Addett* ai servizi di ristorazione – BT GROUP

2023_GOL2B.336

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). 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

Si ritiene che il set competenze traguardo correlato alla preparazione degli alimenti e allestimento dei piatti possa essere raggiunto da parte di quel target di popolazione non occupata, con un "debole" curriculum vitae e che fatica a superare le barriere all'entrata nel mondo del lavoro, non solo tecnico-professionali ma, in prevalenza, di carattere personale, sociale e culturale. Il corso, di media durata, può essere utile per chi vuole avvicinarsi per la prima volta al mondo della ristorazione o per chi necessità di un breve aggiornamento delle proprie competenze professionali. Il percorso è inoltre particolarmente consigliato per le persone che hanno un carico di cura importante ma che sono ugualmente alla ricerca di un lavoro stabile che permetta una buona conciliazione famiglia-lavoro.

ARTICOLAZIONE E STRUTTURA DEL PERCORSO

- 80h 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.
- 9h 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 (12 ORE)
2. PREPARARE E CONSERVARE LE MATERIE PRIME (20 ORE)
3. CUOCERE GLI ALIMENTI E ALLESTIRE LE PIETANZE (20 ORE)
4. COMPORRE E DECORARE I PIATTI (20 ORE)
5. REALIZZARE ELEMENTI DECORATIVI (8 ORE)
6. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO (9 ORE)

ATTESTAZIONI RILASCIATE

È previsto il rilascio di attestazioni di messa in trasparenza per ogni modulo frequentato e superato con esito positivo, in particolare:

- Attestato di sicurezza sul lavoro rischio medio 12 ore
- Attestato HACCP
- Attestazione di messa in trasparenza delle competenze per il modulo 2, 3, 4 e 5

INDENNITA'

È previsto il rilascio ai partecipanti di un'indennità di formazione. A fronte di una frequenza di almeno il 70% delle ore complessive di aula e/o laboratorio previste dal percorso, i partecipanti riceveranno dal soggetto attuatore 3,50 euro per ogni ora di aula e/o laboratorio frequentata.

SEDE TERRITORIALE E ORARI

La sede principale delle attività è Trento. La formazione è prevista prevalentemente la mattina, con un impegno giornaliero di circa 4-5 ore.

Per eventuali informazioni aggiuntive relative al percorso scrivere una mail all'Area Disoccupati di BT Group al seguente indirizzo: formazione@btgroup.tn.it

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