

## FORMAZIONE AL LAVORO - Aiutante sala /bar

### CSF Grugliasco

**Indirizzo:** Via Somalia n. 1/b - 10095 Grugliasco (TO)

**Telefono:** 011-7072210 - **Fax:** 011-705480

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

### Il corso

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire agli allievi/e competenze lavorative spendibili nel settore ristorativo in qualità di aiutante nelle attività di servizio in sala e presso il banco bar. Attraverso attività di laboratorio (con gruppi classe di dimensioni ridotte) gli allievi/e sperimenteranno attività volte sia allo sviluppo di competenze di autonomia, gestione della propria mansione e comunicazione nel contesto professionale sia allo sviluppo di competenze professionali specifiche dei settori professionali di riferimento. Durante lo stage, sotto la guida di un tutor aziendale, gli allievi avranno l'opportunità di sperimentare nel contesto lavorativo le competenze apprese.

### Durata:

550 ore di cui 270 di stage

## Contenuti

Il corso si articola nelle seguenti fasi:

**SVILUPPO DELLE COMPETENZE CHIAVE** per l'acquisizione delle competenze di orientamento al lavoro e informatico-digitali quali competenze di base fondamentali per l'occupabilità di una persona:

**LABORATORI ORIENTATIVI:**

- orientamento al lavoro
- servizi per l'occupabilità
- preparazione allo stage

**TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI:**

- Funzioni di base del sistema operativo
- Soft Skills digitali
- Elementi di foglio elettronico
- Principi di elaborazione testi

**SVILUPPO DELLE COMPETENZE PERSONALI E PROFESSIONALI** per l'acquisizione delle competenze utili a svolgere le proprie mansioni nei contesti professionali di inserimento

**-SICUREZZA**

**- COMUNCAZIONE**

- Tecniche di relazione
- i contesti di comunicazione

**LABORATORI INTEGRATIVI**

Procedure nell'utilizzo di strumenti, attrezzi e macchinari

**LABORATORIO PROFESSIONALE DI BASE**

Norme di igiene

Unità di misura e loro utilizzo di contesto

Procedure specifiche di contesto

**LABORATORIO PROFESSIONALE DI SALA /BAR**

- Tecnica del servizio in sala
- Strumenti e tecniche di sala/bar
- .- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime

**VALORIZZAZIONE DEI PRINCIPI ORIZZONTALI DEL POR** azione specifica di sensibilizzazione su tematiche fondamentali per l'esercizio di una cittadinanza consapevole

- pari opportunità e non discriminazione
- principi di sviluppo sostenibile

## Certificazione finale

Attestato di validazione delle competenze con l'indicazione delle competenze dell'indirizzo professionale e valido ai fini del collocamento mirato.

## Destinatari

Persone con disabilità e invalidi civili e del lavoro maggiori di 18 anni e disoccupati

## Prerequisiti

Non sono previsti prerequisiti specifici ad eccezione dell'iscrizione alle liste del collocamento obbligatorio (L. 68/1999).

## Scolarità

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

## Modalità di selezione

E' previsto un colloquio individuale per la verifica di motivazioni, interessi personali e progettualità dei candidati. Ad esso può aggiungersi un ulteriore colloquio con la famiglia, i docenti di riferimento, gli educatori, gli assistenti sociali.

## **Tipologia**

Gratuito

## **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

