

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 BOGLIACO S.A.S.di Zanini e C.

Sede legale VIA C.BATTISTI 4 Comune GARGNANO CAP 25084 Provincia BS

Sede operativa VIA C.BATTISTI 4 Comune GARGNANO CAP 25084 Provincia BS

Telefono* _____ Fax* _____ E-mail* info@hotelbogliaco.it

Sito Internet* _____

Numero di dipendenti a tempo indeterminato 1

Settore economico e produttivo ALBERGHIERO-RISTORAZIONE_

(*Facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti 2

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):INDIFERENTE

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 250/300 EURO(DOPO AVER VERIFICATO LE CAPACITA')

Caratteristiche del tirocinante

- Titolo di studio NON E' INDISPENSABILE_

- Conoscenze informatiche NO

- _____

- Conoscenze linguistiche

1. TEDESCO LIVELLO BASE

2. INGLESE LIVELLO BASE

3. _____ LIVELLO _____

- Segnalazioni particolari

CHIEDE UN CONTATTO CON LO STAGISTA PRIMA CHE VENGA FATTA LA CONVENZIONE

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	operatore cucina
--------------------------------------	-------------------------

Descrizione dei contenuti del profilo:

Collabora alla preparazione, alla cottura, alla presentazione e alla conservazione dei cibi mantenendo lo standard qualitativo anche nella preparazione di grandi quantitativi; garantisce la qualità dei menu e dei singoli piatti. Sceglie le materie prime da utilizzare e possiede nozioni di enogastronomia, dietetica e dei principi nutrizionali degli alimenti. Rispetta e attua i piani di autocontrollo igienico sanitario aziendale. Deve conoscere e saper usare le apparecchiature in dotazione alle cucine moderne

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):

DISPONIBILITA' PER VITTO E ALLOGGIO

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	CAMERIRE 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): DISPONIBILITA' PER VITTO E ALLOGGIO

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.
