



C.I.F.I.R. ONLUS
P.zza G. Cesare, 13 70124 BARI (BA)
☎ 080 5424298 📠 080 5424298
www.cifir.it – Email cfp.bari@cifir.it
info@cifir.it

Scheda Progetto Corso **BARMAN – BARLADY**

POR Puglia FESR-FSE 2014-2020. Asse VIII "Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale"; Azione 8.2 "Interventi rivolti ai disoccupati". Patto per lo sviluppo della Regione Puglia – FSC 2014/2020 -. DD.GG.RR. nn. 2076/2017 e 489/2018. Adozione Avviso pubblico – MI Formo e Lavoro - per la concessione di un voucher formativo di qualificazione e riqualificazione e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati. APPROVAZIONE avviso pubblico MIFORMOELAVORO con atto del Dirigente della Sezione Promozione e Tutela del Lavoro n. 383 del 03/07/2018 e pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 93 del 12 luglio 2018

ENTE ATTUATORE	C.I.F.I.R. ONLUS Centri di Istruzione e Formazioni Istituti Rogazionisti
SEDE DI SVOLGIM.	C.I.F.I.R. ONLUS sede Villaggio del Fanciullo – P.zza G. Cesare, 13 Bari
DURATA CORSO	210 ore di formazione
DATE	
N° ALLIEVI AMMES.	15 allievi
TIPOLOGIA DI UTENZA	I destinatari del programma devono possedere i seguenti requisiti: essere residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia, se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; avere compiuto il 18esimo anno di età; - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e privi di strumenti di sostegno al reddito; oppure - essere disoccupati secondo la definizione dell'art. 19 del D.lgs 150/2015 e beneficiari di strumenti di sostegno al reddito (NASPI)
PREREQUISITI RICHIESTI	Assolvimento dell'obbligo scolastico
INDENNITA' DI FREQUENZA	La partecipazione ai percorsi di formazione prevede un'indennità oraria di frequenza pari a - 6,00 euro (lorde) per i disoccupati privi di strumenti di sostegno al reddito - di 2,50 euro (lorde) per i disoccupati beneficiari di strumenti di sostegno al reddito.
ATTESTATO RILASCIATO	Dichiarazione degli apprendimenti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI	Prova pratica in situazione, colloquio
DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE	Lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi o mense; - lavora al buffet e al servizio; - collabora nella vendita di pietanze e di bevande; - esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica; - effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande realizzando semplici menù ed il relativo servizio di ristorante e di bar; - gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela.
FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO	operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande
SITUAZIONI-TIPO DI LAVORO	Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in qualsiasi struttura ricettiva: mense di collettività, self-service, mense aziendali, piccoli ristoranti, punti di ristoro, agriturismi, ecc. In contesti di micro impresa, la figura coincide con il titolare. Per le imprese con attività caratterizzata da forte stagionalità si applicano contratti stagionali.

Totale corso 210