazioni e gli accordi con la committenza;
- Effettua un costante monitoraggio delle azioni e del rispetto dei programmi didattici;
- Effettua le periodiche valutazioni dei risultati ed identifica le relative azioni di miglioramento.

Il Ruolo di Responsabile del Processo di Erogazione dei Servizi è svolto da:

Sig.ra Maria Teresa Meloni

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	29 / 39

<p>A TAVOLA CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
	<p>Data Validità: 15/03/2017</p>
<p>Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

Responsabile dei Processi di Analisi dei Fabbisogni

- Si occupa della lettura del fabbisogno occupazionale a livello territoriale, settoriale e/o aziendale;
- Effettua rilevazioni del fabbisogno formativo e/o orientativo;
- Definisce insieme ai progettisti la strategia formativa più indicata al bisogno rilevato;
- Si occupa dell'analisi periodica dei questionari di soddisfazione che periodicamente vengono somministrati agli allievi.

Il Ruolo di Responsabile del Processo di Analisi dei Fabbisogni viene svolto da:
Sig.ra Maria Teresa Meloni

Responsabile dei Processi di Gestione Economico-amministrativa

E' il Responsabile dei processi di gestione della contabilità e degli adempimenti normativi. Assolve ai seguenti compiti:

- Effettua Controlli economici;
- Si occupa della Rendicontazione delle spese;
- Si occupa della Gestione amministrativa del personale.

Il Ruolo di Responsabile dei processi di Gestione Economico-Amministrativa è svolto da:
Sig.ra Fiorella D'Agnano

Responsabile del Personale

Il responsabile del Personale dipende direttamente dall'Alta Direzione; egli:

- gestisce l'attività relativa all'addestramento del personale aziendale;
- gestisce ed aggiorna le schede del personale aziendale;
- registra i risultati dell'addestramento effettuato dal personale aziendale;
- conserva e mantiene sotto controllo la documentazione del sistema qualità;
- raccoglie e conserva i documenti di registrazione della qualità di propria competenza.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	30 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Il Ruolo di Responsabile del Personale viene svolto da:
Sig.ra Maria Teresa Meloni

Responsabile del Processo gestione Acquisti e Logistica

Il Responsabile del processo degli Acquisti e Logistica assolve ai seguenti compiti:

- Supervisiona la gestione degli approvvigionamento delle materie prime approvando per emissione gli ordini di acquisto;
- Segnala eventuali scostamenti rilevati nel corso dell'immagazzinamento / movimentazione dei materiali (emissione rapporti di N.C.);
- Gestisce i rapporti con i fornitori e prestatori d'opera incluse le valutazioni periodiche sui medesimi;
- Supervisiona e controlla l'operato degli addetti al magazzino, approvvigionamenti e HACCP di sede;
- Predispone l'eliminazione del materiale non conforme.

Il Ruolo di Responsabile del Processo Acquisti e Logistica viene svolto da:
Sig.ra Maria Teresa Meloni e Sig.ra Fiorella D'Agnano

5.2 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DELLE FIGURE OPERATIVE

Formatori/Docenti

I formatori sono i responsabili delle docenze, e adempiono i compiti didattici posti in essere dal Responsabile del Processo di Erogazione del Servizio.

- Hanno la responsabilità di monitorare l'andamento del corso e di proporre, in itinere, eventuali spunti migliorativi;
- Hanno l'obbligo di compilare il registro didattico apponendo le ore di effettiva docenza/codocenza effettuata ed indicando l'argomento teorico/pratico trattato durante la lezione;
- Cooperano con i responsabili dell'erogazione del servizio alla progettazione dei percorsi formativi ed alla definizione dei fabbisogni.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	31 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Un elenco aggiornato dei docenti è riportato nel modello “Elenco del Personale” contenuto in questa Sezione

Addetti Acquisti e Logistica

Sono gli addetti al controllo degli approvvigionamenti delle materie prime e delle risorse infrastrutturali atte all'erogazione dei percorsi formativi. Assolvono ai seguenti compiti:

- Gestiscono gli approvvigionamenti delle materie prime per tutti i corsi di formazione controllandone i relativi documenti di trasporto ed ordini di acquisto;
- Supervisionano e controllano il corretto stato di conservazione degli alimenti e delle infrastrutture in ottemperanza alle normative vigenti (HACCP);
- Supervisionano lo stato di pulizia ed efficienza delle infrastrutture didattiche;

Segreteria

Opera su indicazioni del Responsabile del Processo di Erogazione dei Servizi e Direzionale per sede. Assolve ai seguenti compiti:

