

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 SASNA SRL_____

Sede legale _Via On G. Ruffini, 5 Comune_ Valbondione della Presolana CAP _24020_ Provincia BG

Sede operativa HOTEL GIOAN Via T. Pacati, 91 Comune_ Valbondione della Presolana CAP _24020_

Provincia BG

Telefono* _____ fax _____

E-mail* _____

Sito Internet* _____

Numero di dipendenti a tempo indeterminato __9__

Settore economico e produttivo __Ristorazione_____

Numero di tirocinanti richiesti _1_ (aiuto cuoco,)_____

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

X Campania

Basilicata

Sardegna

X Molise

Calabria

X 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 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 (auspicabili)

1. inglese LIVELLO _____
2. tedesco LIVELLO _____
3. francese LIVELLO _____

- Segnalazioni particolari

E' auspicata una esperienza lavorativa nel settore_____

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	AIUTO CUOCO
--------------------------------------	-------------

Descrizione dei contenuti del profilo:

Aiuto-cuoco- 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
• 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

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.