



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ASSESSORADU DE SU TRABALLU, FORMATZIONE PROFESSIONALE, COOPERATZIONE E SEGURÀNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DEL LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE, COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

**AVVISO
PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI MIRATI AL REINSERIMENTO
OCCUPAZIONALE E AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI
di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25
del 28.10.2014 e ss.mm.ii**

**Linea 2: interventi formativi finalizzati alla certificazione delle competenze a favore
di destinatari disoccupati.**

ADDETTO DI SALA E BAR sede di Selargius – Su Planu - 800 ore di cui 300 ore di stage in azienda

Codice corso da presentare al Centro per l'Impiego: 2016L2SO93 - 131

- Indennità di frequenza: € 2.00 all'ora corrisposta agli allievi che hanno frequentato almeno il 30% di ore corsuali in rapporto alle effettive ore di presenza risultanti dai registri.
- Indennità di viaggio: se prevista è corrisposta secondo i parametri indicati nell'Avviso di cui alla Deliberazione della Giunta regionale n. 43/25 del 28/10/2014 e ss.mm.ii.

Descrizione

Collabora nella somministrazione ai clienti di cibi e bevande. Esegue preparazioni semplici al banco e svolge servizio a buffet e ai tavoli, curando l'accoglienza del cliente, proponendo le disponibilità del banco bar o della cucina, recependo le ordinazioni, servendo al banco ai tavoli e svolgendo le operazioni di incasso. Si occupa inoltre della pulizia e dell'allestimento del banco, della sala e della attrezzature. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

Programma

1	Accoglienza
2	Lingua Inglese
3	Pari Opportunità
4	Sicurezza sui luoghi di lavoro
5	Primo soccorso
6	Lotta Antincendio
7	Mondo del lavoro, imprenditorialità e progettualità
8	Assistenza al cliente: tecniche di comunicazione
9	Caratteristiche e proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande
10	Composizione del menù e abbinamento vini
11	Analisi sensoriale del vino
12	Storia e produzione vinicola locale
13	Funzionamento delle attrezzature per la preparazione di prodotti di caffetteria e bevande
14	Tecniche di sbarazzo
15	Prima colazione e allestimento buffet
16	Tecniche per effettuare il servizio portate
17	Preparazione e presentazione delle bevande
18	Organizzazione della sala
19	Modalità di presentazione guarnizione e decorazione dei piatti
20	Il servizio catering
21	Igiene e HACCP



ISTITUTO SARDO PER LA FORMAZIONE COOPERATIVA Soc. Coop. a r.l.

AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037

Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via Efsio Loni, 6 Loc. Su Planu

tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920

Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop