

CORSO GRATUITO

AGENZIA FORMATIVA II. RR. SALOTTO E FIORITO

Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

INIZIO CORSO*: NOVEMBRE 2017

SEDE del CORSO: PIANEZZA, V.le S. Pancrazio 65

DESTINATARI Disoccupati maggiorenni (=> 18 anni)

Titoli di studio ammessi Diploma di scuola secondaria di I grado (Licenza Media)

DURATA DEL CORSO 600 ore (di cui 240 ore di **STAGE**) **ORARIO delle lezioni** Diurno

CERTIFICAZIONE Qualifica **POSTI DISPONIBILI** 18

MODALITA' di iscrizione: presentarsi personalmente presso la segreteria dell'Agazia formativa per gli adempimenti previsti

ATTIVITÀ PRELIMINARI colloquio orientativo e motivazionale

OBIETTIVI DEL CORSO Il Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative contribuisce a garantire l'efficiente funzionamento della struttura in cui opera. Nello specifico è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. Esegue operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio.

Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare ...

CONOSCENZE ESSENZIALI PRINCIPALI

Strutture ricettive e ristorative

- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative
- Servizio di cucina
- Servizio di sala e bar
- Reception
- Elementi di gestione del magazzino e principi merceologici

Comunicazione e ruolo

- Principi e tecniche di comunicazione

- Comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni
- Principi di gestione dei dati e normativa privacy

Igiene e sicurezza

- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro
- Normativa specifica per manipolazione/conservazione dei prodotti alimentari
- Pulizia e sanificazione: attrezzature e prodotti
- Manutenzione ordinaria degli strumenti

Sicurezza, Qualità, Informatica

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

**CENTRO SERVIZI FORMATIVI
II. RR. SALOTTO E FIORITO RIVOLI**
VIA GRANDI 5, RIVOLI (TO)
TEL. 011/9561715

**CENTRO SERVIZI FORMATIVI
SALOTTO E FIORITO PIANEZZA**
VIALE SAN PANCRAZIO 65, PIANEZZA (TO)
TEL. 011/9682693

www.formazione.salottoefiorito.it

* DATA DI INIZIO PRESUNTA. CORSO APPROVATO E FINANZIATO E RIVOLTO INDISTINTAMENTE A UOMINI E DONNE

Per informazioni dettagliate sul POR FSE Piemonte 2014-2020 e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi. Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. (UE) n. 1303/2013, All. XII

(Ediz 9/17)