



MI FORMO E LAVORO

Avviso pubblico per la concessione di un voucher formativo e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati (atto dirigenziale di approvazione n. 383 del 03 luglio 2018)

Percorso Formativo	Operatore Della Ristorazione - Sala E Bar									
Obiettivi modulo	del	<p>Gli obiettivi del corso sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - trattamento delle materie prime e dei semilavorati - svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco - distribuzione pasti e bevande - svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente - preparazione e somministrazione di bevande e snack - preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti 								
Durata (in ore)	210									
Prerequisiti d'ingresso	<p>I prerequisiti d'ingresso sono quelli riportati nell'Avviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia. Se cittadini non comunitari devono essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa; - avere compiuto il 18esimo anno di età; - essere disoccupati secondo la definizione di cui all'art. 19 del D.lgs 150/2015 e privi di strumenti di sostegno al reddito; - essere disoccupati secondo quanto definito dall'art. 19 del D.lgs 150/2015 e beneficiari di strumenti di sostegno al reddito - aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto. 									
Contenuti minimi	<table border="1"> <tr> <td>Denominazione AdA</td> <td>trattamento delle materie prime e dei semilavorati</td> </tr> <tr> <td>Descrizione della performance</td> <td>svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</td> </tr> <tr> <td>Unità di competenza correlata</td> <td>1708</td> </tr> <tr> <td>Capacità</td> <td>identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei</td> </tr> </table>		Denominazione AdA	trattamento delle materie prime e dei semilavorati	Descrizione della performance	svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco	Unità di competenza correlata	1708	Capacità	identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei
Denominazione AdA	trattamento delle materie prime e dei semilavorati									
Descrizione della performance	svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco									
Unità di competenza correlata	1708									
Capacità	identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei									



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



	semilavorati
	preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse
	preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
	scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette
Conoscenze	caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp
	disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative
	modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
	norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
	principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative
	tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
	utensili per la preparazione dei cibi
Denominazione AdA	distribuzione pasti e bevande
Descrizione della performance	svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente
Unità di competenza correlata	1711
Capacità	accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste
	adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi
	applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela
	controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali
	impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio
	presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
Conoscenze	disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
	elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela
	metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
	norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



	<p>principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità</p> <p>principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative</p> <p>tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente</p> <p>tecniche di servizio al tavolo</p> <p>tipologie di servizio banqueting</p>
Denominazione AdA	preparazione e somministrazione di bevande e snack
Descrizione della performance	preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
Unità di competenza correlata	1712
Capacità	<p>adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p> <p>comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala</p> <p>scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande</p> <p>scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.)</p> <p>stendere le comande e gli ordini in modo funzionale</p> <p>utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura</p> <p>eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio</p> <p>mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche</p> <p>presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar</p> <p>realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione</p>
Conoscenze	<p>caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina</p> <p>criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda</p> <p>disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p> <p>norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela</p> <p>principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative</p> <p>tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi</p>



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



		tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura
		terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria
		tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente
Sede	Locorotondo (BA) - Via Traversa di Via Fasano - Vico Grazia Deledda 24 - 28	
Attestazione finale	Dichiarazione degli apprendimenti	