



OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1
OFFERTA FORMATIVA 2019

IL CAMERIERE DI SALA E BAR CON COMPETENZE IN ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO CERVIA - (RA)

Attestato rilasciato:	CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE UC 3 "DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE" UC 4 "PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E SNACK" QUALIFICA DI "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" (ai sensi DGR 739/2013)
Contenuti del percorso:	Modulo 1 ACCOGLIENZA E PREPARAZIONE ALLO STAGE Modulo 2 IL PROCESSO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO Modulo 3 ASSISTENZA AI CLIENTI Modulo 4 TECNICHE DI ALLESTIMENTO DELLA SALA Modulo 5 IL SERVIZIO AL TAVOLO Modulo 6 ENOGASTRONOMIA E FOOD STORYTELLING Modulo 7 SVILUPPO SENSORIALE E DEGUSTAZIONE DEI VINI Modulo 8 PREPARAZIONE BEVANDE E SNACK Modulo 9 SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP Modulo 10 LINGUA INGLESE TECNICA Modulo 11 TECNICHE DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO Modulo 12 STAGE
Sede di svolgimento:	ACCADEMIA DELL'OSPITALITÀ TERENCE MEDRI - ISCOM E.R. Galleria Zoffoli, 4 – Cervia (RA)
Durata e periodo di svolgimento:	300 ore, di cui 120 ore di stage Da Novembre 2020 a Febbraio 2021
Numero partecipanti:	12
Destinatari e requisiti d'accesso:	persone non occupate in possesso dei seguenti requisiti formali e sostanziali: Requisiti formali: <ul style="list-style-type: none">– essere non occupati– aver assolto l'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione– essere residenti o domiciliati in Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività– avere esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso Requisiti sostanziali: <ul style="list-style-type: none">– buona capacità di espressione e comprensione della lingua italiana

Iscrizioni:	Entro il 23 Ottobre 2020
Criteri di selezione:	<p>Avranno accesso alla fase di selezione solo i candidati in possesso dei requisiti formali e sostanziali previsti. La verifica di tali requisiti sarà su base documentale effettuata in fase di preiscrizione e iscrizione. Il processo di selezione verrà attivato e documentato nel caso in cui il numero di utenti idonei sia superiore ai posti disponibili. In caso di attivazione la selezione dei partecipanti si articolerà in due fasi:</p> <p>1) Prova scritta: un test di cultura rispetto all'area professionale. Si prevede l'impiego di 2 ore. La prova scritta avrà un peso del 50% sulla valutazione finale.</p> <p>2) Colloquio: si sonda predisposizione del candidato nei confronti del percorso formativo proposto e la coerenza con il progetto professionale; si valuta il livello di comprensione della lingua. Il colloquio avrà un peso del 50% sulla valutazione finale.</p> <p>La conclusione del percorso di selezione sfocerà in una graduatoria finale affissa nei locali della sede didattica e comunicata via e-mail ai partecipanti.</p>
Ente di Formazione:	<p>Ente titolare e gestore: ISCOM Emilia-Romagna — Cod.Org. 283</p> <p>Partner:</p> <ul style="list-style-type: none">– FEDERALBERGHI EMILIA ROMAGNA– UNIONE REGIONALE DEL COMMERCIO DEL TURISMO E DEI SERVIZI DELL'EMILIA ROMAGNA-CONFCOMMERCIO EMILIA ROMAGNA– PRESTIGE Srl: Hotel Waldorf, Hotel Premier & Suites, Hotel Le Palme, Hotel Sorriso– B.L.V. Srl : HOTEL BELLEVUE– MAGNANI FAUSTO AFRICO E ANTONELLI NORMA Snc: HOTEL TORREMAURA– BRM Srl: HOTEL BELLETTINI– FIOR DI PINO SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO DI CORVETTI GIANNI & C.: HOTEL FIOR DI PINO– HOTEL SOLEMARE S.A.S. di Boni Piero & C.: HOTEL SOLEMARE– HOTEL SARACENO Snc di Bernardi Remo & C.: HOTEL SARACENO– HOTEL MAZZANTI Società in Accomandita Semplice di Giancarlo Mazzanti & C.: HOTEL MAZZANTI– HOTEL ACAPULCO di Giulianini Giovanni e Benzi Bianca Maria Snc: HOTEL ACAPULCO– QUADRELLI NERIO: HOTEL ZENITH
Contatti:	<p>Referente: SILVIA BOSTRENGHI Tel. 0544/1847004 Mail: info.cervia@iscomer.it Sito Web: www.iscomer.it - www.iscomer.ra.it</p>
Riferimenti:	<p>Operazione "SOCIAL MEDIA MARKETING: NUOVE PROFESSIONI PER IL TURISMO" Rif. PA 2018-11014/RER Progetto 3 - Ed.1 Approvata con DGR. 322 del 04/03/2019 Co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.</p>