

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 TECNICO DI SALA – Maître

ORISTANO – Codice Percorso: 2023RPQ20279928_004707

Il corso di **TECNICO DI SALA (Maître)** 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

Titolo Modulo	N° ore
Igiene alimentare	16
Merceologia ed etichettatura	21
Comunicazione e accoglienza del cliente	40
Tecniche di servizio di sala	30
Preparazione e presentazione dei piatti	36
Servizio di sommelierie	32
Il servizio di bar e caffetteria	16
Gestione del personale	16
Metodi di pagamento	6
Gestionali di settore	24
Sicurezza sul lavoro	33
<i>Lingua Inglese</i>	45
Totale ore in aula	315
Pratica in azienda - WBL	180
Totale percorso	495 ore

LIVELLO D'INGRESSO RICHIESTO – Attestato di qualifica di operatore professionale– Livello EQF d'ingresso 3

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.gov.it con proprio SPID/ TS-CNS (*Area servizi – Formazione – Cerca Profilo di Qualificazione*).

3°) cercare il corso inserendo questi elementi:

- ❖ **Area territoriale:** Provincia di Oristano
- ❖ **Settore:** 22 – servizi turistici, ricettivi e di ristorazione
- ❖ **Codice Percorso:** **2023RPQ20279928_004707**

CERTIFICAZIONI PREVISTE - Il percorso mira alla certificazione dell'intero Profilo di Qualificazione di **Tecnico di sala – Maître** – Codice PQ 56330 Livello EQF in uscita 4

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 Tecnico di sala - Maître assicura il funzionamento del servizio di ristorazione. Supervisiona la mise en place, si occupa della dotazione degli arredi e degli addobbi; dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala; coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio. Si occupa dell'accoglienza dei clienti, presenta il menù, li consiglia sulle scelte e raccoglie eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Qualora non sia presente il sommelier ne svolge le mansioni.

Contesto di esercizio

Lavora all'interno di aziende ristorative e turistico ricettive di dimensioni medio grandi. Le attività prevedono relazioni con la clientela e con il personale del ristorante e/o dell'albergo. Si rapporta con il reparto di cucina, i camerieri e in particolare con il cuoco. Collabora con il direttore e con il responsabile del servizio di ristorazione da cui riceve indicazioni per lo standard qualitativo del servizio. La tipologia contrattuale prevista per la figura del maître, qualora non sia un ruolo ricoperto dal titolare dell'esercizio, è di tipo subordinato, generalmente a tempo determinato o indeterminato.

Descrizione ADA/UC oggetto di certificazione:

- 1) **ADA/UC – 9999773/1388** - Coordinamento dei servizi di sala ristorante
- 2) **ADA/UC – 9999774/1389** - Allestimento di sala e tavoli per ristorante
- 3) **ADA/UC – 9999775/1390** - Accoglienza del cliente
- 4) **ADA/UC – 9999776/1391** - Predisposizione della carta dei vini ed erogazione del servizio
- 5) **ADA/UC – 9999777/1392** - Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari

SEDE PER PARTE FORMATIVA IN AULA

ORISTANO	Via S. Mele 7/g
----------	-----------------

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 –