



L'Ente Bilaterale del Turismo Toscano in partenariato con l'Agenzia Formativa C.D.C. e con il sostegno di Federalberghi Grosseto promuove il corso a frequenza gratuita

PROFESSIONISTA DI SALA

Il progetto ha l'obiettivo di formare un professionista esperto nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite, grazie al proprio stile personale e professionale; deve anche sapere vendere il prodotto, sapere intercettare le aspettative e saper consigliare al fine di far vivere all'ospite un'esperienza totale, carica di emozione e di cultura.

Le competenze che servono sono trasversali: formazione tecnica (oltre alla mise en place, all'accoglienza della clientela ed al prendere le comande deve essere anche in grado di eseguire il trancio in sala, di preparare i piatti alla lampada), conoscenza della cucina e del mondo dei vini, cura della relazione con il cliente, buona conoscenza della lingua inglese (richiesta conoscenza in fase di iscrizione) e conoscenza della lingua tedesca, capacità di utilizzare strumenti informatici e le potenzialità offerte dalla rete internet, senza tralasciare la cultura personale.

Sbocchi occupazionali

L'analisi dei fabbisogni svolta in fase di progettazione ha consentito di rilevare una notevole carenza di professionalità nelle figure che ricoprono questi ruoli nella nostra area; la ricaduta immediata è rappresentata dall'interesse manifestato da 10 aziende rappresentative del settore verso un'assunzione dei partecipanti, mediante l'attivazione di forme di lavoro a tempo determinato di almeno 6 mesi e/o di apprendistato.

Allievi previsti 12 (7 posti sono riservati a donne).

Requisiti di Ammissione

Disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente - Residenti o domiciliati in un comune della regione Toscana (se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa) - Aver compiuto i 18 anni di età - Avere adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolti e possedere una buona conoscenza della lingua inglese, conoscenze informatiche di base ed un buon livello di cultura generale.

In via preferenziale dovranno inoltre possedere appropriate capacità comunicative e relazionali (facilità di entrare in comunicazione con le persone, gentilezza e cortesia, pazienza, spirito di adattamento e capacità di lavorare in gruppo), eventualmente sviluppate in precedenti esperienze lavorative.

Qualora venga superato il numero di iscrizioni previste sarà effettuata una selezione tramite prova scritta, colloquio motivazionale e analisi curriculum.

Formazione residenziale (aula e laboratorio per complessive 510 ore)

- | | |
|---|---|
| ◆ Professione cameriere | ◆ Marketing e comunicazione, strategie vincenti |
| ◆ Relazione tra cucina e sala, le decisioni strategiche | ◆ Informatica per la ristorazione |
| ◆ Qualità nella ristorazione e procedure di lavoro | ◆ Lingua inglese |
| ◆ La funzionalità operativa di un ristorante | ◆ Lingua tedesca |
| ◆ Le materie prime: il cibo | ◆ Normative igienico sanitarie |
| ◆ Le materie prime: le bevande | ◆ Normative sulla sicurezza |

Stage (per complessive 360 ore)

Hotel Airone, Hotel L'Approdo, Hotel Ariston, Ristorante Emilio al Mare, Fattoria La Principina, Ristorazione Acqua e Farina, Ristorante Le Tre Maschere, Laboratorio di cucina Zenzero, Ristorazione Mi Passi La Chiave del 13, Hotel Rosmarina, Ristorante Rosso e Vino alla Dogana, Speroni Eventi.

Frequenza

Il corso si svolgerà in aula e laboratorio da settembre 2017 ad aprile 2018.

Modalità di Iscrizione

Le domande di ammissione al corso, previa compilazione dell'apposito modello, dovranno essere presentate presso la sede dell'Agenzia Formativa C.D.C. (via Oberdan 24 Grosseto - tel. 0564 415095). Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il termine di scadenza previsto; se presentate in ritardo non saranno considerate ammissibili.

Termine per le iscrizioni:

3 giugno '17