RIAPERTURA TERMINI 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 alimentali) - 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
- Orientamento finale e ricerca attiva del lavoro – 16 ore
- Stage - 200 ore

DURATA, SEDE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

La durata complessiva del corso è di 500 ore (300 teoriche/pratiche + 200 ore di stage) oltre a 8 ore di esame finale. Le lezioni avranno la durata di 4 ore giornaliere e si svolgeranno in 4/5 giorni per settimana. L'inizio del corso è previsto per il mese di SETTEMBRE 2021 in orario pomeridiano. **Sede corso: Senigallia.** Prevista modalità telematica /presenza nel rispetto della normativa vigente per la gestione delle attività formative in presenza dell'emergenza epidemiologica da Covid-19

SELEZIONI

L'ammissione al corso, limitatamente ai posti disponibili avverrà dopo l'eventuale selezione. Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione, secondo le disposizioni previste dalla DGR 19 del 20/01/2020, di cui verrà data comunicazione telefonica e/o via mail entro tre giorni dalla data prefissata. La selezione, svolta nel rispetto delle misure anti-Covid (modalità telematica/presenza), consisterà in: - valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti); - una prova scritta e/o pratica, sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale (0-35); - un colloquio sulle materie oggetto del corso e/o motivazione alla partecipazione e curriculum (0-50). Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100. I candidati dovranno presentarsi alle selezioni muniti di un documento d'identità. L'allievo non sarà ammesso al corso qualora si dovesse evincere la mancanza dei requisiti di accesso o nel caso in cui non si presenti alla prova di selezione.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo e che avranno superato dell'esame finale, conseguiranno un Attestato di Qualifica (livello EQF4) di OPERATORE DEL SERVIZIO DI SALA - Profilo 8000 del Repertorio Regionale dei Profili Professionali (DGR n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i.).

PER INFORMAZIONI

Per ogni informazione aggiuntiva, è possibile contattare lo 071/203767, mandare una mail a info@ifsrl.it o un messaggio attraverso la pagina Facebook **IF Formazione**.

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 31 LUGLIO 2021. E' 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, 1 luglio 2021

www.regione.marche.it