

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 DI SALA E BAR”

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 576 ore (426 d’aula e 150 di stage), formerà una figura professionale che interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar.</p> <p>L’utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.</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. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
STAGE	<p>È prevista la realizzazione di n. 150 ore di stage presso bar, ristoranti, caffetterie, aziende di catering e in altri esercizi pubblici finalizzati alla ristorazione.</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 di sala e bar” (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	Processi di lavoro e attrezzature del settore ristorativo e dei pubblici servizi	24 ore
5	Pianificazione e organizzazione del lavoro e verifica conformità delle attività	24 ore
6	Tecniche di comunicazione organizzativa	20 ore
7	Principali terminologie tecniche di settore	8 ore
8	Igiene alimentare e HACCP	16 ore
9	Tecniche di comunicazione con il cliente	24 ore
10	Tecniche di servizio base e avanzate in sala	40 ore
11	Il servizio banqueting	36 ore
12	Attrezzature del reparto bar	38 ore
13	Prodotti e materie prime del reparto bar	38 ore
14	Tecniche di servizio al banco bar e al tavolo	34 ore
15	La preparazione di bevande e cocktail	40 ore
16	Normativa sulla miscita/somministrazione di alcolici	8 ore
17	Stage	150 ore