

“ Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia ”



CORSO PER “COLLABORATORE DI SALA E BAR”

Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana

Sede di svolgimento: CASTELL'UMBERTO

• STRUTTURA E FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il corso, della durata di **590 ore**, formerà una figura che interviene a livello esecutivo nelle **attività di ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar**. L'allievo sarà in grado di:

- gestire il rapporto con la clientela nelle varie fasi di accoglienza;
- gestire il servizio al tavolo o al bar oltre che di commiato;
- operare con disponibilità, discrezione professionale e senso dell'ospitalità;
- saper affrontare situazioni critiche nei rapporti con i clienti anche in lingua inglese;

La formazione sarà suddivisa in:

- **lezioni in aula** per un totale di **390 ore**;
- **stage formativo** in azienda per un totale di **200 ore**;

Saranno coinvolti esclusivamente docenti con comprovata esperienza nel settore.

Saranno, inoltre, previste le seguenti attività accessorie:

- **visite guidate presso aziende del settore**;
- **orientamento e ricerca attiva del lavoro**: incontri con esperti del processo orientativo e delle attività di *counseling* il cui obiettivo sarà quello di seguire i destinatari nella delicata fase di ricerca del lavoro.

• MODULI DIDATTICI E STAGE

1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore
2	Alfabetizzazione informatica	32 ore
3	Lingua inglese	46 ore
4	Elementi di igiene alimentare e HACCP	16 ore

“ Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia ”

5	La ristorazione sostenibile	10 ore
6	Attrezzature e processi di lavoro	20 ore
7	Pianificazione, organizzazione e verifica di conformità delle attività lavorative	24 ore
8	Elementi di enogastronomia	30 ore
9	La comunicazione con il cliente	16 ore
10	Il servizio in sala	40 ore
11	Il servizio banqueting	24 ore
12	Attrezzature, prodotti e materie prime del reparto bar	40 ore
13	Il servizio al bar	34 ore
14	La preparazione di bevande e cocktails e la normativa sulla vendita di alcolici	46 ore
15	Stage	200 ore

Lo stage sarà svolto presso le seguenti aziende:

1	B.&T. s.r.l. (Ristorante – Pizzeria Il Canguro)	Castell'Umberto
2	Pizzeria Bellavista s.a.s. di Galati Rando Nicolino & C.	Castell'Umberto
3	Bar - Pasticceria F.lli Manera s.n.c.	Castell'Umberto
4	Bar - Pasticceria Raineri Mangialino Sebastiano	Castell'Umberto
5	Bar Elite di Crimi Giuseppe	Castell'Umberto
6	Ristorante La Perla di Gorgone Isabella	Naso
7	Margherita Agriturismo di Orlando Giacomo	Galati Mamertino
8	Ristorante Pizzeria L'Airone di Bontempo Ciancianella Rosario & C. s.a.s.	Tortorici
9	Bar Royal di Calanni Fraccono Pino	Tortorici
10	Bar Pasticceria Calà S. Lidia (Dolce Incontro)	Tortorici
11	Cafè d'Orice LU.SA. s.r.l.	Tortorici
12	Bar La Piazzetta di Mansueto Marcello	Sinagra
13	Bar - Pasticceria - Gelateria Calamunci Gaetano	Sinagra

• DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

I destinatari sono **persone in cerca di prima occupazione e disoccupati** in possesso dei seguenti requisiti:

- **residenza o domicilio in Sicilia;**
- **età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;**
- **titolo di studio di scuola secondaria di I grado;**
- **regolare permesso di soggiorno in corso di validità se cittadini non comunitari;**

È prevista una riserva di 50% posti per le donne. La partecipazione alle attività è **gratuita** (dispense e materiale didattico verranno forniti gratuitamente).

• PRE-ISCRIZIONE

In attesa della pubblicazione della graduatoria definitiva e della pubblicazione del relativo bando di selezione dei partecipanti, il **modulo di pre-iscrizione al corso**, è disponibile sul sito www.galcastellumbertonebrodi.it e presso la sede di Castell'Umberto (Me).

La domanda dovrà pervenire presso la sede in **Via Libertà, 85 – 98070 Castell'Umberto (ME)** o via email all'indirizzo formazionebrodi@faro85.it.

• SEDE DEL CORSO

Le lezioni in aula si terranno in **C.da Sfaranda Centro 371 – Castell'Umberto (ME)**

“ Per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia ”

• **INDENNITA'**

Sarà riconosciuta un'**indennità di frequenza di € 4,00** (quattro/00) lordi per ogni giorno di attività effettivamente frequentata, agli allievi che parteciperanno ad almeno il 70% delle ore previste.

E' previsto un bonus di conciliazione spendibile per l'accesso ai servizi pubblici e privati in favore di coloro che necessitano di assistenza e cura nei confronti di familiari di primo grado quali figli minori, anziani non autosufficienti, diversamente abili, malati cronici e/o terminali.

• **ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE**

Al termine del corso è previsto un **esame finale** al quale saranno ammessi coloro che avranno frequentato almeno il **70% delle ore previste** (esclusi i moduli “Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro”, “Alfabetizzazione informatica” e “Lingua Inglese”) e che avranno un giudizio almeno sufficiente in sede di valutazione dei docenti.

L'esame finale prevede una prova scritta e una prova orale.

La commissione d'esame, nominata dall'Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale, sarà composta da un Presidente nominato dall'Assessorato e da due docenti.

A coloro i quali supereranno con esito positivo gli esami sarà rilasciata la **qualifica professionale di “Collaboratore di sala e bar”**.

RIFERIMENTI

Per ulteriori informazioni contattare:

SEDE CASTELL'UMBERTO

Via Libertà, 85 – Castell'Umberto (Me)

Tel: 0941 438531

E-mail: formazionenebrodi@faro85.it

Web: www.faro85.it

ORGANIZZATORE

Faro 85 Soc. Coop. Soc.

Via La Farina n. 261 2° piano – Messina

Tel: 090 2921674

E-mail: formazionenebrodi@faro85.it

Web: www.faro85.it

Il Legale Rappresentante
(Dott. Antonio Celona)