



SALUZZO
Via Griselda, 8
Tel. 0175 248285
segreteria.saluzzo@cnosfap.net
www.cnosfap.net -

FPL/FSE PLUS- COLLABORATORE DI SALA E BAR

corso in attesa di approvazione e finanziamento

OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande. La figura professionale del Collaboratore di sala e bar è colui che è in grado di:

- utilizzare in modo adeguato le attrezzature;
- preparare bevande fredde, calde, alcoliche ed analcoliche;
- presentare e servire piatti semplici per banco bar;
- partecipare all'allestimento della sala e alla realizzazione del servizio delle portate al tavolo supportando il lavoro dei responsabili di reparto, nel rispetto delle norme di sicurezza;
- abbinare carta dei vini e dei dessert al menù proposto dalla cucina;
- abilità di comunicazione e relazione col cliente, gestendo eventuali reclami.

Durante il corso gli allievi verranno sensibilizzati, come complemento agli argomenti primari, con tematiche di Sicurezza, Sviluppo sostenibile, Imprenditorialità ed Educazione finanziaria, Competenze digitali trasversali, Pari Opportunità e non discriminazione, Parità tra uomini e donne per tutti per mezzo di contestualizzazioni rispetto al settore. Al termine del percorso, lo studente sarà in grado di svolgere la propria attività professionale presso aziende di ristorazione collettiva/ristoranti/bar/pizzerie/tavola calda. Il target di utenti previsto per le attività formative è costituito da occupati (come da scheda corso) giovani (di età pari o superiore a 18 anni) e adulti. Sono ammessi anche titolari di "Buoni servizi lavoro", percettori di reddito di cittadinanza, lavoratori dipendenti posti in CIGS ed a rischio di perdita del posto di lavoro per situazioni di crisi comportanti esuberi lavorativi solo se in possesso di esperienza pregressa dimostrabile nel settore. In via minoritaria sono ammessi anche lavoratori disoccupati con esperienza pregressa dimostrabile.

Parte del percorso sarà erogato in FAD: il blended learning è un sistema di training importante, unisce il meglio di entrambe le modalità di formazione tramite una progettazione scrupolosa delle azioni, una preparazione puntuale dei materiali e una previsione attenta del processo di insegnamento. Lo strumento tramite il quale si prevede lo svolgimento di attività a distanza sarà la classe virtuale all'interno della quale gli allievi saranno supportati e accompagnati nel percorso formativo, anche con l'ausilio degli strumenti di comunicazione web, social o tradizionale, nonché pubblicazione di materiale didattico, lezioni on line, videolezioni, libri di testo e dispense in formato elettronico, esercitazioni e verifiche di apprendimento. Uno stile di formazione basato sull'apprendimento misto per sua stessa natura coinvolge i discenti e li pone al centro della didattica, dando loro autonomia e momenti di confronto utili per la crescita personale e di tutto il gruppo. La forza di tale metodologia risiede infatti, nella sua capacità di stimolare un approccio cooperativo e di peer education consentendo di veicolare con maggiore efficacia l'insegnamento delle basic/life skills.

Per entrambe le tipologie di utenza è previsto il possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado come requisito minimo in ingresso.

Il corso si svolgerà principalmente in orario preserale/serale per una durata complessiva di 500 ore, comprensive delle 12 ore di esame finale e di 200 ore di stage in azienda.

Ecco l'elenco delle unità formative sviluppate nel corso:

uf : Servizio di banco bar

uf : Servizio di sala

uf : Caratteristiche del prodotto e Servizio di Cucina

uf : Haccp e igiene alimentare (parte in FAD)

uf : Caratteristiche del prodotto e servizio di cucina

uf : Competenze digitali (parte in FAD)

uf : Tecnologie informatiche

uf : Sicurezza (in FAD)

uf : Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile nelle attività economico - produttive del settore di riferimento (parte in FAD)

uf : Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente (in FAD)

uf : Parità fra uomini e donne e non discriminazione (in FAD)

uf : Accoglienza e orientamento

Prova finale (esame).

Il corso NON prevede stage in azienda, mentre parte per percorso, parte delle ore saranno erogate in FAD, il restante è attività di laboratorio.

il corso si svolgerà 2/3 sere a settimana con orario 17/22 ed alcuni sabati mattina.

DESTINATARI

Il corso è rivolto ad OCCUPATI GIOVANI E ADULTI (maggioenni) e DISOCCUPATI con documentata esperienza lavorativa pregressa, in possesso di Licenza di scuola secondaria di I grado come previsto dalla scheda corso. In caso di mancanza del titolo di studio minimo e/o in presenza di titolo non tradotto e riconosciuto, saranno erogate prove di accertamento delle competenze di base e l'iscrizione avverrà previo superamento delle stesse.

PREREQUISITI

Maggiore età, cittadinanza italiana o permesso di soggiorno in corso di validità, conoscenza minima della lingua italiana (superamento di una prova preliminare sull'italiano)

DURATA

200

STAGE

0

FASCIA ORARIA

serale

COSTI

Gratuito

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica Professionale