

Titolo del progetto: CAMERIERI DI SALA

Figura professionale in uscita:

In uscita dal percorso formativo gli allievi saranno in possesso delle conoscenze richieste per essere impiegati nel settore della ristorazione, quali:

- Avere padronanza della lingua italiana in riferimento alla terminologia specialistica nel settore della ristorazione
- avere capacità di operare in sala nel rispetto del cliente e nella cura dell'igiene.
- Avere competenze in ambito comunicativo-relazionale con clienti, colleghi, superiori
- Avere conoscenze relative la Legge 81/08 e la sua concreta applicazione alla realtà specifica
- Saranno inoltre in possesso delle conoscenze riguardanti l'area contrattuale loro applicata

Per quanto riguarda l'aspetto del trasferimento:

- saranno preparati a lavorare e vivere in un ambiente diverso da quello abituale
- avranno le conoscenze necessarie per affrontare e vivere positivamente il cambiamento
- saranno esaurientemente informati sulla realtà sociale in cui si andranno ad inserire

Obiettivi dell'intervento formativo:

Il progetto ha l'obiettivo di formare camerieri e in grado di operare in un ristorante.

Il risultato che si intende raggiungere passa attraverso la seguente azione

Azione formativa:

- si propone di dotare i partecipanti di adeguate e qualificate competenze tecniche-professionali in linea con le esigenze espresse dalle aziende di ristorazione.
- si propone di preparare camerieri in grado non solo di servire ai tavoli ma anche di relazionarsi con il cliente per la soddisfazione dello stesso.

Azione non formativa

- si propone di verificare il grado di efficienza dell'azione formativa rispetto ai risultati di inserimento socio-culturale e occupazionale.

Attività di monitoraggio e accompagnamento all'inserimento nel mondo del lavoro con colloqui individuali di verifica periodici fino all'avvenuto inserimento.

Il percorso formativo che si intende svolgere prevede il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi e professionali:

- 1.acquisizione delle conoscenze (sapere) necessari allo svolgimento dei compiti individuati;
- 2.capacità di svolgere i seguenti compiti (saper fare):
 - a.utilizzare in modo corretto la lingua italiana
 - b.essere in grado di inserirsi nel contesto socio economico locale
 - c.avere capacità operare e lavorare in team.
 - d.atteggiamenti e qualità personali (saper essere) che facilitano l'assunzione del ruolo

Articolazione del progetto:

TOTALE ORE TEORIA 150

Modulo 1 – 46 ore

COMPETENZE TECNICO LINGUISTICO PROFESSIONALI

La terminologia specialistica nel campo della ristorazione

Modulo 2 – 44 ore

PULIZIA ED IGIENE DELLA PERSONA

Cura ed igiene della persona, cura dell'immagine e dell'abbigliamento

Come presentarsi, l'accoglienza.

Modulo 3 – 16 ore

IL LAVORO DI GRUPPO

Lavorare in team

Modulo 4 – 12 ore

COMUNICAZIONE E RELAZIONI INTERPERSONALI SUL POSTO DI LAVORO

La comunicazione efficace nel rapporto con i clienti soddisfatti ed insoddisfatti, rapporto con i colleghi e con i superiori.

Modulo 5 – 24 ore

LA SALA

Attrezzatura e terminologia.

Gerarchia di sala, il servizio in sala, tipologie di servizio e differenze

Preparazione della sala, varie preparazioni in funzione del servizio e dell'igiene.

Tecniche di servizio

Modulo 6 – 4 ore

DIRITTI E DOVERI DEL LAVORATORE IN SOMMINISTRAZIONE

Modulo 7 – 4 ore

SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO – DLGS 81/08

Attestato rilasciato:

attestato di frequenza