

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale GRATUITO per

OPERATORE DEL SERVIZIO SALA

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 373 del 26/04/2021 Cod. 1059061

POR MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 2 P. I. 9.1 RA 9.2, Asse 3 P.I. 10.3 RA 10.3 – AVVISO PUBBLICO DDPF 70/IFD/2020

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso si prefigge lo scopo di formare Operatori del Servizio Sala, ovvero tecnici dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, nonché al servizio di bar all'interno di aziende alberghiere, di ristorazione e di pubblici esercizi. La formazione proposta è finalizzata a fornire, secondo standard internazionali e di eccellenza, l'esatta conoscenza della sala, del bar e delle diverse zone operative, dell'arredo e delle attrezzature, della terminologia tecnica degli strumenti di lavoro e delle tecniche di utilizzo degli stessi, delle funzioni tecnico-professionali dei singoli componenti lo staff e del contributo che ciascuna figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro, delle tecniche di base dei diversi tipi di servizio e delle sue realizzazioni, delle tecniche di disposizione, preparazione e decorazione dei tavoli e della sala, nonché della preparazione e presentazione delle bevande.

IL CORSO E' TOTALMENTE GRATUITO.

DESTINATARI E REQUISITI

15 SOGGETTI (più 1 uditore) di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni, che abbiano assolto l'obbligo scolastico e che non partecipano a percorsi di Istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza), residenti e/o domiciliati nella Regione Marche.

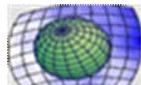
SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Orientamento iniziale, orientamento intermedio e rinforzo motivazionale -16 ore
- Scenario e contesto normativo in ambito ristorazione – 12 ore
- Aspetti igienico sanitari del servizio ed etichettatura degli alimenti (gestione delle allergie e delle intolleranze alimentari) - 10 ore
- Cura, controllo ed igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo - 8 ore
- Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità 30 ore
- Conoscenza cibo e vini - alfabetizzazione - 24 ore
- Preparazione della sala e riassetto dei tavoli - 40 ore
- Accoglienza e gestione del cliente - 28 ore
- Raccolta delle ordinazioni - 20 ore
- Servizio ai tavoli di cibo e bevande - 56 ore
- Lingua inglese 40 ore

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modello di domanda può essere scaricato dal sito www.ifsrl.it. Una volta completata con i dati e le informazioni richieste, dovrà essere sottoscritta e trasmessa a IF... srl unitamente a copia di un documento di identità e Curriculum Vitae (e copia permesso di soggiorno per soggetti di cittadinanza non italiana) entro e non oltre il 26 giugno 2021. È possibile utilizzare le seguenti modalità di consegna: Raccomandata AR all'indirizzo IF... srl – Piazza del Plebiscito 27 – 60121 Ancona (fa fede il timbro postale e va inviata contestualmente una mail a info@ifsrl.it con i propri dati anagrafici e l'oggetto "ISCRIZIONE OPSALA"); PEC all'indirizzo ifsrl@legmail.it; consegna a mano presso il CE.S.CO.T. ANCONA, in via Carlo Goldoni, 2 - Senigallia (An).

Ancona, 27 maggio 2021



www.regione.marche.it