



Unione europea
Fondo sociale europeo

Regione Emilia-Romagna



OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE

Descrizione del profilo

L'Operatore del servizio di distribuzione pasti e bevande è in grado di provvedere alla gestione ed organizzazione del servizio di vini e pietanze, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione.

Contenuti del percorso

SERVIZIO E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE

- L'accoglienza romagnola come momento distintivo di impatto con il cliente
- La "soddisfazione del cliente"
- Le esigenze del cliente straniero
- Lo story telling: emozionare il cliente con la descrizione di cibi e bevande
- Il galateo e il bon ton
- Le informazioni sul territorio: la città, l'entroterra, i dintorni
- Uso di strumenti informatici e tecnologici: monitor touch screen, palmari wireless, software per la gestione delle ordinazioni e del conto
- Lingua inglese e seconda lingua straniera tecniche

SERVIZIO AL BAR

- Caffetteria, miscelazione cocktail, vini, birre, distillati, tecniche di presentazione, intaglio di frutta e verdura

SERVIZIO IN SALA

- L'organizzazione della sala, la "mise en place", le lavorazioni in sala, i buffet, il trancio di pesci e carni, taglio di formaggi, dolci e frutta

LE DIVERSE OCCASIONI DI SERVIZIO

- Colazioni, aperitivi e happy hours, buffet, cerimonie, feste ed eventi
- Uso di strumenti informatici e tecnologici

ESERCITAZIONI PRATICHE

VISITE GUIDATE

STAGE

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Promotori

- Asshotel Rimini (Associazione nazionale imprenditori d'albergo)
- F.I.E.P.E.T. Rimini (Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici)

Imprese

- Ristobar Spiaggia Rimini
- Piccoli Alberghi di Qualità
- Associazione italiana celiachia

Attestato rilasciato

Certificato di qualifica regionale ai sensi della D.G.R. 739/2013 per "OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE"

Iscrizione entro il 10/03/2017

Destinatari

Persone non occupate, residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso, con esperienza lavorativa in area turistico-alberghiera.

Requisiti di accesso

- Inglese livello base (A2)
- Altra lingua livello base (A1)
- Organizzazione del servizio ristorativo

I requisiti saranno accertati tramite analisi del **Curriculum Vitae** e **test**. I candidati in possesso dei requisiti accederanno alla selezione vera e propria.

Numero dei partecipanti

13

Durata

300 ore di cui 120 di stage

Periodo di svolgimento

A tempo pieno

Dal 03/04/2017 al 01/06/2017

Criteri di selezione

Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.

La selezione si basa su due prove: Test scritti: attitudinali e di cultura generale.

Colloquio individuale motivazionale. Il colloquio sarà organizzato su appuntamento nominativo.

Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie. Saranno ammessi in graduatoria i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

La **pre-iscrizione** al corso si effettua sul sito www.cescot-rimini.com oppure presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31 a Rimini.

IL CORSO, CO-FINANZIATO DAL FSE, E' GRATUITO

**Rif. PA 2016-6149/RER 6
CUP E99D16004220007**

Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 33 del 23/01/2017 e cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia Romagna.



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Cescot S.c.a.r.l.

Stefano Buselli

0541 441918 - stefano@cescot-rimini.com

www.cescot-rimini.com