

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

### Soggetto Promotore

Ragione sociale e sede legale CO.RI.VAL. S.c.r.l. – Via delle Prese 6 – 23100 Sondrio SO  
Rappresentante legale LONDONI MARIELLA nata a SONDRIO il 24/09\*1959 Codice fiscale  
LNDMLL59P64I829L  
Sede operativa Via delle Prese – 6 23100 Sondrio SO  
Telefono \_\_\_\_\_ Fax 0342/527997 E-mail corival@corival.it  
Codice di Accreditamento 86916  
Tutor didattico organizzativo MENGHI PAOLA  
Telefono \_\_\_\_\_ E-mail corival@corival.it  
Tutor Sociale (se diverso) \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

### Azienda Ospitante

Ragione sociale\* Lungolivigno spa  
Sede legale Via Enrico Besana 7 Comune Milano CAP 20122 Provincia MI  
Sede operativa Via Plan 114 Comune Livigno CAP 23030 Provincia SO  
Telefono\* \_\_\_\_\_ Fax\* 0342/990300  
E-mail\* hotelconcordia@lungolivigno.com  
Sito Internet\* www.lungolivigno.com  
Numero di dipendenti a tempo indeterminato 16  
Settore economico e produttivo Servizi alberghieri  
(\*Facoltativo)

### Numero di tirocinanti richiesti 1

Regione di provenienza del tirocinante (anche più opzioni):

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Campania | <input checked="" type="checkbox"/> Basilicata | <input checked="" type="checkbox"/> Sardegna |
| <input checked="" type="checkbox"/> Molise   | <input checked="" 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 400,00.

## 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: non necessarie
- Conoscenze linguistiche: non necessarie
- Segnalazioni particolari

Età massima 35 anni.

## Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	COMMIS DI CUCINA
--------------------------------------	------------------

Descrizione dei contenuti del profilo:  
Capacità di lavorare in team. Passione per l'arte culinaria

Area funzionale di inserimento del tirocinante	CUCINA.
--	---------

Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio:  
Lavorazione delle materie prime, produzione di piatti di ricette regionali, nazionali e internazionali

### 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):

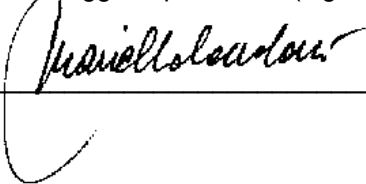
Il tirocinante raggiungerà l'azienda ospitante in treno o con altro mezzo da definire.

Il tirocinante usufruirà del vitto e dell'alloggio o presso l'albergo (in caso di posti disponibili) o presso struttura convenzionata da definire.

A seconda del carico di lavoro il ragazzo potrà tornare a casa una volta ogni due mesi.

Luogo \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

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.