- Svolge attività di organizzazione didattica e si occupa delle pratiche inerenti lo scarico del materiale didattico necessario per la buona riuscita della formazione;
- Si interfaccia con i partecipanti ai corsi per il trasferimento delle informazioni relative alla gestione dei corsi;
- Gestisce i preventivi di offerta/contratti per i Clienti che lo richiedano;
- Si occupa della ricezione dei candidati; della gestione della posta elettronica, delle iscrizioni via internet e dello smistamento delle telefonate;
- Svolge attività promozionale ed informativa inerente l'avvio delle iniziative Formative e divulgative;
- Predispone con la collaborazione della segreteria didattica, il materiale da distribuire giornalmente agli allievi (dispense, case study...);
- Svolgono tutte le attività ordinarie di protocollo e smistamento della posta in arrivo ed in uscita;
- Si occupano del monitoraggio periodico degli allievi al fine di verificare il livello di crescita professionale individuale, e per tale competenza si interfaccia periodicamente con il Responsabile del Processo di Erogazione dei Servizi.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	32 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Segreteria didattica

Opera su indicazioni del Responsabile del Processo di Gestione Economico-amministrativa e Direzionale per sede. Assolve ai seguenti compiti:

- Riceve dal Responsabile del Processo di Erogazione del Servizio giornalmente, il registro didattico, debitamente firmato da i docenti/codocenti con, annotazione dell'argomento della lezione teorica e pratica e presenze degli allievi;
- Supporta tutte le attività di organizzazione didattica;
- Predispone con la collaborazione della segreteria, il materiale didattico da distribuire giornalmente agli allievi (dispense, case study...);
- Svolge attività di supporto e cura i rapporti con i docenti per quanto riguarda l'organizzazione dell'utilizzo delle aule informatiche e didattiche;
- E' presente in aula durante i test periodici previsti dai corsi e verificano il comportamento e la correttezza della procedura.
- E' responsabile del controllo degli strumenti tecnici utilizzati nelle aule multimediali, quali stampanti, scanner, videoproiettori;
- Verifica il corretto utilizzo degli strumenti informatici della sede;
- Svolge tutte le attività ordinarie di protocollo e smistamento della posta in arrivo ed in uscita.
- Rielabora in sede di valutazione finale i risultati conseguiti dagli allievi.
- Orientamento studenti

L'orientamento allo stage aziendale e orientamento al lavoro

Assolve i seguenti compiti:

- Si occupa di selezionare aziende di ristorazione che rispettino degli standard qualitativi attraverso i diversi organi di produzione. La selezione avviene attraverso la conoscenza diretta delle aziende, dei loro manager e del loro personale attraverso colloqui diretti, telefonici o informatici e sopralluoghi.
- Si propone l'obiettivo di introdurre i nuovi studenti nel mondo del lavoro attraverso l'esperienza di uno stage aziendale, dotandoli di conoscenze e indicazioni utili per rendere questo periodo particolarmente efficace e proficuo. In molti casi al termine di tale periodo il contratto stage è trasformato in contratto di lavoro.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	33 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

- Applica per gli ex allievi la stessa modalità di selezione aziendale per orientare a nuove esperienze dopo avere valutato le capacità e le competenze professionali raggiunte attraverso le precedenti esperienze lavorative.

Marketing e Relazioni esterne

Opera su indicazioni del Responsabile del Processo di Erogazione dei Servizi e Direzionale. Assolve ai seguenti compiti:

- Svolge attività promozionale ed informativa inerente l'avvio delle iniziative Formative e divulgative tramite il sito internet aziendale e i social;
- Svolge tutte le attività operative relative alla logistica degli “Esami”, curando la formazione della commissione esterna in accordo con DG;
- Svolge attività di supporto e cura i rapporti con i docenti per quanto riguarda l'aggiornamento del materiale didattico;
- Partecipa a manifestazioni esterne e fiere di settore;
- Cura i contatti con le Redazioni dei Giornali e Riviste per attività promozionali dell'Organizzazione di “A Tavola con lo chef Srl”;
- Segnala eventuali nuovi docenti alla Direzione Generale;

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	34 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via Dei Gracchi, 60 – 00192 Roma Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

SEZIONE VI – CONDIZIONI DI TRASPARENZA

6 DIVULGAZIONE, DICHIARAZIONE DI CONSEGNA E VALIDAZIONE CARTA DELLA QUALITÀ'

6.1 INFORMAZIONE ED ORIENTAMENTO

Le segreterie didattiche garantiscono orari di apertura al pubblico dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 19.00.

Per ciascuna percorso formativo viene predisposto un servizio di informazione ed orientamento al fine di:

- fornire informazioni su programmi delle lezioni e brochure, eventualmente rendendo disponibili per la consultazione, previa autorizzazione del docente, dispense o altro materiale relativo alle lezioni di altri corsi;
- fornire informazioni sui criteri adottati dai docenti per gli esami finali e le prove di valutazione intermedie;
- consigliare, in base agli interessi e alle attitudini degli allievi, l'attività lavorativa e/o l'ulteriore canale formativo e/o di istruzione, eventualmente organizzando un contatto con il docente.

