

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* HOTEL BELLERIVE
Sede legale VIA P. DA SALO', 11 ComuneSALO'CAP 25087 Provincia _BS_
Sede operativa IDEM Comune _____ CAP _____ Provincia _____
Telefono* _____ Fax* _____
E-mail* info@hotelbellerive.it
Sito Internet* _____
Numero di dipendenti a tempo indeterminato _nessuno_
Settore economico e produttivo HOTEL- RISTORAZIONE
(*Facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti 1

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):

- Campania Basilicata Sardegna
 Molise Calabria
 Puglia Sicilia



Il cuoco è pugliese, quindi preferiscono un tirocinante della stessa regione

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 NON PREVISTA

Caratteristiche del tirocinante

- Titolo di studio ISTITUTO PREFESSIONALE ALBERGHIERO

- Conoscenze informatiche NON INDISPESABILE

- ---

- Conoscenze linguistiche
NON INDISPESABILE

1. _____ LIVELLO _____

2. _____ LIVELLO _____

3. _____ LIVELLO _____

- Segnalazioni particolari

ETA' GIOVANE, PULIZIA E BUONA VOLONTA'

Proposta di Progetto Formativo

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Profilo professionale di riferimento | comis da cucina |
|--------------------------------------|-----------------|

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):

VITTO E ALLOGGIO GRATUITO PRESSO L'HOTEL

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.
