



Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: INNOVAZIONE NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE- L'ASSISTENTE DI SALA – Corso per Cameriere di sala	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso si sostiene esame di qualifica per la professione "Cameriere di ristorante", <i>Codice ISTAT 5.2.2.3.2.</i>
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none">• numero dei destinatari del corso: 12 allievi• requisiti di accesso alla selezione: giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti, residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 35 anni, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione.• riserva per donne: 30 % dei partecipanti al Corso <p>Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</p> <p>Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
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 al proprio tavolo, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Presenta il conto 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>Oltre alle tecniche operative, un cameriere oggi deve possedere una buona conoscenza del territorio e dei prodotti serviti, alte capacità relazionali e abilità informatiche sia relativamente all'utilizzo dei software gestionali sia rivolte al marketing aziendale e alla pubblicizzazione attraverso i social.</p> <p>Tutto questo deve caratterizzare la formazione in modo da sviluppare competenze che, abbinando tradizione e innovazione, possano inserire il ruolo nel futuro della ristorazione. Il titolo del Corso "L'assistente di sala" sta a indicare, un nuovo modo di affrontare la professione al fine di incrementare e migliorare l'offerta di strutture ricettive o ristorative, in un'ottica di promozione del benessere e di ripresa dell'economia turistica.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>L'attività 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. Il ruolo esegue gli incarichi assegnati anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco, il maitre e gli altri camerieri.</p> <p>Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di clientela dell'organizzazione e della stagionalità. Al cameriere si richiede</p>

	<p>disponibilità al lavoro straordinario e a turni. I contratti di lavoro più probabili sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tempo indeterminato ▪ tempo determinato ▪ chiamata ▪ part time ▪ stagionali
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Le domande di iscrizione e le schede informative possono essere ritirate presso STUDIO ASCHEI & ASSOCIATI, Piazza Mameli 4 – Savona. Orario: da lunedì a venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00</p> <p>Per avere informazioni sul Corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio del Gusto e dell’Ospitalità: Tel. 3491436440, 3472690317, mail: laboratoriogusto-lgo@libero.it • STUDIO ASCHEI & ASSOCIATI Tel 019824769-3474041547 mail: info@studioaschei.it <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull’imposta di bollo (apporte marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere consegnata a mano presso STUDIO ASCHEI & ASSOCIATI, Piazza Mameli 4 – Savona. Orario: da lunedì a venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00</p> <p>Iscrizioni dal 09/03/2023 fino al 07/04/2023.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Ore dedicate alla formazione in aula: 300 di cui 160 teoria e 140 pratica Ore dedicate allo stage: 300</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Orario del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ per la parte formativa presso il Centro di Formazione STUDIO ASCHEI & ASSOCIATI, Piazza Mameli 4 – Savona: da lunedì a venerdì 8,30 – 12,30 ▪ per la parte formativa presso il Centro di Formazione L.G.O. Via Don Bosco 38 e Ristorante Boma, Via dei Tornitori 2 Varazze: da lunedì a venerdì 8,30 – 12,30 + 13,00 – 16,00 ▪ per lo Stage: secondo le esigenze e gli orari delle aziende, per un massimo di 8 ore al giorno e 6 giorni alla settimana <p>Ore di assenza consentite: non oltre il 20 % sul totale = 120 ore</p>

A.T.S. Studio Aschei Associati (capofila) e Laboratorio del Gusto e dell’Ospitalità



STAGE	Lo stage sarà svolto presso Ristoranti e Strutture Alberghiere della Provincia di Savona
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), 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	Assolvimento dell'obbligo di istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta per l'accesso alla selezione. L'eventuale esperienza potrà essere illustrata e considerata durante la prova orale di selezione
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Motivazione all'attività formativa e alla professione oggetto del Corso

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Numero dei componenti la commissione di selezione: 3 persone • Ruoli professionali presenti: tutor del Corso, esperto di settore, psicologo
SEDE DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Luogo di svolgimento delle prove: Studio Aschei e Associati P.zza Mameli 4/4 • Giornate previste: 2
DATE DELLE PROVE	11 e 12 Aprile 2023
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Test psicoattitudinale (prova scritta) • Colloquio individuale, motivazionale mirato a valutare l'attitudine al ruolo (prova orale) <p>Al colloquio orale saranno ammessi i primi 20 candidati della graduatoria relativa al test psicoattitudinale (prova scritta) che sarà formulata sulla base dei punteggi ottenuti più eventuali pari merito nella ventesima posizione.</p>
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>La convocazione dei partecipanti per la selezione sarà effettuata con le seguenti procedure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicazione telefonica ▪ Mail <p>La graduatoria finale della selezione sarà pubblicata sul sito. I 12 allievi selezionati saranno comunque avvisati telefonicamente. La mancata presenza ad una soltanto delle prove di selezione nell'orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al percorso.</p>
PROVA SCRITTA	Test psicoattitudinale
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>Il colloquio è individuale I temi su cui verterà la prova riguardano: motivazione, interesse verso la professione, volontà di lavorare nel settore turistico seguendo regole e modalità operative, eventuale esperienza pregressa, modalità di comunicazione</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> • Prova scritta (test psicoattitudinale): 40 % • Prova orale: 60 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE
+ Liguria 2021-2027