Il personale non docente continua ad essere presente presso ciascuna azione formativa, al fine di assicurare la distribuzione di materiale informativo e la risposta ad altre richieste degli allievi.

Il personale agevola anche la comunicazione tra gli allievi e il corpo docente facilita l'accesso e la fruizione di tutte le attrezzature e servizi a disposizione degli allievi.

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	35 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via Dei Gracchi, 60 – 00192 Roma Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

Per ciascun insegnamento e per tutta la durata del percorso formativo il docente anche, al di fuori delle lezioni, è a disposizione per chiarimenti didattici, mettendo a disposizione degli allievi un dettagliato programma delle attività didattiche relative al suo insegnamento.

6.2 MODALITA' DI DIFFUSIONE E REVISIONE

La presente Carta della Qualità viene approvata con firma congiunta del responsabile del Processo di Direzione e del Responsabile del Processo di Gestione della Qualità.

La revisione del documento avviene periodicamente prima dell'inizio di ogni annualità didattica a cura della Direzione e del Responsabile della Qualità.

E' compito del Responsabile di segreteria disporre l'affissione di una copia firmata della Carta alle Locandine presenti all'esterno delle Segreterie organizzative/didattiche.

Infine una copia della Carta in formato elettronico (pdf) viene pubblicata a cura del Responsabile Marketing sul sito web dell'Organizzazione all'indirizzo www.atavolaconlochef.it

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	36 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via Dei Gracchi, 60 – 00192 Roma Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

6.3 DICHIARAZIONE CONSEGNA DOCUMENTAZIONE

La Direzione della “A Tavola con lo Chef”, insieme al Responsabile del Processo di Gestione della Qualità e al direttore didattico si impegna di mettere a disposizione la Carta di Qualità dell’Offerta formativa ai seguenti destinatari:

- Tutte le risorse professionali interne all’Organizzazione o esterne coinvolte nei processi formativi e di orientamento, indipendentemente dal tipo e dalla durata del contratto di prestazione.
- Tutti i potenziali clienti pubblici e privati.
- Tutti i beneficiari dei servizi formativi, in occasione dell’avvio del progetto formativo o di orientamento.

In tale occasione viene consegnato anche il documento esplicativo del percorso formativo, con l’indicazione delle modalità di accesso e di valutazione finale, i moduli di iscrizione ai corsi, le brochures e altra documentazione informativa esplicitante le principali caratteristiche del servizio formativo offerto.

Data:

Roma, il 15/03/2017

Il Responsabile del Processo di Direzione
Fiorella D’Agnano

Il Responsabile del Processo di Direzione
Maria Teresa Meloni

Fiorella D’Agnano

Il Responsabile del Processo di Gestione della Qualità
Fiorella D’Agnano

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	37 / 39

A TAVOLA CON LO CHEF 	CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA FORMATIVA Norma di riferimento: ISO 9001:2008
	Data Validità: 15/03/2017
Via Dei Gracchi, 60 – 00192 Roma Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003	

6.4 VALIDAZIONE CARTA DELLA QUALITÀ

Il Responsabile del Processo di Gestione della Qualità della “A Tavola con lo Chef”, *Sig.ra Fiorella D’Agnano*, intende validare quanto espresso nel presente documento garantendone la messa in vigore a partire dalla data di validità indicata.

Data Validazione:
Roma, il 15/03/2017

Il Responsabile del Processo di Gestione
 della Qualità
Fiorella D’Agnano

La Direzione Didattica della “A Tavola con lo Chef” nella figura del responsabile signora, Maria Teresa Meloni, intende validare quanto espresso nel presente documento garantendone la messa in vigore a partire dalla data di validità indicata.

Data Validazione:
Roma, il 15/03/2017

Il Responsabile del Processo di Direzione Didattica
Maria Teresa Meloni

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	38 / 39

<p>A</p> <p>TAVOLA</p> <p>CON LO CHEF</p> 	<p>CARTA DI QUALITÀ</p> <p>DELL'OFFERTA FORMATIVA</p> <p>Norma di riferimento: ISO 9001:2008</p>
<p>Data Validità: 15/03/2017</p>	
<p>Via Dei Gracchi, 60 – 00192 Roma Via della Pineta Sacchetti, 263 – 00168 Roma C.F. /P.Iva 04120931003</p>	

La Direzione della “A Tavola con lo Chef” nella figura del responsabile signora, Fiorella D’Agnano, intende validare quanto espresso nel presente documento garantendone la messa in vigore a partire dalla data di validità indicata.

Data Validazione:
Roma, il 15/03/2017

Il Responsabile del Processo di Direzione
Fiorella D’Agnano

Codice Documento	Edizione	Revisione	Sezione	Titolo	Pag.
CQOF 9001	01	02	Sezione Sesta	Divulgazione, Dichiarazione di consegna e Validazione della Carta di Qualità	39 / 39