

Per.La Operatore Sala Bar

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/05/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017.

Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Prato

Formatica S.c.a.r.l. (PI0386) - CPIA Prato (PO0555) - TS Società Cooperativa (GR0349)

“Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani”

Titolo del corso/attività	Per.La “Operatore Sala Bar”		
Tipo di attività	✓ qualifica		□ certificato di competenze
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande.		
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)	La figura professionale dell'operatore di sala bar è una professionalità che opera nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense. Lavora al buffet ed al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico per garantire la soddisfazione della clientela.		
Contenuti didattici	Recupero competenze di base; Qualità, sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale, cultura di genere e pari opportunità; Inglese di settore; Lavoro in Team; Formazione obbligatoria per l'esercizio dell'attività ristorativa; Elementi di merceologia ed erbe aromatiche e trattamento materie prime; Principali allergie e intolleranze alimentari; Caffetteria, Cocktail analcolici e di tendenza; Creazione di un'attività ristorativa; Organizzazione sala-bar; Allestimento Buffet; Cibo, birra, vino; Prime Colazioni, Banqueting e cucina di sala; Principali allergie ed intolleranze alimentari; La figura dell'Operatore; Preparazione snack; Accompagnamento.		
Durata complessiva:	Totale ore 2100	formazione in aula (ore)	stage (ore)
		1300	800
Periodo di svolgimento	Febbraio 2019 – Ottobre 2020		
Calendario settimanale	Le lezioni si svolgeranno dal Lunedì al Venerdì.		
Sede di svolgimento	Circolo E. Curiel - via F. Filzi, 39/m Prato		
Numero di partecipanti previsto	I posti disponibili all'interno del percorso sono 15.		
Requisiti di accesso dei partecipanti	Possono partecipare al percorso i ragazzi tra i 16 ed i 18 anni, non compiuti alla data dell'iscrizione, che abbiano assolto l'obbligo d'istruzione e siano fuoriusciti dal sistema scolastico.		
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso	Certificazione delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto scolastico frequentato ed eventuale test verificante le competenze raggiunte sui 4 Assi.		
Verifiche e certificazione finali	Esame di Qualifica. Il percorso rilascia una Qualifica Professionale di III Livello. Non saranno ammessi all'esame finale coloro che non abbiano frequentato almeno il 70% delle ore previste dal percorso formativo ed almeno il 50% delle ore di stage.		
Modalità di iscrizione	La domanda di iscrizione, redatta su apposito modello, può essere scaricata al seguente link http://www.formatica.it/progetto-perla compilata e consegnata: - A mano presso Circolo E. Curiel via Fabio Filzi dal Lunedì al Venerdì con orario 09.00-13.00 e 14.00-18.00. - A/R a Formatica S.c.a.r.l. via Gioberti, 39 - 56121 Pisa (Pi) alla C.a. di Nesi Martina.		
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	In fase di selezione sarà prevista una priorità del 50% per le ragazze.		
Scadenza delle iscrizioni	Sarà possibile iscriversi dal 26/11/2018 al 21/12/2018 e dal 07/01/2019 al 25/01/2019. In caso di invio tramite posta il mittente dovrà assicurarsi dell'avvenuta ricezione. Non fa fede il timbro postale.		
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Copia del documento di identità in corso di validità e Certificato delle competenze di base rilasciato dall'ultimo Istituto scolastico frequentato.		
Modalità di selezione degli iscritti	Qualora il numero delle domande di iscrizione risultasse superiore al numero dei posti disponibili, verrà realizzata una selezione attraverso: test conoscitivo: peso sull'intera prova del 30%. e colloquio motivazionale: peso sull'intera prova del 70%.		
Informazioni:	Per maggiori informazioni contattare Formatica Scarl al numero 050/577928 oppure Nesi Martina 333/3879179 oppure scrivere a info@formatica.it .		

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.
La partecipazione al corso è gratuita