

Titolo del progetto "Il Bar: cocktail e piatti veloci"

Piano di Attuazione Regionale PON IOG Regione Toscana - MISURA 2A - AZIONE 3

PROGETTO FINANZIATO CON DD 8102 del 26/04/2022
Codice progetto 9005269 – matricole 2021GL0149 - 2021GL0150
Agenzia formativa Serindform Srl (codice accreditamento OF0270)

Il corso è interamente GRATUITO

Titolo del corso/attività		Il Bar: cocktail e piatti veloci
Tipo di attività		Percorsi di formazione individualizzata, professionalizzanti e specialistici, mirati a trasmettere le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani Neet.
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		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 si articola in 5 unità formative finalizzate a trasmettere conoscenze e capacità operative nella gestione di un bar e nella somministrazione di bevande e piatti veloci. Sbocchi occupazionali: Le competenze acquisite in uscita dal percorso formativo concorrerebbero ad aumentare l'occupabilità dei partecipanti nel settore ricettivo, uno dei settori con il maggior numero di esercizi commerciali, in forte crescita, soprattutto nelle zone costiere della provincia. Al termine dell'attività i partecipanti saranno in grado di preparare e somministrare bevande e cocktail alcolici e analcolici, utilizzando attrezzature, prodotti alimentari ed utensili tipici della gestione dei bar.
Contenuti didattici		UF 1 - Principi di Gestione del Bar e comunicazione 25 ore, UF 2 - Preparazione e somministrazione piatti semplici 12 ore, UF 3 - Preparazione e somministrazione bevande e cocktail 26 ore, UF 4 - Sicurezza nei luoghi di lavoro 12 ore, UF 5 - Modulo Personalizzato 5 ore, Accompagnamento 8 ore.
Durata complessiva:	Totale ore: 100	Articolate in: lezioni frontali 31 ore e 15 minuti (31,25%), analisi di casi per 8 ore e ½ (8,5%), Attività di laboratorio per 39 ore (39%), Esercitazioni di aula 6 ore (6%) prove di verifica per 7 ore e 15 minuti (7,25%) ed accompagnamento per 8 ore (8%).
Periodo di svolgimento		Settembre 2022 – Novembre 2022.
Calendario settimanale		3 o 4 lezioni settimanali, la mattina
Sede di svolgimento		Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS)
Numero di partecipanti previsto		3
Requisiti di accesso dei partecipanti		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 Garanzia Giovani, in possesso di un patto di attivazione valido al momento della presentazione della domanda di iscrizione. Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana è richiesto idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati che attestino il livello A2 ECQ. Qualora il candidato non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento (QCER). 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.
Modalità di riconoscimento crediti ingresso		E' previsto il riconoscimento dei crediti formativi ai sensi della DGR 988/2019 e smi
Verifiche e certificazione finali		Per il Percorso GESTIONE DEL BAR, a seguito del superamento delle verifiche intermedie effettuate alla fine di ogni Unità Formativa, verrà rilasciata la Dichiarazione degli apprendimenti. Per il percorso FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE, a chi avrà frequentato almeno il 70 % delle ore e a seguito del superamento della prova finale, verrà rilasciato l'attestato di frequenza "FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE".
Modalità di iscrizione		E' possibile iscriversi - presentandosi di persona presso gli uffici di Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). Dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00, oppure, inviando la documentazione per email (entro la data e l'ora di scadenza) a: info@serindform.it
Scadenza delle iscrizioni		15 Settembre 2022 ore 18:00
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		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, curriculum vitae aggiornato, patto di attivazione Garanzia Giovani ancora valido al momento dell'iscrizione, documentazione attestante condizione di svantaggio (eventuale), certificazione della conoscenza lingua italiana livello B1 (per i candidati stranieri che ne sono in possesso).
Modalità di selezione degli iscritti		Qualora in numero delle domande pervenute superi i 3 posti previsti si procederà ad effettuare una selezione dei candidati, attraverso prova psicoattitudinale e colloquio motivazionale. L'eventuale selezione verrà effettuata il 20/09/2022 ore 14:00 presso Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS).
Informazioni:		Per iscrizioni e informazioni, rivolgersi a Serindform, via Marina Vecchia n. 175, Massa (MS). Apertura uffici al pubblico: dal lunedì al venerdì ore 9,00-13,00 e 15,00-18,00. tel: 0585 810009 email: gestione@serindform.it – sito Web: www.serindform.it
Referente:		Matteo Pieraccioni