

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma FSE+ 2021-2027 della Provincia autonoma di Trento, con il cofinanziamento dell'Unione europea - Fondo sociale europeo plus, dello Stato italiano e della Provincia autonoma di Trento.

Operatore Sala/Bar

Profilo di riferimento. L'operatore di sala-bar accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti, assistendo tutte le fasi riguardanti il servizio ristorativo, nonché le principali attività inerenti il servizio bar. È in grado inoltre di partecipare alla preparazione ed allo svolgimento di eventi, feste, banchetti, buffet. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.

Destinatari. L'iniziativa è aperta ad un minimo di 4 persone, in possesso dei seguenti requisiti: - Condannati in esecuzione penale esterna, ammessi a forme alternative di detenzione, sottoposti alla messa alla prova (legge 67/2014) o ex detenuti privi di occupazione che hanno assolto l'obbligo di istruzione, anche per superamento dell'età dell'obbligo scolastico. I destinatari sono considerati ex-detenuti per l'arco temporale previsto dall'art. 3 della legge 193/2000.

Requisiti di accesso e selezione. Il corso è indicato per persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito di riferimento ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

Competenze professionali offerte.

Preparazione e distribuzione bevande e snack
Distribuzione pasti e bevande

Sede. Trento.

Articolazione e contenuti dell'attività. Il percorso formativo, della durata complessiva di 60 ore di formazione d'aula, 3 ore di assistenza

individualizzata, si compone dei seguenti moduli: **M1** Accoglienza (4h), **M2** Laboratorio team (12h), **M3** Gestione del cliente, Servizio al tavolo di pasti, Pulizia del tavolo, Preparazione del servizio per tipologia, Arredo estetico del tavolo con l'uso di fiori e frutta, Tecniche e servizio dei vini, Preparazione dei prodotti di caffetteria, Esecuzione professionale della spillatura della birra, Allestimento della sala per eventi speciali, catering, banchetti (44 h) **M4** Formazione individualizzata (3h).

Le lezioni avranno una durata di 35 ore settimanali, con frequenza obbligatoria dal lunedì al venerdì. **Il corso prevede un tirocinio di 320 ore.**

Agevolazioni. Il corso è gratuito. Previo accertamento della frequenza di almeno il 70% della durata del percorso formativo e del 70% del periodo di tirocinio, nonché del conseguimento di un giudizio finale di profitto positivo, sarà corrisposta **un'indennità di frequenza pari ad € 1,50 per ogni ora corsuale effettivamente frequentata e un'indennità di tirocinio di € 600.**

L'indennità di frequenza al corso spetta soltanto ai soggetti di età inferiore a 36 anni il cui indicatore di condizione economica I.C.E.F. non superi, all'avvio del percorso stesso, la soglia limite dello 0,20, calcolato per l'accesso alla quota dell'Assegno unico provinciale.

Servizi post formativi. Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a metterli in contatto **concrete opportunità lavorative**, principalmente attraverso la rete di aziende seguita da Simmetrie nell'ambito ristorativo e la partnership con l'Apl Work Agency. Attualmente le potenzialità occupazionali come operatore in ambito "Aiuto Pizzaiolo" da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un alto successo occupazionale.