

- INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO -

**BARMAN E OPERATORE DI SALA
PER SERVIZI TURISTICO ALBERGHIERI**

COD. PROGETTO 1541/1/3/1010/2008

Destinatari:

il corso è rivolto a 14 persone, inoccupate/disoccupate, in possesso di diploma di scuola superiore.

Selezione dei partecipanti:

La selezione è aperta anche a cittadini comunitari e prevede la somministrazione di un test a carattere tecnico professionale seguito da colloquio motivazionale. La selezione avverrà presso Arcadia Consulting s.r.l. a Cittadella (PD), nei giorni 07, 08, 09 Gennaio 2009, dalle ore 08.30 alle 18.30. L'idoneità alla partecipazione dei candidati sarà valutata da un'apposita commissione, la quale avrà il compito di redigere una graduatoria di punteggi rispetto cui sarà costituito il gruppo classe.

Domanda di ammissione alla selezione:

Dovrà essere redatta su apposito modello scaricabile presso il sito www.arcadia-consulting.it nella sezione corsi (Corsi Inoccupati) oppure la si può ritirare presso la segreteria organizzativa a partire dal 24/11/2008 e dovrà pervenire via raccomandata A.R. oppure via fax o raccomandata a mano entro le ore 13.00 del 04 Gennaio 2009, presso la segreteria di Arcadia Consulting - Cittadella (PD). La documentazione dovrà essere costituita dalla domanda compilata, CV formato europeo e copia carta d'identità e cod. Fiscale.

Durata: 800 ore (480 aula; 320 stage)

Periodo: Gennaio – Giugno 2009

Sede del corso:

c/o Struttura convenzionata
30016 Jesolo (VE)
Tel: 049 9404427
Fax: 049 9408833
@: info@arcadia-consulting.it

Obiettivi:

L'obiettivo è quello di creare una figura professionale in grado di gestire tutti gli aspetti inerenti ad una efficace azione sulla clientela nel settore turistico alberghiero e più in generale del food and beverage che puntino sulla qualità dei servizi offerti.

Profilo professionale creato:

Il tecnico da formare dovrà possedere una buona formazione culturale, flessibilità e capacità ad adattarsi, correttezza e proprietà del linguaggio, preparazione di base in una lingua straniera, ha anche competenze relazionali, che gli consentono di relazionarsi con efficacia con colleghi, partner e clienti; ha competenze tecnologiche che gli consentono di ottimizzare la gestione delle informazioni attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative sia software (programmi di office automation e programmi gestionali open source) che hardware (tecnologie wireless, collegamenti in modalità remote, ecc); le competenze linguistiche acquisite diventano essenziali specialmente su aziende che operano in un contesto internazionale al fine di interagire con buona dimestichezza con i clienti stranieri. Il profilo professionale è in grado di utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia, cura la pulizia ed igiene personale (haccp); l'immagine e l'abbigliamento; manipola in modo corretto le materie prime al fine di assicurare la corretta conservazione e trattamento igienico degli alimenti in ottica di qualità elevata; conosce come ridurre i rischi di contaminazione tra gli alimenti; è responsabile dell'aspetto e della dotazione delle sale, sa come presentarsi e stabilisce rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni; partecipa alle operazioni relative al conto e al calcolo del drink cost; partecipare alla preparazione ed allo svolgimento finanche a rivestire in maniera autonoma la figura di consulente professionista in Menu & Banqueting Engineering.

Partnership: Hotel Colombo, Columbia & Ninfea, Gasoline Road Bar, Bar Miki, Brioni Mare, Hotel ristorante da Bepi

Contenuti:

Definire il proprio ruolo professionale – 24 Ore

Preparazione per la certificazione linguistica della lingua tedesca secondo il livello A2 del quadro europeo delle lingue (rilasciato da GOETHE INSTITUTE) – 48 ore

Utilizzare i principali prodotti di software di office automation - 64 ore

Acquisire le conoscenze tecniche del settore Beverage – 80 ore

Acquisire le conoscenze tecniche del settore Food – 32 ore

Principi del servizio in sala – 48 ore

HACCP – 32 ore

Applicare elementi base di comunicazione e marketing – 40 ore

Acquisire i principi delle normative in materia di sicurezza e igiene – 32 ore

Acquisire i principi dell'autoimprenditorialità e gestione del business plan – 80 ore

Stage: 320 ore

Esame Finale di Qualifica

Attestato finale:

Qualifica Regionale a seguito superamento dell'Esame Finale

Indennità e agevolazioni:

Copertura assicurativa, buono pasto (nel caso la durata delle lezioni superi le 6 ore giornaliere), indennità di frequenza di € 3,00/ora