

Modello di bando-scheda informativa
--



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11
ATS Signum (Ente capofila), Faimpresa sr.l., Fondazione Campus Studi del Mediterraneo

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: Cameriere di sala	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso si ottiene attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>12 persone, giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione* In possesso di qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p> <p><small>*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.</small></p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il Cameriere di sala 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</p> <p>Al termine delle attività formative le competenze acquisite sono</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
MERCATO DEL LAVORO	<p>Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato. Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Molte volte il compito del cameriere è svolto in ambienti affollati ed in spazi ristretti. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità. Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi)</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	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 presso: SIGNUM Via Sant'Agostino 13 17125 Loano Tel.019 8896412
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA SEDE E STRUTTURA DEL CORSO	<p>200 ore complessive così articolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 140 ore dedicate alla formazione in aula (60 di teoria e 80 di pratica) ○ 60 ore dedicate allo stage <p>Sede formativa SIGNUM:</p>

	Via Sant'Agostino 13 17125 Loano
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Orario della formazione in aula: 5 ore giornaliere per 25 ore settimanali. Orario dello stage in azienda: 7 ore giornaliere Assenze consentite non superiori al 15% sul totale delle ore del corso
STAGE	Le tipologie di strutture per lo svolgimento dello stage, a seconda del settore vocazionale scelto per ciascun allievo, sono: - Alberghi - Bar e ristoranti - Mense e self service
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa, nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna esperienza professionale richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Numero dei componenti la commissione di selezione: 3; Ruoli professionali presenti: psicologo, coordinatore/tutor, tecnico
SEDE DELLE PROVE	Sede delle selezioni: sarà comunicato in sede di iscrizione Numero di giornate previste: 2
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Prova scritta: n. 1 questionario/test Colloquio individuale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	I candidati ritireranno in fase di presentazione della domanda di iscrizione una comunicazione scritta con sede ed orari delle prove scritte. Copia della stessa firmata con dati candidato, data e orario consegna resterà agli atti. Le modalità di comunicazione degli esiti delle prove saranno comunicate in sede di prova scritta
PROVA SCRITTA	Prova psico-attitudinale generica atta a valutare le attitudini e la motivazione al ruolo professionale oggetto del corso. La prova è costituita da test.
PROVA PRATICA	Non è prevista alcuna prova pratica
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio è riservata ai primi ventiquattro candidati (pari al doppio dei posti disponibili) della graduatoria della prova scritta. Il colloquio sarà individuale e verterà su aspetti motivazionali, attitudinali e comportamentali.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Pesi attribuiti a ciascuna prova: 60% scritto 40% orale
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020	
	
	 FONDAZIONE CAMPUS