

Proposta di Tirocinio Formativo e di Orientamento Sud Nord Sud (D.M. 18 marzo 2005)

Soggetto Promotore

Ragione sociale e sede legale __G.M.S. Consulting S.r.l. Largo Pontida, 14 Vimercate (MI)
Rappresentante legale Graziella Carlomagno__ nata a __Merate____ il __12/02/1973____
Codice fiscale __CRLGZL73B52F133H____
Sede operativa __Via S. Martino 3, 20052 Monza Mi_____
Telefono _____ Fax _____ E-mail __TirociniSudNordSud@gmsconsulting.it____
Codice di Accredimento __80425_____
Tutor didattico organizzativo __Emanuela Apicella____
Telefono _____ E-mail __TirociniSudNordSud@gmsconsulting.it_____
Tutor Sociale (se diverso) _____
Telefono _____ E-mail _____

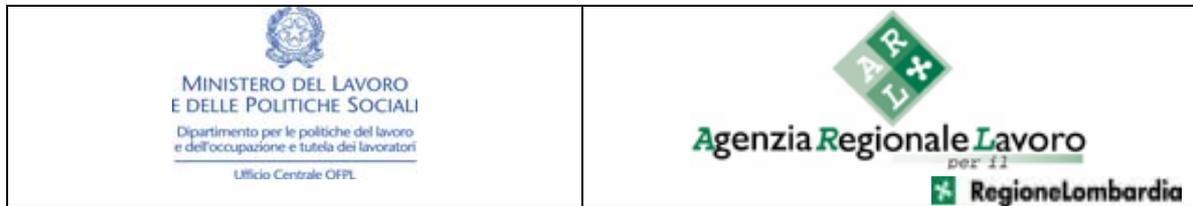
Azienda Ospitante

Ragione sociale* __RIALTO S.P.A. HOTEL COLLEONI ____
Sede legale __VIA CARDANO N. 2 __ Comune __AGRATE BRIANZA__ CAP __20041__ Provincia __MI__
Sede operativa __VIA CARDANO N. 2 __ Comune __AGRATE BRIANZA__ CAP __20041__ Provincia __MI__
Telefono* _____ Fax* _____
E-mail* _____
Sito Internet* _____
Numero di dipendenti a tempo indeterminato __23_____
Settore economico e produttivo __TURISMO____
(*Facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti __1____

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):

- | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Campania | <input type="checkbox"/> Basilicata | <input type="checkbox"/> Sardegna |
| <input checked="" type="checkbox"/> Molise | <input type="checkbox"/> Calabria | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Puglia | <input type="checkbox"/> 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 __250,00__

Caratteristiche del tirocinante

Titolo di studio

Per Addetto Sala:

E' necessario un corso di formazione specifico e/o un diploma di una scuola media superiore a indirizzo alberghiero.

Preferenziali:

Diploma Di Operatore dei Servizi Alberghieri, Diploma Di Maturita' Di Tecnico Dei Servizi Alberghieri, Operatore dei Servizi di Ricevimento.

- Conoscenze informatiche

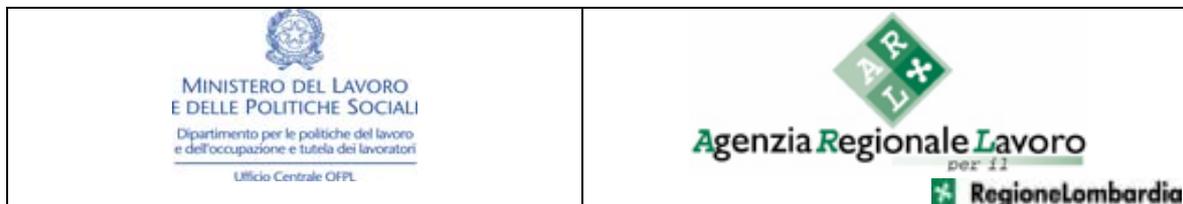
Utilizzo base del PC Microsoft Windows, microsoft office: Word, excel, access, powerpoint, internet e posta elettronica

- Conoscenze linguistiche

1. x Inglese scritto/parlato__ LIVELLO BUONO
2. Francese scritto/parlato__ LIVELLO
3. Spagnolo scritto/parlato__ LIVELLO

- Segnalazioni particolari

Si richiedono buone capacità comunicative e organizzative. Solo maggiorenni.



Proposta di Progetto Formativo

Profili professionali di riferimento	ADDETTO alla SALA RISTORANTE (COMMIS di SALA) - SETTORE ALBERGHIERO -
--------------------------------------	--

Addetto alla Sala Ristorante
E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della ristorazione. Esegue le fasi di distribuzione dei pasti in sala ristorante all'interno di imprese ristorative commerciali (ristoranti, pizzerie, tavole calde). Cura e controlla la pulizia della sala e l'accoglienza del cliente. Esegue allestimenti di piatti freddi da banco buffet. Cura l'operazioni del conto del cliente e la riscossione. Ottimizza i flussi di entrata e uscita delle ordinazioni nella cucina.

Area funzionale di inserimento del tirocinante	ALBERGHIERO
<p>Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio:</p> <p>Il Tirocinio del Commis di sala sarà finalizzato: Alla Conoscenza delle normative igienico sanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e bevande; conoscenza delle tecniche operative connesse al servizio di sala e bar; conoscenza della tipologie della cucina ed organizzazione dei menù; delle metodologie di approvvigionamento beni. Le sue attività possono comprendere: ricevere i clienti e farli accomodare ai tavoli; consigliare i clienti su pietanze e bevande da ordinare; prendere le ordinazioni e passarle alla cucina; servire ai tavoli e al bancone; ultimare la preparazione dei cibi al tavolo quando necessario (flambé, taglio porzioni, etc.); preparare e servire bibite; preparare il conto ai clienti, ricevere il pagamento; partecipare alla preparazione del menu e della lista delle bevande; preparare le sale e i tavoli; partecipare alla preparazione dei buffet.</p>	

Periodo e durata complessivi del tirocinio

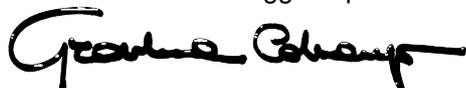
Mesi
<input checked="" type="checkbox"/> quattro
<input type="checkbox"/> sei

Piano dell'accoglienza

Indicare le modalità individuate relative all'inserimento sociale del/la tirocinante (vitto, alloggio, trasporti locali e interregionali):
 Per quanto riguarda l'accoglienza si procederà nel fare alloggiare i tirocinanti in appartamento arredato sito a Milano e/o limitrofi o pensione convenzionata con trattamento di prima colazione e cena. Ad ogni modo si cercherà di adeguare l'alloggiamento ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza con mezzi pubblici, le spese verranno gestite tramite abbonamenti con i trasporti locali, quali autobus e/o treno. Le spese di vitto nel caso il pernottamento sia presso pensione e/o albergo saranno erogate direttamente all'albergatore mentre per quanto riguarda l'alloggiamento in appartamento si procederà all'erogazione di ticket restaurant direttamente al partecipante.
 G.m.s. Consulting S.r.l. provvederà a stipulare un'assicurazione INAIL e una RC direttamente a favore del tirocinante per tutta la durata del tirocinio.

Luogo Monza data 12 /07/2006

Firma e timbro del Soggetto promotore (legale rappresentante)



Graziella Carlomagno G.M.S. Consulting S.r.l.

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.