

CORSO – Tecniche di organizzazione e servizio della sala

Codice ID: 9004480

approvato con DD n. 5689 del 16/04/2020
SERINDFORM SRL (cod. accr. Regionale OF0270)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

<p>ARTICOLAZIONE E CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</p>	<p>Il progetto, per una durata di 100 ore, ha l'obiettivo di formare un operatore in grado preparare la sala di ristoranti, alberghi e pizzerie, relazionandosi con il cliente, raccogliendo le comande ed eseguendo il servizio richiesto. Le attività sono rivolte a 3 Neet in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure, in mancanza della qualifica, che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età. Il progetto prevede una fase di promozione e, qualora le domande raccolte siano superiori ai 3 posti a bando, è prevista la selezione. Il percorso è strutturato in 2 attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la prima della durata di 12 ore di "Formazione Obbligatoria per Addetto ad attività alimentari complesse" - la seconda della durata di 88 ore di "Organizzazione del servizio di sala". Nella fase gli allievi avranno il supporto di 8 ore di accompagnamento di cui 6 di gruppo e 2 individuali. Le attività formative prevedono lezioni frontali, analisi di casi, esercitazioni, attività pratiche, prove di verifica ed attività di accompagnamento/orientamento <p>Obiettivo del percorso: La prima attività sviluppa tematiche inerenti le normative igienico-sanitarie vigenti e le procedure di lavoro da adottare per una corretta lavorazione e conservazione degli alimenti. Al termine dell'attività sarà rilasciato l'attestato di Addetto alle attività alimentari complesse, titolo che permette di operare a contatto con gli alimenti, permettendone il trattamento e la trasformazione. I contenuti inseriti sono quelli del profilo professionale 1306020 FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE" La seconda attività di articola in 6 unità formative. I contenuti dell'attività hanno l'obiettivo di trasmettere conoscenze e capacità per poter operare nelle sale di ristoranti, alberghi o pizzerie presenti nel territorio.</p> <p>Contenuti del percorso: Attività 1 – UF 1 Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo. (4 ore), UF 2 Conservazione degli alimenti - Igiene. (4 ore), UF 3 Individuazione e controllo dei rischi (4 ore), Attività 2 – UF 1 - Sicurezza nei luoghi lavoro – (12 ore), UF 2 - Lingua Inglese – (20 ore), UF 3 - Tecniche di gestione e comunicazione con la clientela - (18 ore), UF 4 - Preparazione sala ed esecuzione servizio – (25 ore), UF 5 – Modulo Personalizzato (5 ore), Accompagnamento (8 ore)</p> <p>Durata totale: Il corso di formazione ha una durata di 100 ore di cui: - Lezioni frontali 45 ore e 15 minuti (45,25%) - Anali di casi e discussioni 6 ore e mezzo (6,5%) - Esercitazioni in aula 8 ore (8%) - Esercitazioni in laboratorio 27 ore (27%) - Verifiche di apprendimento 5 ore e 15 minuti (5,25%) - Accompagnamento 8 ore (8%).</p> <p>Periodo di svolgimento: Ottobre 2020 – Febbraio 2021.</p> <p>Sede di svolgimento: Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS) e presso il Ristorante La No – Via Renella, 36 – Montognoso (MS).</p> <p>A fronte dell'emergenza sanitaria da COVID-19 le attività formative potranno essere previste a distanza.</p> <p>Sbocchi occupazionali: La figura di cameriere è indicata tra le professionalità ricercate a livello regionale nell'Atlante Fabbisogni di IRPET. La professione è indicata per i settori della cultura e del turismo con possibilità di stabilizzazione alta nel settore cultura e bassa nel settore turismo. Il report dei fabbisogni di medio termine (2019 – 2023) pubblicato ad ottobre 2019 da Unioncamere, per i servizi ristorativi e turistici e nello scenario meno ottimistico, evidenzia un fabbisogno complessivo di circa 250.000 unità; il valore è dato da 66.000 unità da rimpiazzare (pensionamenti, chiusure, ecc.) e di circa 185.000 nuovi inserimenti.</p>
<p>REQUISITI ACCESSO E DESTINATARI</p>	<p>Il corso si rivolge a n° 3 giovani Neet, di cui <u>almeno 1 donna</u> (33,3%). Potranno accedere al percorso i candidati che hanno adempiuto al Diritto-Dovere all'Istruzione e formazione professionale in possesso di Qualifica triennale di Istruzione e Formazione Professionale (3 EQF), oppure, in mancanza della qualifica, che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età. I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione.</p> <p>Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, si richiede almeno livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER). Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana.</p>
<p>SELEZIONE</p>	<p>Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procede ad effettuare una selezione dei candidati, in stretto raccordo con il Centro per l'impiego, attraverso prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale. Per la formazione della graduatoria si terrà conto del curriculum vitae del candidato e dell'eventuale condizione di svantaggio. La prova psicoattitudinale consisterà in domande a risposta multipla. Il colloquio individuale sarà volto ad esplorare i fabbisogni del candidato, il progetto personale in termini di aspettative professionali future, la storia pregressa e la motivazione rispetto al percorso formativo. I punteggi assegnati al CV prenderanno in considerazione il titolo di studio del candidato ed eventuali precedenti esperienze nell'ambito di riferimento.</p> <p>L'eventuale selezione si svolgerà il giorno 14 Ottobre alle ore 9:00 presso Ristorante La No – Via Renella, 36 – Montognoso (MS). L'elenco degli ammessi al corso sarà affissa presso la sede di Serindform e pubblicato nel sito internet.</p> <p>Nello svolgimento della selezione saranno rispettati i principi di pari opportunità.</p>
<p>CREDITI FORMATIVI</p>	<p>Non è previsto il riconoscimento di crediti formativi.</p>
<p>INFORMAZIONI E ISCRIZIONI</p>	<p>Per iscriversi sono necessari: domanda d'iscrizione redatta su modulo della Regione Toscana (disponibile sui siti www.regione.toscana.it, www.serindform.it, e reperibile in formato cartaceo presso la sede di Serindform), documento d'identità valido, codice fiscale, fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione, Piano di attività Garanzia Giovani, curriculum vitae aggiornato, eventuale documentazione attestante la conoscenza della lingua inglese, eventuale documentazione attestante le competenze informatiche richieste, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello B1 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso).</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 21 Settembre 2020 al 12 Ottobre 2020 fino alle ore 18:00.</p> <p>Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). Dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00. tel: 0585 810009 – email: info@serindform.it – sito Web: www.serindform.it</p>
<p>FREQUENZA DEL PERCORSO</p>	<p>Il corso è gratuito. La frequenza è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive dell'intervento formativo ed almeno il 50% delle ore di stage. Le lezioni del corso, in base all'Emergenza COVID-19, potranno essere svolte tramite la Formazione a Distanza.</p>
<p>CERTIFICAZIONE FINALE</p>	<p>A seguito del superamento delle verifiche intermedie verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti.</p>