

Addetto ai servizi di sala – 590 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 149 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3

REQUISITI DI ACCESSO*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074_003500)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004722)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005285)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004114)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

590 ore totali di cui 216 ore teorico/pratiche e 50 ore di

competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **324 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

INDENNITÀ E RIMBORSI:

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE: Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

L'addetto ai servizi di sala (Cameriere) si occupa del servizio alla clientela negli esercizi pubblici del settore ristorativo. Le sue mansioni attengono l'accoglienza dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, il servizio al tavolo e la consegna del conto occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto. Si occupa, inoltre, di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli secondo le scelte e le direttive della direzione e, normalmente, nelle sale di maggiore dimensione, la sua responsabilità ricade su un certo numero di tavoli da servire. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con il Maître e con lo Chef. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dalla L.R. 5/2006 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera in team, si relaziona e raccorda con il personale degli altri reparti eseguendo le indicazioni del maître o del caposala. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza e assistenza. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico ricettive e agenzie di catering come lavoratore dipendente, anche di tipo stagionale, o "a chiamata".

COMPETENZE CERTIFICATE:

ADA/UC 1427/617 Preparazione di snack e piatti semplici: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") 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.

ADA/UC 1428/618 Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente: 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/UC 1429/619 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche: 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 ("Hazard analysis and critical control points") 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.

ADA/UC 25001/640 Allestimento e pulizia della sala: Allestire la sala secondo le indicazioni ricevute dalla direzione o dal

proprio responsabile di sala rispetto alla disposizione dei tavoli, al tovagliame, alla posateria, agli utensili ecc., ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio.

ADA/UC 9999807/1422 Accoglienza e assistenza al cliente:

Accogliere il cliente e rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione.

ADA/UC 9999808/1423 Servizio in sala: Effettuare il servizio ai tavoli in raccordo con la cucina ed il bar.

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it

Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032