

MODELLO DI SCHEDA INFORMATIVA DA FORNIRE AGLI UTENTI ALL'ATTO DELLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI SUL CORSO



Progetto cofinanziato  
dall'Unione Europea



INFORMAZIONI GENERALI	
<b>TITOLO DEL CORSO</b>	CAMERIERE DI SALA
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Esame di qualifica per CAMERIERE DI RISTORANTE Cod. ISTAT 5.2.2.3.2
<b>DESTINATARI</b>	16 allievi disoccupati e/o in stato di non occupazione. In fase di selezione, a parità di punteggio, il 30 % dei posti disponibili sarà riservato alla componente femminile.
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato. Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Molte volte il compito del cameriere è svolto in ambienti affollati ed in spazi ristretti. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità. Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi).
<b>NOTE</b>	Al termine del percorso formativo, l'ente S.E.I. - C.P.T. rilascerà alle/ai partecipanti oltre alla qualifica prevista, l'attestato di "Formazione dei lavoratori per la sicurezza", l'attestato di abilitazione OSA – Alimentaristi (ex HACCP) e l'attestato di 1° Livello per Sommelier rilasciato dalla F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori). <u>A conclusione del percorso integrato (Orientamento, Formazione e Work Experience), sarà garantita l'assunzione per almeno il 30% dei partecipanti.</u>
<b>NOTE: SPECIFICA SULLO STATO DI NON OCCUPAZIONE</b>	La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO**

<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Il percorso integrato si articola nelle seguenti azioni: 1. <i>Career Counselling</i> -Orientamento al percorso integrato 16 ore. 2. Formazione professionale: 600 ore di cui 180 di stage aziendale. 3. Tirocini di inserimento lavorativo e Work Experience: 3 mesi. 4. Percorso di accompagnamento all'inserimento lavorativo (solo per un massimo di due destinatari). 5. Percorso di orientamento all'autoimpiego e alla creazione di impresa per un totale di 30 ore (solo per un massimo di due destinatari). 6. Sono previsti incentivi all'occupazione per le aziende che formalizzeranno contratti di assunzioni. I bonus assunzionali verranno assegnati, salvo la preventiva verifica effettuata dall'Ente sulla effettiva sussistenza delle condizioni necessarie, alle aziende che assumeranno i partecipanti in uscita dalle work-experience ed eventualmente dalle azioni 4 e 5 del presente percorso integrato.
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	Orario: dal lunedì al venerdì Dalle 8.00 alle 14.00 Massimo consentito ore di assenza: ore 120
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Indennità di mensa nelle eventuali giornate con impegno orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio)

**REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	E' richiesto uno dei seguenti titoli di studio: · Qualifica triennale · Diploma di scuola media secondaria di 2° grado · Laurea triennale e/o laurea magistrale o titolo equivalente legalmente riconosciuto
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non è richiesta alcuna esperienza professionale pregressa
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Età compresa tra 18 e 29 anni compiuti e residenti/domiciliati in Liguria

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE**

<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Sarà composta da uno psicologo, un esperto nel settore e dal Tutor/Coordinatore
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	S.E.I. – C.P.T. – Via P. Gazzano, 24 Da svolgersi in due giornate
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Prova scritta e colloqui individuali
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali
<b>PROVA PRATICA</b>	Nessuna
<b>COLLOQUIO</b>	L'ammissione al colloquio avviene previa graduatoria determinata sulla base di un punteggio minimo pari a 6/10: - il colloquio sarà individuale - il colloquio sarà teso a conoscere le esperienze scolastiche, formative e lavorative e ad indagare sulla motivazione di richiesta di partecipazione al corso e la predisposizione/volontà all'esperienza imprenditoriale.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La valutazione sarà elaborata in decimi; Alla prova scritta sarà attribuito un peso del 30 % Al colloquio sarà attribuito un peso del 70 %
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nella compilazione della graduatoria di accesso al corso saranno considerati: - il titolo di studio - 2/10 - l'esperienza lavorativa pregressa coerente al ruolo - 3/10 - anzianità di disoccupazione - 1/10 - forte motivazione - 4/10