



fondo
sociale europeo



SALUZZO
Via Griselda, 8
Tel. 0175 248285
segreteria.saluzzo@cnosfap.net
www.cnosfap.net -

M.D.L.- COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

corso in attesa di approvazione e finanziamento

OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

Il percorso prevede inoltre un periodo di stage per verificare l'efficacia delle conoscenze e delle capacità acquisite con la frequenza del percorso e completare lo sviluppo della professionalità attraverso l'esercizio delle competenze nel contesto lavorativo. Lo stage è progettato e organizzato in collaborazione con le aziende del territorio che operano nel settore turistico.

Il target di utenti previsto per le attività formative è costituito da disoccupati giovani (di età pari o superiore a 18 anni) e adulti, in prevalenza con il solo diploma di scuola secondaria di primo grado e quindi privi di qualifica o titolo di livello secondario. Come previsto da bando (punto 2.2.6 - destinatari), in caso di posti ancora disponibili, è possibile l'iscrizione anche per chi è in possesso di un titolo di studio di livello superiore. Il corso si svolgerà in orario serale per una durata complessiva di 600 ore, di cui 240 di stage e 12 di esame finale.

Durante il corso gli allievi verranno sensibilizzati, come complemento agli argomenti primari, con tematiche di sicurezza, sostenibilità ambientale, pari opportunità e non discriminazione, parità tra uomini e donne per tutti per mezzo di contestualizzazioni rispetto al settore.

Attività preliminari Verifica dei requisiti formali di ammissione (stato di occupazione, titolo di studio, età, ...) e dell'accettazione delle condizioni temporali (orario, calendario, durata). Attività di informazione orientativa effettuata dal

referente corso (valutazione delle esperienze lavorative e formative attinenti al corso, valide ai fini del



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

riconoscimento di crediti, obiettivi ed esigenze formative espresse dal candidato,...).

In fase d'iscrizione si effettua un colloquio motivazionale e di accertamento per verificare il possesso delle competenze minimali di lingua italiana, come definite nei prerequisiti. La valutazione sarà effettuata tramite griglie di osservazione appositamente predisposte. A parità di graduatoria, si discriminerà l'accesso in relazione alla data di pre-iscrizione al corso. In presenza di iscritti stranieri sarà erogata prova di accertamento delle conoscenze base della lingua italiana.

Le principali materie del corso saranno:

ORIENTAMENTO 18

PARI OPPORTUNITA

SICUREZZA

TECNOLOGIE INFORMATICHE

SERVIZI DI PULIZIA E RIORDINO

SERVIZI DI RISTORAZIONE

SERVIZI LOGISTICI

STAGE IN AZIENDA DI 240 ORE

DESTINATARI

Adulti >18 anni, senza titoli salvo iscrizione al CPIA, Licenza media in via maggioritaria, diploma di scuola secondaria

PREREQUISITI

Adulti >18 anni, senza titoli salvo iscrizione al CPIA, Licenza media in via maggioritaria, diploma di scuola secondaria

DURATA

600

FASCIA ORARIA

14:00-22:00

COSTI

Gratuito

CERTIFICAZIONE FINALE

Qualifica professionale