Op. Rif. PA n. 2018-10952/RER approvato con DGR 217/2019 del 11/02/2019 e cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 e della regione Emilia-Romagna. In attesa di determina di finanziamento.

Ristorazione

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE ORIENTATO ALLA VALORIZZAZIONE DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA REGGIANA

Obiettivi

Il percorso ha una durata complessiva di 600 ore, di cui 370 ore di formazione d'aula/laboratorio e 230 ore di stage.

Argomenti

- ACCOGLIENZA, PATTO FORMATIVO E FONDO SOCIALE EUROPEO
- ORIENTARSI NEL MONDO DEL LAVORO
- LAVORARE IN TEAM
- SICUREZZA SUL LAVORO
- CONOSCERE A APPLICARE IL SISTEMA HACCP
- PULIRE E PREPARARE GLI ALIMENTI
- CONSERVARE GLI ALIMENTI
- COMPORRE UN MENU' ASSOCIANDO I PIATTI
- PREPARARE E PORZIONARE PIATTI SEMPLICI
- ALLESTIRE LA TAVOLA
- PRESENTARE IL MENU, RACCOGLIERE L'ORDINAZIONE E SERVIRE I PIATTI
- RELAZIONARSI IN LINGUA INGLESE
- ALLESTIRE LO SPAZIO BAR
- PREPARARE BEVANDE E SNACK
- SOMMINISTRARE BEVANDE E SNACK

Destinatari

Destinatari dell'intervento formativo sono persone:

- non occupate
- residenti o domiciliate in Emilia Romagna in data antecedente

DURATA TOTALE:
600 ore

CALENDARIO:
dal: 05/06/2019
al : 11/11/2019

TERMINE ISCRIZIONI:
24/05/2019

SEDE DI SVOLGIMENTO:
CORREGGIO

REFERENTE DEL CORSO:
Benatti Clara

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:
Finanziato

Il corso sarà realizzato solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti.
Le date potrebbero subire variazioni.

FORMart sede di CORREGGIO, Via Matteotti, 7 42015 Correggio (RE)
T. 0522-694753 - info.correggio@formart.it - www.formart.it

Cercaci su

all’iscrizione alla selezione
- che hanno assolto l’obbligo di istruzione ed il diritto-dovere all’istruzione/formazione
- con esperienza lavorativa non coerente al percorso o irrilevante

PROFILI/SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L’OPERATORE DELLA RISTORAZIONE è in grado di condurre le preparazioni delle materie prime e degli ingredienti arrivando alla creazione ed al porzionamento di semplici piatti appartenenti alla cultura e alla tradizione reggiana.

LE AZIENDE PARTNER DEL PROGETTO

- CONVITTO NAZIONALE STATALE RINALDO CORSO
- LA MANDRAGOLA DI CIERVO VALERIO
- RISTORANTE TS DI TORELLI SIMONA
- MEDAGLIONI S.R.L.
- FERRETTI MASINI CRISTINA
- SAN GREGORIO SRL
- TRATTORIA TRE SPADE
- F.A.M.I.L. SNC DI CATENA ANTONELLO E FUSARO ROSA
- GABBO S.R.L.
- OSTERIA PIZZERIA DAL 'BARUSER'
- LA GALERA S.N.C.
- LEONARDO SRL
- FINEURO - S.P.A.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Lezioni teoriche: FORMart sede di Correggio, via Matteotti, 7

Lezioni pratiche: CONVITTO NAZIONALE RINALDO CORSO di Correggio

Criteri di Selezione

La selezione sarà articolata in 2 fasi: • FASE 1 -test attitudinale • FASE 2 - colloquio motivazionale Al colloquio motivazionale ed al test attitudinale sarà attribuito rispettivamente un peso pari al 50%. La somma ponderata dei punteggi delle prove determinerà il punteggio finale per ciascun candidato. Verrà definito un punteggio soglia attraverso cui identificare i candidati ammissibili al percorso. L’ammissione al corso rispetterà l’ordine di graduatoria.

Requisiti

Prima della selezione si verificheranno i requisiti FORMALI (residenza/domicilio, titoli di studio, esperienze lavorative non coerenti/irrilevanti) attraverso: autodichiarazione, documento di identità, C.V. e storico lavoratore.