



# Il lavoro nella ristorazione: strumenti di gestione dei collaboratori



INIZIO CORSO: martedì 10 febbraio 2026

durata: 8 ore

La **conoscenza delle norme che regolano il rapporto di lavoro** costituiscono un bagaglio indispensabile nella conduzione di imprese labour intensive come quelle della ristorazione.

Attraverso una carrellata dei principali istituti, corredata da esempi operativi e da una vasta casistica aneddotica, **il corso consente di maturare maggior consapevolezza sulla instaurazione, svolgimento e risoluzione dei rapporti di lavoro riducendo il rischio di insorgenza di contenziosi con i lavoratori.**

# **Obiettivi:**

Il corso fornisce strumenti di gestione dei collaboratori, consente di acquisire la capacità di meglio comprendere - anche nella relazione con i professionisti (Consulenti del Lavoro) che assistono l'imprenditore - le tematiche giuslavoristiche per evitare contenziosi (o almeno affrontarli con maggiore consapevolezza).

# **Contenuti:**

- Lavoro autonomo e lavoro subordinato
- Tipologie contrattuali di lavoro subordinato (apprendistato - part time - lavoro intermittente - Prest.O.)
- Formalità per l'instaurazione del rapporto di lavoro
- Visita idoneità
- Contratto collettivo e contratto individuale di lavoro
- Mansioni
- Patto di prova
- Orario di lavoro
- Pause e riposi (maturazione ferie e permessi)
- Retribuzione (mensilità aggiuntive e TFR)
- Cenni su tassazione e contribuzione
- Mance
- Il procedimento disciplinare
- Le dimissioni (preavviso)
- Il licenziamento individuale
- Il contenzioso individuale (rivendicazioni del lavoratore)

# Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

# Calendario

**Martedì 10 febbraio 2026**  
dalle ore 9.00 alle ore 13.00  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 3 febbraio 2026

# Destinatari:

Il corso è rivolto a:

- Gestori di bar e ristoranti
- Imprenditori del settore food & beverage
- Responsabili di attività ristorative o locali con servizio al pubblico