

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 _02 804380 _ E-mail: sederegionale@enaip.lombardia.it__
Codice di Accreditamento ____
Tutor didattico organizzativo_ GIGLIOLA PEZZOTTA_
Telefono _____ _ E-mail _gigliola.pezzotta@enaip.lombardia.it__
Tutor Sociale (se diverso)_FRANCO BONGIOVANNI__
Telefono _____ E-mail _franco.bongiovanni@enaip.lombardia.it

Azienda Ospitante

Ragione sociale* __ALBERGO DEL CORSO DI BERTOCCHI E C._____
Sede legale _Via Corso Milano, 23_ Comune _Selvino_ CAP _24020__ Provincia _BG_
Sede operativa Via Corso Milano, 23_ Comune _Selvino_ CAP _24020__ Provincia _BG_
_ Telefono* ____ Fax* ____
E-mail* _ _____
Sito Internet* _____
Numero di dipendenti a tempo indeterminato __0__
Settore economico e produttivo __Ristorazione_____
(*Facoltativo)

Numero di tirocinanti richiesti __1 Cameriere sala bar__

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni): nessuna preferenza

- | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> X Campania | <input type="checkbox"/> Basilicata | <input type="checkbox"/> Sardegna |
| <input checked="" type="checkbox"/> X Molise | <input type="checkbox"/> Calabria | |
| <input checked="" type="checkbox"/> X 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

Caratteristiche del tirocinante

- Titolo di studio qualifica triennale di **Operatore dei servizi alberghieri e della ristorazione** e/o il diploma quinquennale di **Tecnico dei servizi ristorativi/turistici**
- Conoscenze informatiche Auspicabile conoscenza di WINDOWS, OFFICE e uso di INTERNET (anche se non indispensabili)_____
- Conoscenze linguistiche (non indispensabili)
 1. _inglese_____ LIVELLO _____
 2. _tedesco_____ LIVELLO _____
 3. _francese_____ LIVELLO _____
- Segnalazioni particolari
E' indispensabile una esperienza lavorativa nel settore_ di almeno un anno_____

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	1 CAMERIERE SALA BAR
--------------------------------------	----------------------

Descrizione dei contenuti del profilo: 1 – 2

Cameriere sala bar- 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="radio"/> quattro
<input type="radio"/> sei

Piano dell'accoglienza

Indicare le modalità individuate relative all'inserimento sociale del/la tirocinante (vitto, alloggio, trasporti locali e interregionali):
Per le esigenze di vitto e alloggio sono state individuate varie soluzioni, sia presso la struttura che ospita i/le tirocinanti sia in zone limitrofe facilmente raggiungibili dalla sede del tirocinio.

Milano, 20 aprile 2006