



“FORMARE AL TURISMO”

OPERAZIONI RELATIVE ALLA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ FORMATIVE NELL’AMBITO DEL SETTORE
TURISMO - ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11
PROGRAMMA OPERATIVO FONDO SOCIALE EUROPEO REGIONE LIGURIA 2014-2020



BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

“Operatore sala e bar”

Camerieri di ristorante codice ISTAT Professioni 2011: 5.2.2.3.2

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	al termine del corso si sostiene esame di qualifica per: “Cameriere di ristorante” cod. ISTAT 5.2.2.3.2
DESTINATARI	Giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: <ul style="list-style-type: none">• qualifica triennale;• diploma di scuola secondaria superiore;• laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto <p>(La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.)</p> Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.
PARI OPPORTUNITÀ	L’accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991

<p>FIGURA PROFESSIONALE</p>	<p>L'operatore sala e bar tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere, nonché al servizio di bar all'interno di aziende alberghiere, di ristorazione e di pubblici esercizi.</p> <p>La figura professionale in questione opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti.</p> <p>Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto.</p> <p>La figura in questione, ad integrazione e supporto delle attività di sala, possiede più specifiche conoscenze e competenze in merito ai servizi d'organizzazione, la gestione dei servizi bar, con particolare riferimento alla caffetteria; alle tecniche di somministrazione delle bevande; alle pratiche di sommelier; ai servizi delle prime colazioni; alla preparazione di snack e buffet; nonché possedere nozioni generali sulle tecniche di preparazione di cocktails, frullati e sciroppi e sulle tecniche di miscelazione</p>
<p>MERCATO DEL LAVORO</p>	<p>Il turismo rappresenta un settore di eccellenza per tutta l'area Ligure, dimostrando forti margini di sviluppo legati alla capacità di diversificare e migliorare la qualità dell'offerta turistica, al fine di accrescere la competitività e migliorare la governance del settore.</p> <p>Il turismo sta diventando un settore con un'incidenza sempre più in crescita nell'economia nazionale e per poter mantenere e migliorare le posizioni acquisite occorre valorizzare, oltre che l'attrattiva del territorio, tutti quegli elementi che concorrono a consentire di fruirne i valori.</p> <p>Le principali attività sono certamente collegate alla ristorazione, che rendono il settore fondamentale per la crescita e lo sviluppo economico dei territori, con grande potenzialità in campo occupazionale.</p> <p>Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato.</p> <p>Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Molte volte il compito del cameriere è svolto in ambienti affollati ed in spazi ristretti. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità.</p> <p>Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi).</p>

MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare la domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, presso la sede dell'organismo formativo attuatore (sotto indicato), unitamente ad un documento di identità e copia del titolo di studio richiesto.</p> <p>La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa è ritirabile presso la sede dell'ente Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova - tel. 010 815709 (dal lunedì al venerdì con orario dalle 10.00 alle 12.30) o può essere scaricata direttamente dal sito www.aredomani.it</p> <p>Le iscrizioni saranno aperte a partire dal 8 aprile 2019 e termineranno alle ore 12.30 del 10 maggio 2019 presso la sede di Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA, SEDE E STRUTTURA DEL CORSO	<ul style="list-style-type: none"> • Sede corso: Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova • La durata complessiva del corso è di 600 ore, di cui <ul style="list-style-type: none"> ○ n° 420 le ore dedicate alla formazione teorico/pratica ○ n° 180 le ore dedicate allo stage
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> • Si prevede un'articolazione su 5 ore giornaliere dal lunedì al venerdì fino ad un massimo di 25 ore settimanali che potranno diventare di 8 ore giornaliere articolate su due turni durante le attività di Stage. ○ È consentito un massimo di assenze pari al 20% del monte ore complessivo.
STAGE	<p>Le tipologie di strutture per lo svolgimento dello stage, a seconda del settore vocazionale scelto per ciascun allievo, sono:</p> <p>Bar e caffetteria all'interno di strutture di aziende alberghiere, pubblici esercizi, bar, caffetterie, enoteche, pub, wine bar, discopub, pasticcerie etc.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Indennità mensa pari ad un euro l'ora per l'attività formativa svolta su due turni giornalieri complessivamente di almeno 7 ore.</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<ul style="list-style-type: none"> • qualifica triennale; • diploma di scuola secondaria superiore; • laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto <p><i>*Per i cittadini stranieri, dichiarazione di valore in originale rilasciata dall'autorità diplomatica o consolare italiana presente nello stato dove è stato rilasciato il titolo di cui si richiede il riconoscimento o da autorità competente al riguardo.</i></p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Non richiesta</p>

ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Non previsto
---------------------------------------	--------------

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	numero dei componenti la commissione di selezione: n°3 i ruoli professionali presenti: n. 1 esperto di settore n. 1 tutor ente proponente n. 1 psicologo
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno presso: la sede di Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Sono previste un test scritto e una prova orale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	La convocazione per la selezione dei partecipanti avverrà contestualmente alla consegna della domanda d'iscrizione – la comunicazione degli esiti delle prove e la graduatoria finale verranno affissi presso la sede di Jabulani S.r.l. (Area Domani) Via Edmondo de Amicis 2 - 16122 Genova
PROVA SCRITTA	prova psico-attitudinale generica: questionario – atta a valutare le attitudini e la motivazione al ruolo professionale oggetto del corso
PROVA PRATICA	non prevista
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio è riservata ai primi 24 candidati (pari al doppio dei posti disponibili) della graduatoria risultante dalla prova scritta. Il colloquio è individuale è verterà su aspetti motivazionali, attitudinali e comportamentali ed eventualmente approfondimento della seconda lingua straniera.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	I pesi attribuiti a ciascuna prova sono: Prova scritta 50%; Colloquio 50%
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nell'attribuzione del punteggio finale non sarà dato peso a elementi diversi dal risultato delle prove
POR FSE Liguria 2014-2020 ATTIVITÀ FORMATIVE NELL'AMBITO DEL SETTORE TURISMO - ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11 - "FORMARE AL TURISMO"	