

2023_GOL3A.347 ADDETT* ESPERT* NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

"AZIONE FINANZIATA NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) - PROGRAMMA GOL GARANZIA OCCUPABILITÀ LAVORATORI - MISSIONE 5 "INCLUSIONE E COESIONE", COMPONENTE 1 "POLITICHE PER IL LAVORO", RIFORMA 1.1 "POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO E DELLA FORMAZIONE". FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - NEXT GENERATION EU.

OBIETTIVO GENERALE

Il corso "Addett* ai servizi di ristorazione" prepara tecnicamente ad operare in diversi ambiti della RISTORAZIONE COLLETTIVA e TURISTICA e in senso più ampio nel settore della ricettività enogastronomica (tavole calde, bar in aree turistiche).

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

I partecipanti, al termine della formazione, sapranno:

- Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi;
- Cuocere i diversi alimenti, applicando i metodi di cottura più idonei, avendo preventivamente preparato i semilavorati necessari e provvedendo, infine, alla distribuzione e all'allestimento delle pietanze in piatti o vassoi;
- Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto).

DESTINATARI

I destinatari del percorso sono persone disoccupate, inoccupate o con occupazione saltuaria

DURATA PROGETTUALE

- 160h pro-capite divise in momenti d'aula per il trasferimento di contenuti teorici e momenti laboratoriali per apprendere competenze tramite attività pratiche sul campo e simulazioni.
- 160h pro capite di tirocinio
- 15h di supporto individualizzato da suddividere per il numero di corsisti secondo le necessità.

Il percorso si articola nei seguenti moduli formativi:

1. SICUREZZA ALIMENTARE E APPLICAZIONE DELLE NORME HACCP
 2. PREPARARE E CONSERVARE LE MATERIE PRIME
 3. CUOCERE GLI ALIMENTI E ALLESTIRE LE PIETANZE
 4. COMPORRE E DECORARE I PIATTI
 5. REALIZZARE ELEMENTI DECORATIVI
 6. GESTIRE DATI, INFORMAZIONI E CONTENUTI DIGITALI
 7. RELAZIONARSI CON IL GRUPPO DI LAVORO E SVILUPPARE L'ORIENTAMENTO AL CLIENTE
 8. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO
- ESPERIENZA IN TIROCINIO

Sono previste 160 ore di tirocinio, con una presenza settimanale in azienda di circa 15/20 ore a settimana, da concordare con tutte le parti coinvolte in fase di attivazione del tirocinio.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI AL CENTRO PER
L'IMPIEGO DI RIFERIMENTO O CONTATTARE
BT GROUP - 0461 1636582 - FORMAZIONE@BTGROUP.TN.IT