

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

Corso gratuito per Food & Beverage Manager – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56332 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 6

Requisiti di accesso*

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074_003503)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004727)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

(DCT percorso: 2023SPQ20280201_005296)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004117)

Durata del percorso formativo

490 ore totali di cui **270 ore teorico/pratiche** e **40 ore di competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **180 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

Indennità e rimborsi

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio. Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

Descrizione della figura professionale

Il Food & Beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività di questa figura professionale riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti - servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio - grandi dimensioni e presso agenzie di catering, generalmente con contratti di lavoro dipendente. Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia.

Contesto di esercizio

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

Competenze certificate*

ADA/UC 9999781/1396 Configurazione e ambientazione degli spazi: Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato.

ADA/UC 9999782/1397 Coordinamento delle risorse umane: Gestire ed organizzare le risorse umane secondo le esigenze aziendali e della committenza conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali.

ADA/UC 9999783/1398 Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar: Definire il Piano gestionale - organizzativo conformemente alle specificità aziendali e alle risorse disponibili e attività attribuite nel rispetto dell'organigramma e in conformità con la contrattualistica di settore.

ADA/UC 9999784/1399 Progettazione del menù: Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina: Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto.

** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*