



Unione europea
Fondo sociale europeo

Regione Emilia-Romagna



DESCRIZIONE DEL PROFILO

L'operatore di sala e bar è in grado di provvedere alla gestione ed organizzazione del servizio di vini e pietanze, utilizzando attrezzature e tecniche di servizio in ragione della tipologia di territorio, menù, struttura ed evento e predisponendo lo spazio per la ristorazione. Sa operare presso diverse tipologie di imprese (*ristoranti, trattorie, locande, osterie, botteghe enogastronomiche, ...*) ed in occasione di eventi di vario tipo (*banchetti, fiere, show-cooking, ...*). Si occupa principalmente di: approntamento spazi di ristorazione; assistenza al cliente; configurazione del servizio di ristorazione; sviluppo sensoriale degustazione vini. Sa promuovere la qualità dei prodotti agroalimentari tipici, la cultura gastronomica parmigiana ed emiliana, gli itinerari turistici del territorio.

GASTRONOMIA, CULTURA, INNOVAZIONE

Percorso di qualificazione professionale per

OPERATORE DI SALA E BAR

Operazione Rif. P.A. 2018-10864/NER approvata con DGR n. 217 del 11/02/2019
co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020
Regione Emilia-Romagna



PARTENARIATO (SOGGETTI PROMOTORI) CONFESERCENTI PARMA | CONSORZIO PARMA QUALITY RESTAURANT | AL VEDEL S.r.l. | Albergo Ristorante DA RITA di Olivieri Michela Raffaella e C. S.a.s. | ALFIO S.r.l. - ALFIONE Ristorante & Bottega 3.0 | ANGIOL D'OR S.r.l. socio unico | Antica Hostaria TRE VILLE S.a.s. di Dall'Argine Luca & C. | Antica Tenuta SANTA TERESA S.r.l. Banqueting Catering Meeting | ARTE E GUSTO S.r.l. - Mercato e ristoro dei sapori | BIGLIARDI FRANCESCO e C. S.a.s. - Trattoria Osteria MASTICABRODO | CAM S.r.l. - Ristorante TAVERNA DEL CASTELLO | CENSI Davide & C. S.a.s. - Trattoria ANTICHI SAPORI | CHEFSENCOCUPLE S.r.l. - Ristorante LES CAVES | COMPAGNIES DES HOTELS S.r.l. - Ristorante FALSTAF Hotel Parma & Congressi - VILLA DUCALE Restaurant | FILIBERT S.r.l. - Ristorante AL TRAMEZZO | GUSTO S.r.l. - PARSIFAL Bar cucina | GUSTOLAND S.r.l. | HOTEL DANIEL E RISTORANTE COCCHI S.r.l. | I & G S.r.l. - Osteria IL BERSÒ | I DU MATT di Chiarelli Mariano | INKIOSTRO S.r.l.c.r. - Ristorante | J FOOD S.r.l. - DAMA CAPRICCIOSA Piza & Restaurant | KEATON S.r.l. a socio unico - Ristorante Bistrot OHIBÒ cucina elastica | LA GREPPIA S.r.l. Socio Unico - Ristorante | LE RONCOLE di Pedretti Carduccio & C. S.n.c. | MEZZADRI S.r.l. - Ristorante IL RIGOLETTO | MULTIPLIO S.r.l. - Trattoria CORRIERI e Ristorante Taverna GALLO D'ORO | PERLAGE S.n.c. | Ristorante Pizzeria L'INCONTRO di Cattani Gianluca & C. S.a.s. | RISTORANTE ROMANI di Romani Fabio | Ristorante UNICORNO S.n.c. | Ristorante-Pizzeria BEL SIT di Zanchetta Claudio | SA MARIOGA S.r.l. Specialità sarde | SO.LU. S.n.c. - Ristorante 12 MONACI | TRATTORIA AI DUE PLATANI S.r.l. | TRATTORIA DEL CACCIATORE S.r.l. | Trattoria LEONI di Roberto Leoni | TRIBALE S.r.l. - Pesceria & spumantaria MELTEMI | VECCHIO BORGIO S.n.c. Ristorante Trattoria | VECCHIO PARCO S.r.l. Ristorante Pizzeria



ATTESTATO RILASCIATO

Certificato di qualifica professionale di **OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE**



DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

La proposta formativa è rivolta a persone: con cittadinanza italiana, comunitaria o extracomunitaria; che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione; residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività; non occupate; in possesso di buone competenze nell'uso della lingua italiana (non inferiori al livello B.1); che necessitano di azioni formative per la riduzione del divario fra le proprie competenze e quelle richieste dalle imprese per inserirsi nel mercato del lavoro locale. Non è richiesto alcun titolo di studio ed alcuna esperienza professionale coerente con i contenuti della proposta formativa.



ISCRIZIONE

Le domande di pre-iscrizione devono pervenire **entro e non oltre il 15/05/2019** presso En.A.I.P. Parma tramite consegna diretta, email, fax, posta (non fa fede il timbro postale). Devono essere redatte su apposita scheda scaricabile dal sito dell'ente e corredate di copia di: documento di identità, codice fiscale, permesso di soggiorno (solo per cittadini extracomunitari), Dichiarazione di Disponibilità Immediata a dimostrazione della condizione di "non-occupazione".



I COSTI

Il corso è gratuito. Non sono previsti rimborsi spese o indennità di frequenza a sostegno della partecipazione.



CONTENUTI DEL PERCORSO

PROFESSIONE profilo professionale, al lavoro | TURISMO risorse, itinerari e promozione | LINGUA inglese e francese per il cliente straniero | SICUREZZA generale e specifica | IGIENE haccp, attrezzature e tecniche di conservazione | ALIMENTI merceologia, diete e menù | ALLESTIMENTO gestione degli spazi, pulizia e manutenzione, mise en place, banchetti | CLIENTE tipologie, principali fasi della relazione | SERVIZIO stili e tecniche | VINI enologia, legislazione ed enografia, vini del territorio, servizio e attrezzature, abbinamento cibo-vino | BAR servizio e attrezzature, bar, caffetteria, bevande alcoliche e analcoliche, snack.



ENTE DI FORMAZIONE/SEDE DI SVOLGIMENTO

En.A.I.P. Parma - Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma



DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

600 ore (di cui 240 di stage in impresa), da maggio 2019 a gennaio 2020



NUMERO PARTECIPANTI

15



CRITERI DI SELEZIONE

Oltre alla verifica dei requisiti di partecipazione (mediante somministrazione di test di lingua italiana ai cittadini stranieri), nel caso il numero di candidati ammissibili superi il numero dei posti disponibili, si prevede l'attivazione di una selezione finalizzata a verificare: la comprensione del settore di potenziale inserimento lavorativo, del ruolo professionale, della proposta formativa; la motivazione specifica e la sostenibilità della partecipazione. Sarà articolata in una prova scritta ed un colloquio.

ULTERIORI INFORMAZIONI

- 16/05/2019 ore 14:00** | Test di verifica del possesso dei requisiti sostanziali di ammissione (lingua italiana) per cittadini stranieri;
- 20/05/2019 ore 14:00** | Presentazione del corso e prova scritta avente per oggetto temi di cultura generale (affereni il cibo, il territorio ed il settore della ristorazione). Seguiranno, nei giorni successivi, colloquio individuale a carattere motivazionale.

Per informazioni e iscrizioni

En.A.I.P Parma

Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma



Tel. 0521.981979 | Fax 0521 293904

www.enaip.parma.it

iscrizioni@enaip.parma.it