

TOSCANA FORMAZIONE SRL accreditamento regionale n° OF0227, in partenariato con ISTITUTO PARINI SRL accreditamento regionale n° OF0349, ITINERA FORMAZIONE ENTE DEL TERZO SETTORE accreditamento regionale n°OF0049, C.D.C. S.A.S. DI LORENZO BOAGLIO & RITA RASTRELLI accreditamento regionale n°OF0290, CAICT FORMAZIONE S.R.L. accreditamento regionale n°OF0085, CAT ASCOM MAREMMA SRL accreditamento regionale n°OF0327, HEIMAT SERVIZI AMBIENTALI SOCIETÀ COOPERATIVA accreditamento regionale n° OF0264, BIO CONSULT FORMAZIONE srl accreditamento regionale n° OF0021, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. n.1992 del 01-02-2023, organizza il seguente corso formativo:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

AVVISO UPSKILLING PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO

ZONA TERRITORIALE: GROSSETO

TIPOLOGIA: FORMAZIONE SPECIALISTICA E COMPETENZE TRASVERSALI

CORSO SALA BAR

Codice Progetto 9010124 - n. edizioni 1 - Matricola 2022A90195

DESTINATARI: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il corso è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il corso mira a fornire competenze specifiche nella gestione operativa del servizio di sala e del banco bar, compresa la preparazione di snack e piatti semplici. Le conoscenze e capacità acquisite fanno riferimento a due Aree di attività/Unità di competenze della figura regionale di *Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande*: **Distribuzione pasti e bevande** (UC 1711) e **Preparazione e somministrazione di bevande e snack** (UC 1712).

Il corso si articola in due unità formative:

1. Servizio di sala.
2. Servizio bar.

E' opportuno, per i cittadini stranieri, avere la padronanza della lingua italiana.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA: Il corso prevede n° 60 ore di aula/laboratorio.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Conoscenze:

- Principali componenti di servizio nella sala

ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità

- Tecniche di servizio al tavolo
- Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura
- Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi

Capacità:

- Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
- Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela
- Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio
- Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Inserimento, come cameriere o barista, in una vasta tipologia di strutture di locali pubblici, dai ristoranti e bar tradizionali ai pub e agli stabilimenti balneari.

BENEFICIARI DEL PERCORSO FORMATIVO

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati da almeno sei mesi, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione oppure compimento del 18° anno di età.

RICONOSCIMENTO CREDITI: Contestualmente all'iscrizione, gli allievi potranno richiedere il riconoscimento dei crediti, secondo le procedure previste dalla vigente normativa

INDENNITÀ DI FREQUENZA: Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità ai soggetti disoccupati over 55 anni (coloro che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità, erogata ai partecipanti aventi diritto al termine del progetto, è pari ad € 3,50 euro/corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato, per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di

euro €100 ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile. L'indennità sarà corrisposta al momento in cui i percorsi del catalogo saranno conclusi e sarà determinata la platea degli aventi diritto; questo potrà avvenire anche a distanza di tempo dal termine del corso.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO: Toscana Formazione – Via de' Barberi 5 – Grosseto.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO (se previste):

Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti.

CERTIFICAZIONE FINALE: Dichiarazione degli apprendimenti

INFORMAZIONI: il corso è finanziato con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

ISCRIZIONI

Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL: coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento. Qualora indirizzato verso le misure 2 Upskilling e 3 Reskilling, il beneficiario potrà iscriversi ad un corso di formazione, rispettivamente di Upskilling (aggiornamento) o Reskilling (riqualificazione), passando pertanto alla fase 2 descritta di seguito.

Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO: nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro.

(https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20Approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).