Addett* espert* nei servizi di ristorazione – BT GROUP

2023_GOL3A.347

Il corso "Addett* espert* nei 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

Il corso, di lunga durata, è rivolto alle persone che sono attualmente alla ricerca di una formazione approfondita e specifica sul settore della ristorazione e che vorrebbero mettersi in gioco tramite lo svolgimento di un tirocinio in azienda, che permette di entrare in contatto con nuove realtà del territorio trentino. Il percorso è inoltre particolarmente consigliato per le persone che sono lontane dal mondo del lavoro da molto tempo e che necessitano di un graduale reinserimento lavorativo.

ARTICOLAZIONE E STRUTTURA DEL PERCORSO

- 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 (12 ORE)
2. PREPARARE E CONSERVARE LE MATERIE PRIME (24 ORE)
3. CUOCERE GLI ALIMENTI E ALLESTIRE LE PIETANZE (24 ORE)
4. COMPORRE E DECORARE I PIATTI (24 ORE)
5. REALIZZARE ELEMENTI DECORATIVI (24 ORE)
6. GESTIRE DATI. INFORMAZIONI E CONTENUTI DIGITALI (30 ORE)
7. RELAZIONARSI CON IL GRUPPO DI LAVORO E SVILUPPARE L'ORIENTAMENTO AL CLIENTE (22 ORE)
8. SUPPORTO INDIVIDUALIZZATO (15 ORE)

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.
Ogni partecipante avrà la possibilità di esercitare in misura diversa le competenze e le potenzialità sperimentate nei contesti formativi, applicandole ai processi di lavoro peculiari dell'azienda ospitante.

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, 5, 6 e 7

INDENNITA' DI FORMAZIONE

La stessa è riconosciuta per le sole ore di aula/laboratorio in presenza da parte del Soggetto realizzatore nella misura di euro 3,50/ora agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% del numero di ore aula/laboratorio e almeno il 70% della durata dell'eventuale tirocinio se previsto, ed abbiano conseguito una abilitazione/certificazione/patentino o Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti con giudizio finale positivo in riferimento ad almeno un modulo formativo nella fase di verifica degli apprendimenti.

INDENNITA' DI TIROCINIO

La stessa è riconosciuta da parte del Soggetto realizzatore ai partecipanti che hanno maturato almeno il 70% delle ore di effettiva partecipazione al tirocinio in ciascun mese di riferimento dello stesso, calcolato sul numero delle ore teoriche definite nel progetto di tirocinio. Si prevede a beneficio del partecipante un'indennità di partecipazione pari a euro 300,00 lordi mensili (euro 500,00 lordi mensili per i tirocini svolti da soggetti disabili e da persone svantaggiate) e comunque non superiore a euro 1.800,00 lordi per l'intero periodo di tirocinio.

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