



PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

Titolo del progetto	Operatore della Ristorazione
Descrizione del profilo	L'Operatore della ristorazione è in grado di preparare e distribuire - secondo modalità ed indicazioni prestabilite - pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo.
Contenuti del percorso	<ul style="list-style-type: none">• Sistema HACCP e sicurezza sui luoghi di lavoro• Manipolare materie prime e semilavorati alimentari• Individuare e realizzare menù con piatti semplici di cucina italiana e di pasticceria• Organizzare e gestire il servizio di sala e riconoscere e servire i principali vini italiani• Preparare e servire le principali bevande da bar e gli snack
Sede di svolgimento	Modena – Viale Da Vinci 240
Durata e periodo di svolgimento	600 ore, di cui 240 di stage Maggio 2017 – Dicembre 2017
Numero partecipanti	12
Attestato rilasciato	Qualifica Professionale (rilasciato al superamento dell'esame finale)
Destinatari e requisiti d'accesso	Personе non occupate che hanno assolto l'obbligo di istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione e che sono residenti o domiciliate in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività.
Iscrizione entro il 14/04/2017	In fase di iscrizione verranno richiesti i seguenti documenti per la verifica dei requisiti di accesso: <ul style="list-style-type: none">- Copia del documento d'identità (permesso di soggiorno per candidati extra UE)- Curriculum Vitae- Iscrizione al centro per l'impiego
Criteri di selezione	La selezione verrà realizzata qualora il numero di richieste superasse il numero di posti disponibili attraverso la somministrazione di una prova scritta e di un colloquio motivazionale
Ente di Formazione – soggetto attuatore	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl Impresa sociale Via Bigari 3 40128 Bologna
Soggetti partner	Francescana srl - Ristorante Antica Moka - L'Apparita di Marchini Luca & C. S.a.s - Ristorante Strada Facendo di Emilio Barbieri - Bar Paninoteca Laghi di Reggiani Paolo snc - Osteria dei Girasoli di Cerrato Franco - Rosticceria Pasta Fresca Maletti Marco & Mara & C. SNC - La lanterna di Diogene Soc. Coop - La Calamita srl – Eurofood srl
Contatti	Referente: Elena Ascari IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzone Tel.: 0536 952235 – Fax.: 0536 952224 E-mail: elenaascari@ialemiliaromagna.it Sito web: www.srsr.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2016-6188/RER Pr. 7 approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 33/2017 del 23/01/2017 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna