

OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1

PROCEDURA PRESENTAZIONE JUST IN TIME

OFFERTA FORMATIVA 2018

Operazione Rif pa 2017-8167/RER

“SVILUPPO DEL SISTEMA DELLA RICETTIVITA' ALBERGHIERA NEL TERRITORIO DI RICCIONE”

Progetto 2

“OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI CON COMPETENZE IN ENOGASTRONOMIA”

Attestato rilasciato	CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE (AI SENSI DELLA DGR 739/2013) “ OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI ”
Contenuti del percorso	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza e preparazione allo stage- Merceologia alimentare e HACCP- Tendenze nei consumi e comunicazione nel settore della ristorazione- Principi di enogastronomia- Scelta e lavorazione materie prime- Tecniche di cottura dei piatti- Ideazione e preparazione menù- Decorare, guarnire e presentare elaborati culinari- Organizzazione del ristorante- Sicurezza sul lavoro- Tecniche di ricerca attiva del lavoro- Stage – 120 ore
Sede di svolgimento	FEDERALBERGHI RICCIONE V.le San Martino, 51 RICCIONE (RN)
Durata e periodo di svolgimento	300 ore, delle quali 180 ore di teoria e 120 ore di stage Data avvio corso: Lunedì 26 Febbraio 2018 Data termine: Maggio 2018 Svolgimento: Tutti i giorni dal lunedì al venerdì
Numero partecipanti	12

Destinatari e requisiti d'accesso	<p>Per l'accesso al percorso i partecipanti dovranno possedere i seguenti requisiti:</p> <p>Requisiti formali</p> <ul style="list-style-type: none">- avere assolto l'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione;- essere residenti o domiciliati in Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività;- essere disoccupati;- possedere un'esperienza lavorativa coerente rispetto ai contenuti del percorso. <p>Requisiti sostanziali</p> <ul style="list-style-type: none">- buona capacità di espressione e comprensione della lingua italiana, nel caso di candidati stranieri.
Iscrizione	<p>Entro giovedì 15 Febbraio 2018</p> <p>Scaricare dal sito http://www.iscomer.rn.it/ alla voce Iscrizioni corso OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI CON COMPETENZE IN ENOGASTRONOMIA - RN _Rif. PA 2017-8167/RER/2 la scheda di iscrizione e documenti integrativi e spedirli:</p> <ul style="list-style-type: none">- via EMAIL all'indirizzo: mfiori@iscomer.it, oppure- via fax al numero 0541/743601, oppure- via posta, all'indirizzo Iscom E.R. di Viale Italia 9/11 -47921-Rimini, oppure- a mano, presso uffici Iscom E.R. di Iscom E.R. di Viale Italia 9/11 -47921-Rimini <i>C.A Marcella Fiori/ Sandria Trezza/ Monica Cardamone</i>
Criteri di selezione	<p>Data selezioni: martedì 20 Febbraio 2018</p> <p>La selezione dei partecipanti si articola su varie fasi:</p> <p>Fase 1 Prova scritta: finalizzata a verificare la cultura generale del candidato rispetto all'area professionale. La prova scritta avrà un peso del 50% sulla valutazione finale.</p>

	<p>Fase 2 Colloquio conoscitivo e motivazione individuale: finalizzato a sondare l'atteggiamento del candidato nei confronti del percorso formativo proposto ed aiutarlo nella scelta e nella predisposizione di un progetto professionale; verificare la buona conoscenza e comprensione della lingua italiana, verificare le conoscenze/capacità del candidato relativamente all'area professionale.</p> <p>Il colloquio permetterà di verificare: le conoscenze/capacità pregresse relative all'area professionale, il livello motivazionale, la coerenza rispetto al progetto personale, le caratteristiche di personalità, la percezione di auto efficacia al ruolo per cui il candidato si propone oltre alla buona capacità di espressione e comprensione della lingua italiana nel caso di cittadini stranieri.</p> <p>Il colloquio motivazionale avrà un peso del 50% sulla valutazione finale. La conclusione del percorso di selezione sfocerà in una graduatoria finale. A parità di punteggio verranno considerati requisiti preferenziali:</p> <ul style="list-style-type: none">- il possesso di esperienze pregresse nella mansione- un'età inferiore ai 40 anni.
Ente di formazione	Cod. Org. 283 Iscom E.R. Sede di Rimini
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	<p>ISCOM E.R.: beneficiario e gestore del percorso formativo, collabora alla progettazione, presenta all'ente finanziatore, coordina, gestisce, dirige e amministra le attività formative in oggetto.</p> <p>UNIONE REGIONALE DEL COMMERCIO E DEL TURISMO E DEI SERVIZI EMILIA ROMAGNA e FEDERALBERGHI E.R. collaborano alla progettazione e gestione, all'individuazione dei partecipanti, dei fabbisogni formativi e occupazionali delle aziende e di docenze qualificate e testimonianze.</p> <p>ASSOCIAZIONE ALBERGATORI RICCIONE: collabora all'analisi dei fabbisogni e alla progettazione, collabora allo sviluppo e alla contestualizzazione dei contenuti, collabora alla definizione dei requisiti minimi di accesso e partecipa alle selezioni dei candidati, si rende disponibile per approfondimenti ed esempi di casi aziendali e/o far intervenire in aula tecnici/esperti in qualità di testimoni e/o docenti.</p> <p>HOTEL POLO SAS, DORY HOTEL SRL, GIO.VA. SRL (HOTEL CHRISTIAN), ALBERTO ALUIGI (HOTEL FLAMENGO), DARSENA DI TURA EUGENIO & C. SAS, HOLIDAY RICCIONE DI MARCELLI ALEX (HOTEL MEHARI), VILLA MAURIZIO (ALBERGO MICHELA), RIVIERA SAS DI BISI PATRIZIA: collaborano allo sviluppo e alla contestualizzazione dei contenuti, alla definizione dei requisiti minimi di accesso e partecipano alle selezioni dei candidati, si</p>

	rendono disponibile ad eventuali visite guidate di interesse per approfondimenti ed esempi di casi aziendali e/o far intervenire in aula tecnici/esperti in qualità di testimoni, accolgono in stage i partecipanti ai percorsi formativi, si rendono disponibile a valutare nel breve periodo l'inserimento lavorativo degli allievi.
Contatti	Referenti: Marcella Fiori, Sandria Trezza, Monica Cardamone Tel. 0541/743272 E-mail: mfiori@iscomer.it ; info.rimini@iscomer.it Siti web: www.iscomer.rn.it ; www.iscomer.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2017-8167/RER "SVILUPPO DEL SISTEMA DELLA RICETTIVITA' ALBERGHIERA NEL TERRITORIO DI RICCIONE" progetto 2 "Operatore della produzione pasti con competenze in enogastronomia" - approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1775 Regione Emilia Romagna del 13/11/2017 e co-finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.