

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 RISTORANTE PANORAMICO
Sede legale VIA PALAZZINE, 30 Comune FONTENO CAP 24060 Provincia BG
Sede operativa VIA PALAZZINE, 30 Comune FONTENO CAP 24060 Provincia BG
Telefono* _____ Fax* _____ -
E-mail* info@panoramico.it
Sito Internet www.panoramico.it
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): INDIFFERENTE

- 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€

Caratteristiche del tirocinante

○ Titolo di studio: QUALIFICA PROFESSIONALE NEL SETTORE ALBERGHIERO

• Conoscenze informatiche: NESSUNA

• Conoscenze linguistiche

1. TEDESCO: _____ LIVELLO: DISCRETO

2. _____ LIVELLO _____

3. _____ LIVELLO _____

• Segnalazioni particolari

LA CONOSCENZA LINGUISTICA NON E' INDISPENSABILE

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	operatore 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):

VITTO, ALLOGGIO E TRASPORTO GRATUITI MESSI A DISPOSIZIONE DALL'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.
