

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 Accreditemento __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 Aiuto Cuoco:

Sono necessari il diploma di una scuola media superiore a indirizzo alberghiero o la frequenza di un corso di formazione specifico e il patentino sanitario.

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	AIUTO CUOCO SETTORE ALBERGHIERO -
--------------------------------------	--

L'aiuto cuoco

E' una figura professionale in grado, in limitati ambiti di autonomia o in raccordo allo Chef di cucina, di preparare, condire e cuocere minestre, carni, legumi, dolci e altre vivande destinate al consumo negli alberghi, ristoranti e simili locali; concorre ad esaminare la distinta del giorno e prelevare i generi occorrenti, frigge, bolle, arrostitisce o cuoce al forno legumi, carni, pesci, o altre vivande per preparare piatti previsti dal menù giornaliero; prepara insalate, sandwiches, torte ed altri piatti freddi, si occupa di riassetto e pulire le attrezzature, le stoviglie in dotazione e gli ambienti di lavoro; segue la preparazione dei legumi e degli altri cibi destinati ad essere cotti o mangiati crudi. Effettua opportune verifiche merceologiche sugli alimenti di partenza e garantisce la qualità dei cibi attraverso corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione degli stessi.

Area funzionale di inserimento del tirocinante	ALBERGHIERO
--	--------------------

Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio:

Il Tirocinio dell' **Aiuto cuoco** sarà finalizzato a :

Conoscere le caratteristiche della professione e le possibilità di impiego, partecipare alla determinazione dei costi delle materie prime, partecipare all'ordinazione delle merci, ricevere, controllare, immagazzinare e curare la conservazione delle stesse. Dare le disposizioni ai comis, e partecipare all'elaborazione del menù ed alla redazione delle liste. Selezionare e prelevare gli ingredienti ed i semilavorati nella quantità e qualità prevista. Controllare la loro qualità e stato di conservazione. Dovrà preparare piatti semplici, ed essere di supporto all'attività del cuoco; potrà svolgere anche attività di lavaggio e pulizia delle materie prime e preparazione di salse e condimenti, occuparsi della pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco: pesare e preparare gli ingredienti; pulire e tagliare frutta e verdura; preparare piatti semplici, tramezzini e insalate; pulire gli utensili da cucina; pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Preparare, approntare e presentare piatti per buffet e banchetti. Conoscere le caratteristiche di qualità degli alimenti e le procedure per la loro conservazione. Conoscere le normative sull'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.

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):

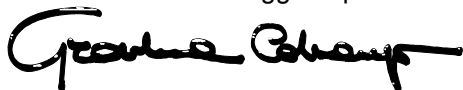
Per quanto riguarda l'accoglienza si procederà nel fare alloggiare i tirocinanti in appartamento arredato sito a Milano e/o limitrofi o pensione convenzionata con trattamento di prima colazione e cena. Ad ogni modo si cercherà di adeguare l'alloggiamento ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza 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.