



Nell'ambito della Linea 1 ASSE 1 Ob. Spec. 2 – OCCUPAZIONE - Programma Operativo Regione Liguria 2014-2020 l'ATS SIGNUM, FAIMPRESA e FONDAZIONE CAMPUS STUDI DEL MEDITERRANEO organizza presso SIGNUM Via Sant'Agostino 13 17125 Loano un corso per:

“Cameriere di sala”: n° 12 iscritti

REQUISITI: per potersi iscrivere al corso, i partecipanti devono essere:

- giovani e adulti disoccupati (e/o in stato di non occupazione)* I candidati dovranno essere in possesso di qualifica triennale e/o diploma di scuola media superiore o secondaria di 2° grado

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.

*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.

DURATA: n° 200 ore di cui 140 di formazione teorico pratica e 60 di stage

al termine del corso verrà rilasciato attestato di *Frequenza*

Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione presso:

SIGNUM Via Sant'Agostino 13 17125 SV Tel. 019 8896412

Dalle ore 09.00 del 26 Agosto 2019 fino alle ore 12 del 18 Ottobre 2019 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 12.00

PROFILO PROFESSIONALE: Il corso forma la figura del cameriere di sala che 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. 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. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala

Al termine delle attività formative le competenze acquisite sono

Essere in grado di effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante

Essere in grado di effettuare il servizio di sala ristorante

Essere in grado di effettuare il servizio bar

Essere in grado di effettuare l'accoglienza del cliente di un bar/ristorante

NOTE: I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso.

Presso SIGNUM Via Sant'Agostino 13 17125 Loano SV gli interessati possono verificare i contenuti e le modalità della selezione. Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa. Il bando, la scheda informativa e la domanda di iscrizione possono anche essere scaricate dal sito:

www.signumformazione.it

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

