

Proposta di Tirocinio Formativo e di Orientamento Sud Nord Sud

Soggetto Promotore

Ragione sociale e sede legale _ FONDAZIONE ENAIP LOMBARDIA_
Rappresentante legale GIOVANNI BATTISTA ARMELLONI nato/a a _SORESINA_ il 30/06/1954
Codice fiscale: RMLGNN54H30I849X__
Sede operativa VIA B. LUINI, 5 20123 MILANO
Telefono _ _____ - Fax _____ E-mail: sederegionale@enaip.lombardia.it__
Codice di Accreditamento ____
Tutor didattico organizzativo_ LARA VIANELLI_
Telefono _____ E-mail _lara.vianelli@enaip.lombardia.it__
Tutor Sociale (se diverso)_____
Telefono ____ E-mail _

Azienda Ospitante

Ragione sociale *AGRITURISMO I CANTONI
Sede legale VIA INDIPENDENZA ,19 PASSIRANO CAP 25050 Provincia BS
Sede operativa IDEM Comune _____ CAP _____ Provincia _____
Telefono _____ Fax* _____
E-mail*
Sito Internet
Numero di dipendenti a tempo indeterminato NESSUNO
Settore economico e produttivo RISTORAZIONE
(*Facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti 1

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):NON HA PREFERENZE

Campania

Basilicata

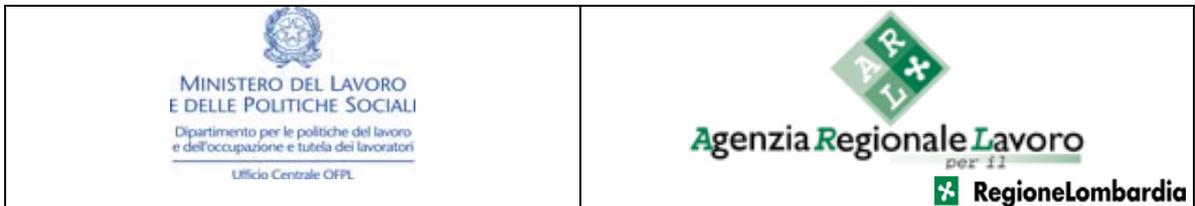
Sardegna

Molise

Calabria

Puglia

Sicilia



L'azienda ha in corso o prevede di attivare collaborazioni produttive con la regione di provenienza dei tirocinanti? SI' NO

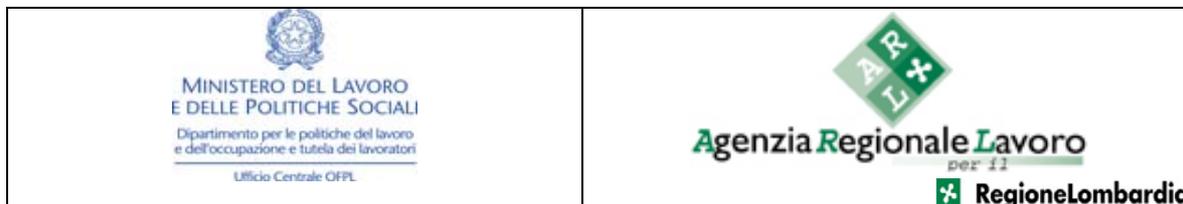
L'azienda prevede di poter favorire impegni occupazionali nelle regioni di provenienza dei tirocinanti? SI' NO

L'azienda prevede di poter favorire impegni occupazionali nella regione sede del tirocinio ? SI' NO

Borsa di studio erogata pari a Euro mensili 250 EURO

Caratteristiche del tirocinante

- Titolo di studio PREFERIBILMENTE ALBERGHIERA
- Conoscenze informatiche NON INDISPENSABILI
- _____
- Conoscenze linguistiche
 1. INGLESE LIVELLO BASE
 2. _____ LIVELLO _____
 3. _____ LIVELLO _____
- Segnalazioni particolari



Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	operatore di sala
--------------------------------------	-------------------

Descrizione dei contenuti del profilo:
 E' la figura di contatto fra azienda di ristorazione e cliente: riceve il cliente, presenta il menu o elenca a voce le pietanze del giorno, prende nota delle ordinazioni dei piatti, successivamente provvede a servire prima le bevande e poi le pietanze, si occupa del conto; ha il compito di allestire la sala secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora, ed è responsabile del servizio di un certo numero di tavoli a lui assegnati. E' a disposizione per l'approntamento della mise en place, per la preparazione di aperitivi, menu, buffet, servizio dessert.

Area funzionale di inserimento del tirocinante	RISTORAZIONE
--	--------------

Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio:
 Conoscere l'organizzazione del lavoro e dei compiti di ruolo/profilo professionale di riferimento.
 Acquisire conoscenze e competenze tecniche relative al profilo professionale; acquisire autonomia e responsabilità nella pratica lavorativa; gestire relazioni e situazioni conformemente alle caratteristiche del contesto lavorativo.

Periodo e durata complessivi del tirocinio

Mesi
<input checked="" type="checkbox"/> quattro
<input type="checkbox"/> sei

Piano dell'accoglienza

Indicare le modalità individuate relative all'inserimento sociale del/la tirocinante (vitto, alloggio, trasporti locali e interregionali):
 _SI FORNISCE VITTO E ALLOGGIO PRESSO LA STRUTTURA

Milano 28/06/2006

Firma e timbro del Soggetto promotore (legale rappresentante)

Firma per presa visione, accettazione e consenso al trattamento dati ai sensi della Legge 675 del 31 dicembre 1996 e successive integrazioni ai sensi dell' art 13 del D.Lgs n. 196/2003.
