

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSI DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

## SCHEDA PERCORSO FORMATIVO

### ADETTO AI SERVIZI DI SALA -Cameriere

CAGLIARI – Codice Percorso: 2023RPQ20279939\_005118

Il corso di **ADETTO AI SERVIZI DI SALA (Cameriere)** è un percorso formativo **gratuito**, poiché finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna nell'ambito dell'avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi finalizzati alla certificazione di competenza di interi Profili di Qualificazione **rivolto a disoccupati**.

**DURATA: 594 ore:** N° 378 in aula e 216 di apprendimento in azienda (WBL - Apprendimento in contesti lavorativi).

**N° DESTINATARI: 15 allievi**

**ISCRIZIONI:** dal **20/10/2023** fino ad esaurimento dei posti disponibili - attraverso la presentazione della Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo al SIL Sardegna

**AVVIO CORSO:** presumibilmente gennaio 2024

**FREQUENZA:** tutti i giorni dal lunedì al venerdì almeno 5 ore, presumibilmente la mattina.

### STRUTTURA PERCORSO FORMATIVO

Argomenti trattati	N° ore
Caratteristiche merceologiche alimenti e bevande	42
Igiene alimentare e sanificazione degli ambienti	35
Comunicazione e accoglienza al cliente	40
Gestionali di settore	24
Metodi pagamento	12
Preparazione e presentazione piatti	40
Preparazione bevande	24
Organizzazione del Lavoro	25
Tecniche servizio sala	30
Allestimento sala	24
Sicurezza lavoro	28
<i>Lingua Inglese</i>	54
<b>Totale ore in aula</b>	<b>378</b>
Pratica in azienda - WBL	<b>216</b>
<b>Totale percorso</b>	<b>594 ore</b>

**LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO** – Licenza media - obbligo scolastico – Livello EQF d'ingresso 2

### TARGET destinatari corso

- essere residenti o domiciliati in Sardegna
- aver compiuto 18 anni
- essere Disoccupati e aver reso la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID), ovvero essere in possesso di un PSP (Patto di Servizio Personalizzato) in corso di validità

## COME ISCRIVERSI

**1°)** recarsi subito al **Centro per l'impiego** della propria città (ex ufficio di collocamento) e **sottoscrivere il Patto di Servizio Personalizzato**

**2°)** accedere al **SIL Sardegna** - [www.sardegna lavoro.it](http://www.sardegna lavoro.it) con proprio SPID/ TS-CNS (*Area servizi – Formazione – Cerca Profilo di Qualificazione*).

**3°)** cercare il corso inserendo questi elementi:

- ❖ **Area territoriale:** Città Metropolitana Cagliari
- ❖ **Settore:** 22 – servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
- ❖ **Codice Percorso:** **2023RPQ20279939\_005118**

**CERTIFICAZIONI PREVISTE** - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Addetto ai servizi di sala – (Codice PQ 149)** - Livello EQF in uscita 3

A seguito della frequenza di almeno l'80% delle ore previste per ciascuna ADA/UC e dell'intero percorso formativo, nonché previo superamento dei test di verifica degli apprendimenti, gli allievi potranno accedere agli **esami di certificazione**.

### Descrizione Profilo di qualificazione:

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, Si occupa di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli. Si relaziona 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.

### Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 1428/618** - Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente
- 2) **ADA/UC – 1427/617** - Preparazione di snack e piatti semplici
- 3) **ADA/UC – 1429/619** - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche
- 4) **ADA/UC – 25001/640** - Allestimento e pulizia della sala
- 5) **ADA/UC – 9999807/1422** - Accoglienza e assistenza al cliente
- 6) **ADA/UC – 9999808/1423** - Servizio in sala

## SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

CAGLIARI	Via Marconi n° 175
----------	--------------------

### INDENNITÀ DI FREQUENZA

Agli allievi è riconosciuta una indennità di frequenza pari **€ 2/ora** e una indennità di viaggio proporzionata in base al periodo di percorrenza dalla sede di residenza/domicilio alla sede del corso

### INFORMAZIONI E RECAPITI

Per maggiori informazioni sul corso contattare **Confcommercio Sud Sardegna** al numero 070.282040 - [formazione@confcommerciocagliari.it](mailto:formazione@confcommerciocagliari.it)