

## **ADDETTO ALLE ATTIVITA` RISTORATIVE E RICETTIVE - POLIVALENTE (GRATUITO GOL)**

### **CSF Borgosesia**

**Indirizzo:** Via Isola di Sotto 65 - 13011 Borgosesia (VC)

**Telefono:** 0163-209059 - **Fax:** 0163-208376

**Email:** csf-borgosesia@enaip.piemonte.it

### **Il corso**

Lavora nelle strutture ricettive e ristorative ed è una figura professionale in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura in cui opera, svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature e del materiale; esegue operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni, collabora al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti e svolge eventuali attività di facchinaggio.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- svolgere in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e riassetto di locali e attrezzature e segnalare ai referenti eventuali anomalie
- collaborare a ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio prodotti;
- eseguire operazioni preliminari di cucina, sala e servizio colazioni
- svolgere attività di facchinaggio
- acquisire professionalità nelle relazioni con la clientela e con il team con cui dovrà collaborare.

Può trovare impiego in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

### **Durata:**

500 ore, di cui 200 di stage

## Contenuti

Accoglienza e orientamento  
Interculturalità e Pari opportunità  
Sicurezza  
Informatica

### OPERAZIONI DI SUPPORTO AI SERVIZI RICETTIVI E RISTORATIVI:

- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative
- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi

### COMUNICAZIONI E RELAZIONI INTERNE ED ESTERNE

- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni

### OPERAZIONI PER LA FUNZIONALITA' E L'IGIENE DELLA STRUTTURA

- Manutenzione ordinaria degli strumenti
- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione

## Certificazione finale

Attestato di Qualifica professionale

## Destinatari

Disoccupati maggiori di 18 anni

## Prerequisiti

Nessuno

## Scolarità

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

## Modalità di selezione

Previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

## Tipologia

GRATUITO GOL

## Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica, contattare la Segreteria del Centro

## Stato

Approvato

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)



Intervento realizzato da

