

CODICE PROGETTO:
01384202005141233331

DESTINATARI

Minori Stranieri non
Accompagnati e
Neo-maggiorenni
dai 16 ai 21 anni

REQUISITI

Titolo di studio:
Scuola dell'obbligo o
Licenza media Prerequisiti:
Conoscenza lingua Italiana
livello A2
Criteri di ammissione:
Colloquio orientativo
attitudinale

NOTE ORGANIZZATIVE

Inizio Corso:
6 luglio 2020
Durata corso:
360 ore di teoria
Luglio/Novembre 2020
240 ore di stage
Orari: 4 ore
Partecipazione: Gratuita
Modalità del Corso:
FAD: Cisco Webex
In presenza: CIDIS onlus
Caserta Corso Trieste 257,
81100

Operatore del servizio di sala - Cameriere qualifica professionale | servizi turistici

600 ore - gratuito
oBIETTIVO DEL CORSO

Far acquisire competenze agli allievi, qualificarli e formarli affinché possano diventare professionisti dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala, all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di gestire in prima persona il rapporto con il cliente e di relazionarsi, assumendosi la responsabilità del proprio operato con lo staff dell'azienda nella quale lavora.

FUNZIONI

L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering. Può prestare servizio come lavoratore dipendente o può svolgere la professione "a chiamata" (job on call).

AREE FORMATIVE

Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione
Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (HACCP)
Igiene e sicurezza sul lavoro
Predisposizione delle comande e degli ordini
Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione
Informatica e web
Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande
Lingua straniera INGLESE - microlingua straniera di settore
Stage
Esame di qualifica
CERTIFICAZIONE

l'Attestato di Qualifica Professionale, comprensivo di allegato contenente l'indicazione delle competenze acquisite, verrà rilasciato al termine del corso previo superamento dell'esame finale e a frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo

E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi derivanti da precedenti esperienze formali, non-formali e informali, secondo la normativa regionale vigente.

Never Alone, per un domani possibile" si inserisce nel quadro del programma europeo EPIM "Never Alone - Building our future with children and youth arriving in Europe"
<https://minoristranieri-neveralone.it/>



LA RADA
consorzio cooperative sociali



Progetto P.O.P.E.Y.E

Consorzio La Rada, via Tanagro 12, Salerno, ☎ 0892583316,
popeye@consorzioalarada.it

<https://minoristranieri-neveralone.it/progetto/popeye/> - FB NeverAloneItalia