

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 FOOD & BEVERAGE MANAGER

CAGLIARI - Codice Percorso: 2023RPQ20279939\_005128

Il corso di **FOOD & BEVERAGE MANAGER** 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: 495 ore:** N° 315 in aula e 180 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
SICUREZZA	8
TECNICHE ALLESTIMENTO E MISE EN PLACE	30
TIPOLOGIE DI SERVIZIO	18
LEGISLAZIONE DEL LAVORO	12
LEADERSHIP, COMUNICAZIONE E PROBLEM SOLVING	24
GESTIONE DELLE RISORSE UMANE AL RISTORANTE	24
ECONOMIA AZIENDALE	18
GESTIONE DELL' IMPRESA TURISTICA	9
LEGISLAZIONE SULLA RISTORAZIONE	6
MARKETING PER LA RISTORAZIONE	20
COMPOSIZIONE MENU E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	20
NUOVE TENDENZE NELLA RISTORAZIONE	16
FOOD COST	20
PROPRIETA' MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI	20
IGIENE ALIMENTARE E PROBLEMATICHE ALIMENTARI	25
<i>Lingua Inglese</i>	45
<b>Totale ore in aula</b>	<b>315</b>
Pratica in azienda - WBL	<b>180</b>
<b>Totale percorso</b>	<b>495 ore</b>

**LIVELLO D'INGRESSO RICHiesto** – Diploma Post secondario non universitario – Diploma di tecnico superiore – Livello EQF d'ingresso 5

### 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\_005128**

**CERTIFICAZIONI PREVISTE** - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Food & Beverage Manager – Codice PQ 56332**- Livello EQF in uscita 6

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:

Il Food & Beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività: definizione dell'offerta in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità.

#### Contesto di esercizio

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende di catering, ecc.). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale, coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

#### Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 9999781/1396** - Configurazione e ambientazione degli spazi
- 2) **ADA/UC – 9999782/1397** - Coordinamento delle risorse umane
- 3) **ADA/UC – 9999783/1398** - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar
- 4) **ADA/UC – 9999784/1399** - Progettazione del menù
- 5) **ADA/UC – 25003/641** - Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

#### SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

<b>CAGLIARI</b>	Via Marconi 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 **Equilibrium Consulting** al numero 079/5620940 – [info@equilibriumconsulting.it](mailto:info@equilibriumconsulting.it)