

L'Agenzia Formativa SERINDFORM SRL (n. cod. accr. OF070) capofila di A.T.S con Etruscaform, Comunità Interattive, Comune di Massa, F.lli Nani Srl, Elco Snc, Acli Provinciale Massa-Carrara, A.FA.P.H. ODV, in attuazione dell'Avviso pubblico per la concessione di finanziamenti ex art. 17 comma 1 lett. a) della L.R. 32/2002 per progetti rivolti a persone giovani disoccupate e inattive – TALENTI IN AZIONE a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, approvato con D.D. 23703 del 30/10/2023 e ss.mm., a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027, a seguito dell'ammissione a finanziamento, con D.D. n. 17987 del 01-08-2024, del progetto acronimo "Corsi Avanzati per la Riqualficazione e l'Inserimento Socio-lavorativo dei Giovani Talenti in Azione - CARISMA" (codice progetto 316256) organizza il percorso formativo

SVILUPPA I TUOI TALENTI: "Bar e servizi di ricettività" matricola 2024LM1239

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato dalla Regione Toscana con risorse a valere sul PR FSE+ Toscana 2021-2027 e inserito nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:	<p>Il percorso formativo ha l'obiettivo di trasferire competenze specifiche relative all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande. Sempre in correlazione alle normative igienico-sanitarie vigenti. Con occhio anche nell'accoglienza in ambito dell'accoglienza e ricezione nei bar. Il percorso prende a riferimento alcune capacità e conoscenze riferite alle seguenti UC/ADA del Repertorio Regionale dei Figure Professionali: AdA/UC 1711 "Distribuzione pasti e bevande", AdA/UC 1712 "Preparazione e somministrazione di bevande e snack" così erogate in unità formative:</p> <p>UF1: Comunicazione nell'ambito delle ricettività – 20 ore UF2: Sicurezza ed igiene nell'ambito della ricettività – 20 ore UF3: Lingua inglese – 20 ore UF4: Organizzazione delle imprese del settore ricettivo – 20 ore</p>
COMPETENZE PROFESSIONALI:	I partecipanti saranno in grado di preparare e somministrare bevande e cocktail alcolici e analcolici, utilizzando attrezzature, prodotti alimentari ed utensili tipici della gestione dei bar; rispettando le norme igienico-sanitarie. Accoglienza del cliente con le dovute accortezze comunicative.
SBocchi OCCUPAZIONALI:	I principali sbocchi lavorativi sono in bar, ristoranti, campeggi, agriturismi, alberghi, imprese private in generale, che esercitano l'attività di somministrazione al pubblico di bevande, cocktail alcolici \analcolici e snack.
STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:	Il corso prevede n°80 ore totali, di cui n°28 ore di aula, n°52 ore di laboratorio. Le lezioni si svolgeranno indicativamente nell'orario 9:00-13:00 oppure 14:00-18:00, sulla base della disponibilità logistica dell'Agenzia, dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso. La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
NUMERO DI ALLIEVI PREVISTO:	12 allievi (50 % dei posti disponibili sarà riservato a donne; il 10 % dei posti sarà invece riservato a persone con disabilità o in condizione di svantaggio).
REQUISITI DI ACCESSO DEGLI ALLIEVI:	Giovani 18-34enni disoccupati/e, inattivi/e. Per gli stranieri è richiesto il livello A2 della lingua italiana
PERIODO DI SVOLGIMENTO:	Febbraio-Maggio
SEDE DI SVOLGIMENTO:	Bar La Madonnina - Via Marina Vecchia, 210 - Massa
CERTIFICAZIONE FINALE:	Dichiarazione degli apprendimenti
RICONOSCIMENTO CREDITI:	Previsto riconoscimento crediti ai sensi della DGR 988/2019 e ss.mm.ii.
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Le iscrizioni possono essere consegnate a mano presso la sede dell'agenzia formativa Serindform in Via Marina Vecchia, 175 - Massa, dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00. Oppure inviare la documentazione tramite mail all'indirizzo info@serindform.it Moduli reperibili sul sito: https://www.serindform.it/
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	- Curriculum vitae dove saranno evidenziati i percorsi formativi e scolastici svolti, il titolo di studio conseguito, eventuali esperienze professionali e l'attuale condizione lavorativa

	<ul style="list-style-type: none"> - Fotocopia del titolo di studio conseguito o autocertificazione; - Fotocopia della carta d'identità o passaporto per la verifica della cittadinanza e l'età del candidato; - Fotocopia del codice fiscale. - Attestazione stato di disoccupazione rilasciata da ARTI o autocertificazione di inattività; - Per i cittadini stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana di livello A2 o superiore, dimostrabile con la produzione di idonee certificazioni o con il superamento di un test ed un colloquio. <p>Per i cittadini non comunitari è richiesto di produrre copia del permesso di soggiorno.</p> <p>Il candidato potrà inoltre allegare :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eventuali certificazioni ECDL o Equivalenti (per la frequenza dei percorsi in cui è richiesto il requisito) - Eventuali titoli attestanti il possesso di specifiche competenze per il riconoscimento dei crediti formativi (dichiarazioni di apprendimenti, qualifiche, libretto universitario, ecc) - Ogni ulteriore documento ritenuto utile.
Scadenza delle iscrizioni	20/02/2025
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Nel caso si raggiungesse un numero di domande ammissibili superiore al numero di posti disponibili, si provvederà ad attivare le prove di selezione finalizzate a stilare una graduatoria. Sono previsti un questionario ed un colloquio.</p> <p>I Candidati verranno esaminati attraverso dei colloqui conoscitivi volti a testare le attitudini personali, le competenze precedentemente acquisite, la motivazione a svolgere attivamente il percorso formativo, le ambizioni del singolo.</p>
Informazioni:	<p>Serindform Srl via Marina Vecchia, 175 – Massa Mail info@serindform.it Telefono 0585-810009</p>
Referente:	Paolo Baracchini mail info@serindform.it - telefono 0585-810009