



# AL LAVORO, AVANTI VELOCE

Corso gratuito

## II CAMERIERE DI SALA E BAR CON COMPETENZE IN ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

Op. Rif. PA 2018-11014/RER/1 Approvato con DGR N. 322 del 04/03/2019  
Co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 della Regione Emilia Romagna

### DESTINATARI

PERSONE NON OCCUPATE IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI:

- avere 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;
- essere non occupati;
- avere esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso;
- Avere buona capacità di espressione e comprensione della lingua italiana.

**Sede di svolgimento:** Accademia dell'Ospitalità T. Medri – Iscom ER – Galleria Zoffoli 4 48015 Cervia (RA)

**Attestato:** 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) area professionale: produzione e distribuzione pasti.

**Durata:** 300 ore di cui 120 di stage da aprile a giugno 2019.

**ISCRIZIONI ENTRO martedì 9 aprile 2019**

INFO e ISCRIZIONI

[www.iscomer.ra.it](http://www.iscomer.ra.it) - [info.cervia@iscomer.it](mailto:info.cervia@iscomer.it) - T. 0544/1847004

Accademia dell'Ospitalità Terenzio Medri



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)

<b>Attestato rilasciato:</b>	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) AREA PROFESSIONALE: PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI
<b>Contenuti del percorso:</b>	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
<b>Sede di svolgimento:</b>	ACCADEMIA DELL'OSPITALITÀ TERENCEO MEDRI - ISCOM E.R. Galleria Zoffoli, 4 – Cervia (RA)
<b>Durata e periodo di svolgimento:</b>	300 ore, di cui 120 ore di stage Aprile – Giugno 2019
<b>Numero partecipanti:</b>	12
<b>Destinatari e requisiti d'accesso:</b>	persone non occupate in possesso dei seguenti requisiti formali e sostanziali:  <b>Requisiti formali:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– essere non occupati</li><li>– aver assolto l'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione</li><li>– essere residenti o domiciliati in Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività</li><li>– avere esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso</li></ul> <b>Requisiti sostanziali:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– buona capacità di espressione e comprensione della lingua italiana</li></ul>
<b>Iscrizioni:</b>	Entro il 9/04/2019



<b>Criteri di selezione:</b>	<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><b>1:</b> 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><b>2:</b> 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>
<b>Ente di Formazione:</b>	<p>Ente titolare e gestore: ISCOM Emilia-Romagna Cod.Org.283</p> <p>Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- FEDERALBERGHI EMILIA ROMAGNA</li><li>- UNIONE REGIONALE DEL COMMERCIO DEL TURISMO E DEI SERVIZI DELL'EMILIA ROMAGNA-CONFCOMMERCIO EMILIA ROMAGNA</li><li>- PRESTIGE SRL: Hotel waldorf , hotel Premier &amp; Suites, Hotel Le Palme, Hotel Sorriso</li><li>- B.L.V. Srl : HOTEL BELLEVUE</li><li>- MAGNANI FAUSTO AFRICO E ANTONELLI NORMA S.N.C.:HOTEL TORREMAURA</li><li>- BRM S.R.L.:HOTEL BELLETTINI</li><li>- FIOR DI PINO SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO DI CORVETTI GIANNI &amp; C.:HOTEL FIOR DI PINO</li><li>- HOTEL SOLEMARE S.A.S. DI BONI PIERO &amp; C.:HOTEL SOLEMARE</li><li>- HOTEL SARACENO S.N.C. DI BERNARDI REMO E C.:HOTEL SARACENO</li><li>- HOTEL MAZZANTI SOCIETA' IN ACCOMANDITA SEMPLICE DI GIANCARLO MAZZANTI &amp; C.:HOTEL MAZZANTI</li><li>- HOTEL ACAPULCO DI GIULIANINI GIOVANNI E BENZI BIANCA MARIA S.N.C.:HOTEL ACAPULCO</li><li>- QUADRELLI NERIO: HOTEL ZENITH</li></ul>
<b>Contatti:</b>	<p>Referente: SILVIA BOSTRENGHI Tel. 0544/1847004 Mail: <a href="mailto:info.cervia@iscomer.it">info.cervia@iscomer.it</a> Sito Web: <a href="http://www.iscomer.ra.it">www.iscomer.ra.it</a></p>
<b>Riferimenti:</b>	<p>Operazione Rif. PA 2018-11014/RER Progetto 1 Approvata con DGR. 322 del 04/03/2019 Co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.</p>