

Imparaora S.c.a.r.l n° OF0210

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

Percorsi di riqualificazione - Reskilling

DENOMINAZIONE CORSO CORSO CAMERIERE

Composto da 1 ADA (Aree Di Attività) *afferre la figura professionale "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)"* :

Distribuzione pasti e bevande UC 1711

DESTINATARI: N. da 6 a 15 ALLIEVI

L'avviso si inserisce in [Giovanisì](#), il programma della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso formativo è strutturato in moduli teorico/pratici che afferiscono alla UC 1711 denominata Distribuzione pasti e bevande e facente parte della figura n. 412 del RRF di Regione Toscana. Oggetto del corso sono le mansioni tipiche del cameriere di sala.

Contenuti Formativi:

- UF1 - Normative e sicurezza
- UF2 - Tecniche di servizio e comunicazione
- UF3 - Lingua inglese
- UF4 - Allestimenti e abbinamenti

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso ha una durata di 110 ore complessive e così suddivise:

55 ore di formazione in aula/laboratorio

55 stage

Le lezioni si svolgeranno in sessioni formative della durata media di 4 ore ciascuna; il calendario è definito alla partenza del corso con orario intensivo che permetta allo studente di rientrare nel mondo del lavoro con nuove competenze nel minor tempo possibile.

La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% delle ore totali.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO: 18 anni e adempimento al diritto dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa

vigente; certificato di Lingua italiana A2 per stranieri.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.).

RICONOSCIMENTO CREDITI:

Previsto in base a titoli presentati, nel limite massimo del 50% del corso. Precedenti attività di stage non sono riconoscibili.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Imparaora Scarl

I corsi CAMERIERE edizione GOL si svolgeranno presso le sedi di Cascina zona Navacchio(PI), Vinci zona Sovigliana (FI), Pisa, Lucca, Livorno e Firenze. Tel. 0507373031

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il **70% delle ore di formazione**, verrà effettuata un'esame finale con commissione nominata da Regione Toscana. La soglia di accettabilità per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è 60/100.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Certificazione delle competenze