

OPERAZIONI A SUPPORTO DELLA STRATEGIA D'AREA DELL'APPENNINO PARMENSE

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE IN APPENNINO

Operazione Rif. P.A. 2019-12799/RER (Progetti n. 3 e 4) approvata con DGR n. 1808 del 28/10/2019
co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna



Descrizione del profilo

L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE IN APPENNINO 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. Può trovare impiego presso ristoranti, trattorie, agriturismi; centri di produzione pasti di cooperative e società di servizi attive presso mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; laboratori di gastronomia, panificazione e pasticceria gestiti da privati o dalla Grande Distribuzione Organizzata; bar, circoli, locali che propongono colazioni, aperitivi, pasti veloci; aziende specializzate nella lavorazione e confezionamento di prodotti alimentari tipici della zona appenninica; fiere e sagre presso temporary restaurant e food truck; eventi aziendali o privati.

Obiettivi formativi

Si prevede l'acquisizione di competenze relative a: trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari; preparazione di piatti; distribuzione di pasti e bevande; preparazione e distribuzione di bevande e snack.

Didattica

L'articolazione del corso modulare è così configurata: Accoglienza, Sicurezza (sul lavoro e degli alimenti), Alimenti, Primi piatti, Secondi piatti, Prodotti da forno, Allestimento e servizio, Cliente, Bevande calde, Bevande fredde. L'approccio metodologico adottato comprende lezioni, analisi di casi, esercitazioni in laboratori attrezzati, visite guidate.

Sedi

La didattica si svolgerà presso le sedi operative di Via G. Cacchioli 9 e Via Cassio 4 a Borgo Val di Taro (PR). Potranno, inoltre, essere svolte attività presso la sede di Via Nazionale 8 a Fornovo di Taro (PR). Lo stage avrà luogo presso sedi aziendali.

Durata e periodo di svolgimento

600 ore (di cui 240 di stage in impresa), da marzo a settembre 2020.

Attestato rilasciato

Certificato di qualifica professionale di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (ai sensi della DGR n. 739/2013).

Destinatari e requisiti di accesso

La proposta formativa è rivolta a 12 persone che: hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione; hanno residenza o domicilio in Emilia-Romagna (in data antecedente l'iscrizione); sono inoccupati (in cerca di prima occupazione) o disoccupati (in cerca di nuova occupazione) oppure studenti o lavoratori precari (con contratti di collaborazione occasionale, a progetto, collaborazione coordinata e continuativa); hanno una buona conoscenza della lingua italiana (non inferiore al livello B.1), che sarà verificata mediante somministrazione di apposito test ai cittadini non italiani. Non si richiede un titolo di studio o un'esperienza lavorativa coerente con la proposta formativa.

Costo

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.

Iscrizione

Le domande di pre-iscrizione devono pervenire **entro e non oltre il 29/02/2020** presso En.A.I.P. Parma tramite consegna diretta o posta (non fa fede il timbro postale) presso la sede di Via A. Gramsci 22 a Parma; email all'indirizzo iscrizioni@enaip.parma.it; fax al numero 0521.293904.

Devono essere redatte su apposita scheda scaricabile dal sito dell'ente www.enaip.parma.it e corredate di copia di: documento di identità, codice fiscale, permesso di soggiorno (solo per cittadini extracomunitari).

Criteri di selezione

Oltre alla verifica dei requisiti di partecipazione (mediante somministrazione di test di lingua italiana ai cittadini stranieri), nel caso il numero di candidati ammissibili superi il numero dei posti disponibili, si prevede l'attivazione di una selezione finalizzata a verificare: la comprensione del settore di potenziale inserimento lavorativo, del ruolo professionale, della proposta formativa; la motivazione specifica e la sostenibilità della partecipazione. Sarà articolata in una prova scritta, che prevede la somministrazione di un test finalizzato ad indagare la conoscenza del territorio appenninico, delle sue risorse turistiche ed enogastronomiche; un colloquio, a carattere motivazionale.

Ulteriori informazioni

I candidati alla partecipazione sono tenuti a partecipare alle seguenti attività, che avranno luogo in Via G. Cacchioli 9 a Borgo Val di Taro (PR):

- 22/02/2020 ore 10:00 - Presentazione del percorso formativo;
- 03/03/2020 ore 10:00 - Test di verifica del possesso dei requisiti sostanziali di ammissione (lingua italiana) per cittadini stranieri;
- 06/03/2020 ore 10:00 - Prova scritta; seguiranno, nei giorni successivi, colloqui.

Soggetti Attuatori

Il percorso formativo è realizzato da En.A.I.P. Parma in collaborazione con FORMA FUTURO Soc. Cons. a r.l. nell'ambito di un partenariato composto da AGRIFORM Soc. Cons. a r.l. (titolare), IRECOOP EMILIA-ROMAGNA Società Cooperativa, AZIENDA SPERIMENTALE VITTORIO TADINI, TUTOR Società Consortile. L'operazione si colloca nell'ambito della Strategia Nazionale Aree Interne (SNAI) PO FSE 2014/2020, Obiettivo tematico 10, Priorità di investimento 10.4 (in risposta alla DGR 1043/2019).

Soggetti Promotori

Università degli Studi di Parma, Istituto di Istruzione Superiore Zappa-Fermi, GAL del Ducato Soc. Cons. a r.l., Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei Colli, Confcooperative Parma, Comune di Borgo Val di Taro, Comune di Berceto, Comune di Tornolo, Comune di Fornovo di Taro, Comune di Bedonia, Coop Fruttibosco Scarl (Tarsogno), Coop di Comunità (Tornolo), Azienda Agrituristica Ritorno al futuro di M. Marini (Compiano), Società Agricola La Peschiera S.S. (Albareto), Agriturismo Terra Antica di Giannopulo F. (Località Cappella di San Martino, Borgo Val di Taro), Ristorante Le Due Spade (Bardi), Ristorante Giorgione's Albergo della Rocca (Varano de' Melegari), Albergo Ristorante Da Rita (Val di Tacca), Ristorante Pizzeria Valceno (Varano de' Melegari), ACLI Parma (Circoli di Tiedoli, Borgo Val di Taro, Fornovo di Taro, Casale di Tornolo, Bardi, Varsi, Valmozzola), Casa Lanzarotti (Roncole di Gotra, Albareto).