



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Programma Operativo Regionale FSE 2014 – 2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021 Programma trasversale multiasse finanziato con risorse del POR - Asse prioritario 1 – Occupazione - Obiettivo specifico 8.1 “Aumentare l’occupazione dei giovani”- Azione 8.1.1 “Misure di politica attiva”

AVVISO “PRO.PIL.E.I”
Progetti Pilota di Eccellenza per l’Innovazione sociale
PROGETTO INTEGRATO PER CAMERIERE E BARMAN DI BORDO
con certificazione delle competenze

NOTA INFORMATIVA

Agenzia formativa

Uniform Servizi

Obiettivi generali e contesto di intervento del progetto

Il progetto intende realizzare un intervento formativo di specializzazione caratterizzato da un elevato impatto sociale, rivolto a 15 giovani disoccupati fino a 35 anni, con gli obiettivi di:

- accrescere l’occupazione;
- potenziare la forza lavoro;
- ridurre l’esclusione sociale.

Nello specifico il progetto intende sviluppare e/o potenziare competenze dei destinatari attraverso la partecipazione ad un percorso formativo che consentirà l’acquisizione di competenze che saranno certificate, inerenti la figura di addetto ai servizi di sala e banco bar. L’attività d’aula, l’affiancamento on the job e l’attività di tutoring dedicato, faciliteranno il processo di strutturazione di competenze operative specifiche e la sperimentazione di contesti lavorativi d’eccellenza del settore, facilitando la diffusione di know how

Destinatari diretti

Potranno presentare domanda di accesso e di partecipazione al percorso formativo, così come previsto per la linea progettuale, i seguenti soggetti con residenza in Sardegna:

- **Disoccupati/inoccupati**
- **Giovani fino a 35 anni di età**
- **Giovani con conoscenza scolastica di almeno due lingue straniere**

I destinatari saranno selezionati mediante una procedura di evidenza pubblica (avviso pubblicato sulla stampa, sul sito web della RAS/Sardegna Lavoro e sui siti social dedicati).

Riserva

- Almeno il 40% dei posti saranno riservati alle donne.

SINTESI DEL PROGETTO

Denominazione del percorso	PROGETTO INTEGRATO PER CAMERIERE E BARMAN DI BORDO
Durata del percorso	200 ore
Orario del percorso	Mattina / pomeriggio min 4 ore max 8 ore al giorno per 5 giorni la settimana
N° edizioni del percorso	1 edizione con sede a Cagliari via Malta 28
N° destinatari totali del percorso	n. 15 di cui almeno 6 donne
Selezioni	Qualora il numero degli aspiranti allievi fosse superiore al numero dei posti disponibili verrà effettuata una selezione mediante somministrazione di un test multidisciplinare e un colloquio motivazionale
Articolazione del percorso	<p><u>Formazione ORE 200</u> Moduli: ADA 1428 Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente Sicurezza sul lavoro Comunicazione e accoglienza al cliente Igiene e Haccp Inglese tecnico Gestione ordinazioni e incasso Tecnica del servizio di sala ADA 1429 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche Approvvigionamenti e rintracciabilità Merceologia dei prodotti da bar Sicurezza Alimentare Tecnica del servizio bar Preparazione di prodotti di caffetteria cocktail e bevande <u>Stage (30+30 ore).</u> L'attività di questa fase è stata concepita su step differenti ed in alternanza alle attività d'aula e di tutorig. L'obiettivo di questa modalità è quello di far sperimentare in differenti fasi del percorso formativo, buone pratiche operative e possibilmente anche in alternanza, presso aziende diverse della rete di sostegno al progetto. Sempre più infatti le attività pratiche o di stage rappresentano un volano moltiplicatore di comportamenti e procedure, capaci di produrre effetti culturali e processi innovativi, innalzando gli standard di qualità della formazione. L'affiancamento on the job rappresenta un'importante momento formativo esperienziale in cui si potenzieranno le abilità di base di ogni singolo partecipante, con particolare riferimento alle competenze chiave della figura professionale di addetto ai servizi di sala e banco bar. <u>Attività di tutoring 20</u> Questa fase è stata pensata ad hoc per sostenere e favorire i processi di apprendimento dei partecipanti, il loro supporto cognitivo ed emotivo, per le attività di osservazione e raccordo all'intero gruppo di lavoro, oltre alla risoluzione di problemi, attraverso attività di affiancamento e guida dei partecipanti lungo l'intero percorso, con l'obiettivo di facilitare l'identificazione dei partecipanti al ruolo lavorativo che si andrà a ricoprire al termine dell'esperienza.</p>
Certificazioni	<p><i>Certificazione delle Competenze</i> ADA 1428 - Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente Performance Effettuare, in raccordo con la cucina, il servizio al banco e/o ai tavoli, raccogliendo le ordinazioni dai clienti e servendo loro i piatti e le bevande ADA 1429 - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche Performance Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.</p>