

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

Soggetto Promotore

Ragione sociale e sede legale **Centro per l'Impiego di Urbino Via Gagarin n.4**

Sede operativa **Via Gagarin n.4**

Tutor didattico organizzativo

Telefono _____ E-mail _____

Azienda Ospitante

Ragione sociale* **COUNTRY HOUSE DI FRATERNALE UMBERTO**

Sede legale **VIA CA' VERNACCIA LOC. TRASANNI, 180 Comune Urbino CAP 61029 Provincia PU**

Sede operativa **VIA CA' VERNACCIA LOC. TRASANNI, 180 Comune Urbino CAP 61029 Provincia PU**

Numero di dipendenti a tempo indeterminato **3**

Settore economico e produttivo **Turistico**

Attività produttive prevalenti **Accoglienza e ristorazione**

Altre informazioni rilevanti* _____

(*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 type="checkbox"/> Molise | <input type="checkbox"/> Calabria | |
| <input 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**

Caratteristiche del tirocinante

- **Titolo di studio:**
Diploma di maturità e corsi di qualifica attinenti al settore alberghiero, ristorativi e turistico
- **Conoscenze informatiche**
Pacchetto Office (word e excel), gestione posta elettronica
- **Altre conoscenze**
Conoscenze connesse al settore ristorativo - gastronomico e dei complessi turistici in genere
- **Conoscenze linguistiche**
1. Inglese LIVELLO Buono
- Segnalazioni particolari

Proposta di Progetto Formativo

Profilo professionale di riferimento	Food and Beverage manager
--------------------------------------	---------------------------

Descrizione dei contenuti del profilo:
Tecnico qualificato nella gestione e nella lavorazione delle attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande specificatamente all'interno di una country house.

Area funzionale di inserimento del tirocinante	
Obiettivi specifici dell'attività di tirocinio: Al termine del periodo di tirocinio il tirocinante sarà in grado di : <ul style="list-style-type: none">• gestire e realizzare tutte le operazioni relative alla lavorazione e trasformazione degli alimenti;• gestire e realizzare tutte le operazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande;• coordinare, in collaborazione con la Direzione tutti i servizi inerenti la ristorazione;• gestire e controllare l'approvvigionamento in genere.• gestire l'accoglienza e l'organizzazione generale di una country house come forma particolare di struttura ricettiva.	

Periodo e durata complessivi del tirocinio

Mesi
<input type="checkbox"/> quattro
<input type="checkbox"/> cinque
<input checked="" 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 sarà affiancato da un apposito tutor che si occuperà di garantirgli i seguenti servizi:

- **accoglienza**
- **ricerca dell'alloggio;**
- **eventuali convenzioni con fornitori di servizi;**

supporto e coordinamento nelle attività amministrative di gestione del progetto

Urbino, 08/11/05

Per il Soggetto promotore:
(nome e cognome)

Dott. Stefano Raia