

# ACCADEMIA

CIR food considera la formazione uno strumento fondamentale per la crescita delle persone e della loro professionalità: a questo scopo ha creato una **struttura formativa d'eccellenza interna**, denominata "Accademia".

Tale istituto realizza corsi di formazione ed aggiornamento per trasmettere e **condividere il sapere aziendale ed i propri valori** ispirati alla cultura della ristorazione e alla natura cooperativa.

Per rendere efficace la formazione, l'Accademia utilizza metodologie didattiche diversificate in funzione dell'obiettivo specifico da perseguire e propone iniziative quali quelle indicate di seguito:

- corsi di formazione realizzati in aula oppure in outdoor (esperienziale)
- autoapprendimento (training on the job)
- sviluppo individuale (coaching, development center, formazione individuale)
- learning organization (percorsi di affiancamento, gruppi di miglioramento, job rotation)

Tali progetti formativi vengono in primis realizzati valorizzando il patrimonio culturale e professionale sviluppatosi all'interno della nostra impresa, ovvero tramite il coinvolgimento diretto di "**formatori senior**" che hanno dimostrato nel tempo di essere un solido esempio di rispetto dei valori e dei comportamenti professionali CIR food.

L'Accademia inoltre fa riferimento ad un network di collaboratori esterni, avvalendosi dei migliori professionisti presenti sul mercato, al fine di realizzare percorsi formativi innovativi e costantemente allineati alle esigenze di business aziendale.

Sotto l'aspetto didattico – organizzativo, l'attività dell'Accademia è suddivisa in **sette Aree** che coprono tutte le specializzazioni ed i ruoli professionali presenti in azienda:



### **Risorse Umane e Organizzazione**

Promuove la cultura aziendale e sostiene la crescita professionale e manageriale della persone, al fine di ampliare le conoscenze e le competenze individuali.



### **Amministrazione e Finanza**

Fornisce elementi di conoscenza riguardo i diversi aspetti fiscali, amministrativi e finanziari d'impresa.



### **Cucina Italiana e Innovazione**

Perfeziona le tecniche e le attività inerenti il mondo della cucina nell'ottica del conseguimento di pratiche moderne e innovative.



### **Gestione aziendale**

Consolida le procedure dell'organizzazione aziendale, per ottimizzare ed integrare i processi produttivi.



### **Marketing e Vendite**

Sviluppa le competenze relazionali e commerciali necessarie a promuovere con profitto un business focalizzato sulle esigenze dei clienti.



### **Qualità e Sicurezza**

Fornisce le informazioni sugli aspetti normativi e sui sistemi aziendali integrati legati alla sicurezza alimentare e ai luoghi di lavoro.



### **Tecnica e Informatica**

Approfondisce le conoscenze tecnico-professionali ed informatiche al fine di semplificare e migliorare l'efficienza degli strumenti e delle attrezzature aziendali.

Vengono realizzate inoltre iniziative personalizzate e definite ad hoc rispetto a **piani di sviluppo individuali** e ai relativi fabbisogni.

L'obiettivo dell'Accademia è quello di promuovere e perseguire un progetto di formazione continua e costante a favore di tutti i nostri dipendenti, al fine di arricchire le loro competenze tecnico-specialistiche nonché favorire lo sviluppo delle capacità manageriali e abilità interpersonali determinanti per poter svolgere al meglio il proprio ruolo organizzativo.

A completamento dell'offerta formativa, l'Accademia si è dotata di una piattaforma di formazione a distanza (**e-learning**) che permette a tutti i dipendenti di partecipare ad un insieme di attività, collegandosi da un qualsiasi computer.

I principali vantaggi della formazione a distanza sono i seguenti:

- la libertà di usufruire della piattaforma in completa autonomia e in qualsiasi momento attraverso il semplice collegamento ad internet;
- la possibilità di avere un docente (e-tutor) costantemente disponibile a rispondere a qualsiasi domanda di approfondimento;
- l'opportunità di consultare nuovamente il materiale didattico di tutti i corsi svolti in precedenza;
- la possibilità di scegliere alcuni dei corsi proposti dall'Accademia per completare in modo autonomo il proprio percorso di crescita personale.

Ogni dipendente avrà accesso alla piattaforma utilizzando le informazioni presenti sulla propria busta paga e comunque consegnate, per motivi di privacy, dall'ufficio personale in fase di assunzione.