



## CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO

OPERATORE/OPERATRICE PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA,  
CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E LA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE

### ADDETTO ALLA RISTORAZIONE

**Progetto: MI.RI.QUALI.FI.CO. (Misure per una Ristorazione di QUALità in Filiera Controllata)**

FINANZIATO dal P.O. FESR/FSE Puglia 2014-2020 - Asse VIII - Azione 8.4 - Avviso pubblico n. 5/FSE/2018 approvato con A.D. n. 638 del 06/06/2019 (BURP n. 128 del 04/10/2018)  
Graduatorie approvate con A.D. n. 638 del 06/06/2019 (BURP n. 65 del 13/06/2019).

#### OBIETTIVI DEL CORSO

Preparare 20 **GIOVANI** (fino a 35 anni) a ricoprire il ruolo di **Addetto alla ristorazione**, figura professionale polivalente in grado di svolgere diversi ruoli connessi ai servizi turistico-alberghieri e di ristorazione. Al termine del corso gli allievi saranno in grado di preparare e distribuire pasti e bevande, intervenendo in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio ristorativo.

#### SBOCCHI PROFESSIONALI

Collaborazione nel servizio cucina di ristoranti, agriturismi, trattorie, servizi di catering, alberghi, strutture addette alla ricezione turistica (villaggi turistici, residence), selfservice, mense aziendali e di ristorazione collettiva, fast-food, pizzerie, stuzzicherie, wines-bar.

#### DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

20 **GIOVANI** in possesso delle seguenti caratteristiche:

- aver assolto al diritto-dovere all'istruzione e alla formazione;
- non aver compiuto 35 anni d'età;
- avere lo stato di disoccupati o inattivi;
- essere residenti o domiciliati nella Regione Puglia.

#### STRUTTURA PROGETTUALE (AULA E STAGE)

Il percorso prevede 450 ore d'aula e 450 ore di stage.

L'attività d'aula si svolgerà nella sede di Campi Salentina (LE). Seguirà uno stage di 40 ore (una settimana) a Rimini a cura del partner **PA INCENTIVE**, braccio commerciale di **PROMOZIONE ALBERGHIERA**, cooperativa degli alberghi di Rimini che vanta tra i soci oltre 200 hotel selezionati di tutte le categorie. Nei suoi 50 anni di attività **PA** è diventata il riferimento della città di Rimini grazie alla sua capacità di mettere a sistema il territorio e i suoi principali stakeholders, creando sinergie con parchi tematici, Fiera, Palacongressi, Comune di Rimini e Comuni limitrofi, ristoranti, impianti sportivi e balneari e altro ancora. Infine, è previsto uno stage di 410 ore (2 mesi e mezzo circa) presso aziende salentine che hanno aderito al progetto MI.RI.QUALI.FI.CO.

**La frequenza al corso è obbligatoria.**

#### DOCENTI E TESTIMONIALI

Il corpo docente è composto da professionisti del settore e da imprenditori di eccellenza del territorio che hanno aderito al progetto

in qualità di partner: chef, barmen certificati AIBES, sommelier, pasticceri, mastri birrai, albergatori, catering manager, ristoratori.

#### AGEVOLAZIONI PER GLI ALLIEVI

La partecipazione al corso è gratuita, così come i materiali didattici previsti. Gli allievi che frequenteranno **con profitto** riceveranno una borsa di studio. È previsto inoltre il rimborso delle spese di viaggio per l'utilizzo del mezzo pubblico per raggiungere la sede formativa.

#### MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione, corredata dei documenti richiesti, dovrà essere redatta sul modulo scaricabile dal sito [www.innovamenti.it](http://www.innovamenti.it) o disponibile presso la sede formativa di Campi S.na. Le domande dovranno pervenire con consegna a mano nei giorni ed orari di apertura dello sportello informativo (riportati in calce), o per raccomandata A/R indirizzata a **INNOVA.MENTI - Via Taranto n. 230 - 73012 Campi Salentina, entro le ore 12,00 del 28/10/2019**. Non saranno accolte domande presentate oltre tale termine o in modalità difformi da quelle previste, né saranno ammesse domande incomplete dei dati e dei documenti richiesti.

#### SELEZIONE PER L'AMMISSIONE

In caso di numero di iscrizioni superiore al numero di posti disponibili, i candidati dovranno sostenere una prova di selezione che si svolgerà presso la sede formativa in data ed orario che saranno comunicati sul sito [www.innovamenti.it](http://www.innovamenti.it), unitamente all'elenco degli ammessi alla prova.

#### CERTIFICAZIONE

Al termine del percorso formativo e al superamento dell'Esame finale sarà rilasciato un **Attestato di Qualifica** come da Reg. Regionale n. 28/2007. Sarà inoltre possibile acquisire il certificato per **Addetto HACCP**.

#### SPORTELLO INFORMATIVO

Sede formativa - Via Taranto n. 230 - 73012 Campi Salentina

☎ 0832 1593931 - 0832 1797077 📠 333 2039351

ORARIO: dal lunedì al venerdì: 9,30-12,00 - martedì e giovedì: 15,30-17,30

## PARTNER

