

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

SCHEDA PERCORSO FORMATIVO ADDETTO AI SERVIZI DI SALA -Cameriere

SASSARI – Codice Percorso: 2023RPQ20279900_003807

Il corso di **ADDETTO AI SERVIZI DI SALA (Cameriere)** è un percorso formativo **gratuito**, poiché finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna nell'ambito dell'avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi finalizzati alla certificazione di competenza di interi Profili di Qualificazione **rivolto a disoccupati**.

DURATA: 594 ore: N° 378 in aula e 216 di apprendimento in azienda (WBL - Apprendimento in contesti lavorativi).

N° DESTINATARI: 15 allievi

ISCRIZIONI: dal **20/10/2023** fino ad esaurimento dei posti disponibili - attraverso la presentazione della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo al SIL Sardegna

AVVIO CORSO: presumibilmente gennaio 2024

FREQUENZA: tutti i giorni dal lunedì al venerdì almeno 5 ore, presumibilmente la mattina.

STRUTTURA PERCORSO FORMATIVO

| Argomenti trattati | N° ore |
|--|----------------|
| Caratteristiche merceologiche alimenti e bevande | 42 |
| Igiene alimentare e sanificazione degli ambienti | 35 |
| Comunicazione e accoglienza al cliente | 40 |
| Gestionali di settore | 24 |
| Metodi pagamento | 12 |
| Preparazione e presentazione piatti | 40 |
| Preparazione bevande | 24 |
| Organizzazione del Lavoro | 25 |
| Tecniche servizio sala | 30 |
| Allestimento sala | 24 |
| Sicurezza lavoro | 28 |
| <i>Lingua Inglese</i> | 54 |
| Totale ore in aula | 378 |
| Pratica in azienda - WBL | 216 |
| Totale percorso | 594 ore |

LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO – Licenza media - obbligo scolastico – Livello EQF d'ingresso 2

TARGET destinatari corso

- essere residenti o domiciliati in Sardegna
- aver compiuto 18 anni
- essere Disoccupati e aver reso la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID), ovvero essere in possesso di un PSP (Patto di Servizio Personalizzato) in corso di validità

COME ISCRIVERSI

1°) recarsi subito al **Centro per l'impiego** della propria città (ex ufficio di collocamento) e **sottoscrivere il Patto di Servizio Personalizzato**

2°) accedere al **SIL Sardegna** - www.sardegna.gov.it con proprio SPID/ TS-CNS (*Area servizi – Formazione – Cerca Profilo di Qualificazione*).

3°) cercare il corso inserendo questi elementi:

- ❖ **Area territoriale:** Città Metropolitana di Sassari
- ❖ **Settore:** 22 – servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
- ❖ **Codice Percorso:** **2023RPQ20279900_003807**

CERTIFICAZIONI PREVISTE - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Addetto ai servizi di sala – (Codice PQ 149)** - Livello EQF in uscita 3

A seguito della frequenza di almeno l'80% delle ore previste per ciascuna ADA/UC e dell'intero percorso formativo, nonché previo superamento dei test di verifica degli apprendimenti, gli allievi potranno accedere agli **esami di certificazione**.

Descrizione Profilo di qualificazione:

L'Addetto ai servizi di sala (Cameriere) si occupa del servizio alla clientela negli esercizi pubblici del settore ristorativo. Le sue mansioni attengono l'accoglienza dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, Si occupa di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli. Si relaziona con il Maître e con lo Chef. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dalla L.R. 5/2006 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

Contesto di esercizio

Opera in team, si relaziona e raccorda con il personale degli altri reparti eseguendo le indicazioni del maître o del caposala. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza e assistenza. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico ricettive e agenzie di catering.

Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 1428/618** - Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente
- 2) **ADA/UC – 1427/617** - Preparazione di snack e piatti semplici
- 3) **ADA/UC – 1429/619** - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche
- 4) **ADA/UC – 25001/640** - Allestimento e pulizia della sala
- 5) **ADA/UC – 9999807/1422** - Accoglienza e assistenza al cliente
- 6) **ADA/UC – 9999808/1423** - Servizio in sala

SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

| | |
|----------------|------------------------------------|
| SASSARI | Corso Pascoli n° 16/b c/o Performa |
|----------------|------------------------------------|

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Agli allievi è riconosciuta una indennità di frequenza pari **€ 2/ora** e una indennità di viaggio proporzionata in base al periodo di percorrenza dalla sede di residenza/domicilio alla sede del corso

INFORMAZIONI E RECAPITI

Per maggiori informazioni sul corso contattare **Performa Sardegna** al numero 079/2599519 o 079/2599528 – info@performasardegna.it