



C.I.F.I.R. ONLUS Sacro Costato

Viale Magna Grecia, 402 - 47100 Taranto (TA)

☎ 0994591519

www.cifir.it – Email cfp.taranto@cifir.it

cifirsacrocostato@yahoo.it

Scheda Progetto Corso

LE BASI DI SALA

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 Viale Magna Grecia, 402 – Taranto
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	Per accedere al corso occorre la maggiore età ed aver assolto l'obbligo scolastico e aver adempiuto al diritto-dovere di istruzione o formazione o esserne prosciolto. Gli iscritti stranieri devono dimostrare di possedere una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta (livello A2), che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza sarà verificata attraverso un test di ingresso
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
MODALITA DI VALUTAZIONE FINALE DEGLI APPRENDIMENTI	Test di Verifica, Prova pratica in Situazione Simulazione Colloquio
DESCRIZIONE DELLA PERFORMANCE	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	Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self service, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.) Opera in team; si relaziona con il cuoco, lo chef, il maître, garantendo il raccordo con tutto lo staff di cucina. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza

Totale corso 210