

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 Tecnico di Sala (Maître) – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56330 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

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: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

**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_003508)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160_004738)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201_005397)

Oristano/Sili – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045_004122)

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 Tecnico di sala - Maître assicura il funzionamento del servizio di ristorazione. Supervisiona la mise en place, si occupa della dotazione degli arredi e degli addobbi; dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala; coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio. Si occupa dell'accoglienza dei clienti, presenta il menù, li consiglia sulle scelte e raccoglie eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Qualora non sia presente il sommelier ne svolge le mansioni.

Contesto di esercizio

Il Tecnico di sala - Maître lavora all'interno di aziende ristorative e turistico ricettive di dimensioni medio grandi. Le attività prevedono relazioni con la clientela e con il personale del ristorante e/o dell'albergo. Si rapporta con il reparto di cucina, i camerieri e in particolare con il cuoco. Collabora con il direttore e con il responsabile del servizio di ristorazione da cui riceve indicazioni per lo standard qualitativo del servizio. La tipologia contrattuale prevista per la figura del maitre, qualora non sia un ruolo ricoperto dal titolare dell'esercizio, è di tipo subordinato, generalmente a tempo determinato o indeterminato.

Competenze certificate*

ADA/UC 9999773/1388 Coordinamento dei servizi di sala ristorante: Stabilire gli orari e i turni di lavoro con la ripartizione dei compiti del personale di sala e cucina, verificando il corretto svolgimento delle mansioni assegnate. Controllare i flussi di entrata e di uscita delle ordinazioni nelle cucine, coordinando il servizio ai tavoli in modo che risulti il più possibile scorrevole. Verificare l'osservanza delle norme HACCP.

ADA/UC 9999774/1389 Allestimento di sala e tavoli per ristorante: Coordinare l'allestimento dei tavoli e della sala provvedendo alla cura delle dotazioni e all'arredo. Verificare l'approvvigionamento dei materiali necessari, occupandosi di rifornire costantemente il magazzino.

ADA/UC 9999775/1390 Accoglienza del cliente: Gestire l'accoglienza del cliente, dalla prenotazione alla rilevazione della soddisfazione del servizio erogato.

ADA/UC 9999776/1391 Predisposizione della carta dei vini ed erogazione del servizio: Predisporre la carta dei vini e gestire l'erogazione del servizio al cliente.

ADA/UC 9999777/1392 Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari: Curare l'approvvigionamento e la conservazione dei prodotti alimentari.

** 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 Determinazione Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*