

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”



Unione europea
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo

Repubblica Italiana



Regione Siciliana
Assessorato dell’Istruzione
e della Formazione Professionale



Via Tolstoy, 4/A - 97013 Comiso (RG) – P.IVA 01447150887 Tel. +39 0932 962151 – Fax +39 0932 731565
e-mail info@formasas.it - e-mail certificata formasas@sicurezzapostale.it – www.formasas.it

CORSO PER “COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE”

Cofinanziato dal Programma Operativo FSE 2014-2020 della Regione Siciliana

DESTINATARI	<p>Persone in cerca di prima occupazione e disoccupati ai sensi del D.Lgs. n. 150/15 in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none">- residenza o domicilio in Sicilia;- età lavorativa (i minorenni devono aver assolto l’obbligo di istruzione);- scuola secondaria di I grado;- possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità in caso di cittadini non comunitari.
STRUTTURA E FINALITÀ DELL’INTERVENTO	<p>Il corso, della durata di 676 ore (496 d’aula e 180 di stage), formerà una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l’efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l’igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere, nonché di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All’occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.</p> <p>Saranno coinvolti esclusivamente docenti con comprovata esperienza nel settore.</p>
INDENNITÀ DI FREQUENZA	<p>Agli allievi che frequenteranno almeno il 70% delle ore previste sarà riconosciuta un’indennità di frequenza giornaliera di € 5,00 (cinque/00) lordi.</p>
COMPETENZE IN USCITA	<ol style="list-style-type: none">1. Collaborare con l’équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa2. Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto3. Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all’igiene della struttura ricettiva
STAGE	<p>È prevista la realizzazione di n. 180 ore di stage presso aziende del settore turistico/ricettivo.</p>
ESAME E CERTIFICAZIONE FINALE	<p>Al termine del corso è previsto un esame finale, composto da una prova pratica e da un colloquio, in presenza di commissione esterna nominata dall’Assessorato dell’Istruzione e della Formazione Professionale e composta da un Presidente e da due esperti.</p> <p>A coloro i quali supereranno con esito positivo l’esame finale sarà rilasciata la qualifica di “Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative” (Qualifica 2 EQF).</p>

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso n. 2/2018

“ Costituzione del Catalogo regionale dell’offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia””

ARTICOLAZIONE DIDATTICA

N.	Titolo Modulo	Durata
1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore
2	Alfabetizzazione informatica	32 ore
3	Lingua inglese	32 ore
4	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	60 ore
5	I servizi delle strutture ricettive e ristorative	36 ore
6	Strumenti e tecniche per le attività di supporto alle operazioni di sala e bar	54 ore
7	Strumenti e tecniche per le attività di supporto alle operazioni di cucina	54 ore
8	Conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari: metodi e normativa	16 ore
9	Strumenti e tecniche per le attività di supporto ai servizi di ricevimento	54 ore
10	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	26 ore
11	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	40 ore
12	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	20 ore
13	Gestione dei dati e normativa sulla privacy	20 ore
14	Tecniche, strumenti e prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti	40 ore
15	Stage	180 ore