

## ADDETTO ALLE ATTIVITÀ RISTORATIVE E RICETTIVE - POLIVALENTE

### CSF Acqui Terme

**Indirizzo:** via Principato di Seborga n. 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

**Telefono:** +39.0144.313.413 - **Fax:**

**Email:** csf-acquiterme@enaip.piemonte.it

### Il corso

Lavora nelle strutture ricettive e ristorative ed è una figura professionale in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura in cui opera, svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature e del materiale; esegue operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni, collabora al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti e svolge eventuali attività di facchinaggio.

Dopo il corso la figura professionale sarà in grado di:

- svolgere in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e riassetto di locali e attrezzature e segnalare ai referenti eventuali anomalie
- collaborare a ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio prodotti;
- eseguire operazioni preliminari di cucina, sala e servizio colazioni
- svolgere attività di facchinaggio
- acquisire professionalità nelle relazioni con la clientela e con il team con cui dovrà collaborare.

### Durata:

500 ore, di cui 200 di stage

### Contenuti

Accoglienza e orientamento

Interculturalità e Pari opportunità

Sicurezza

Informatica

OPERAZIONI DI SUPPORTO AI SERVIZI RICETTIVI E RISTORATIVI:

- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative
- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi

COMUNICAZIONI E RELAZIONI INTERNE ED ESTERNE

- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni

OPERAZIONI PER LA FUNZIONALITÀ E L'IGIENE DELLA STRUTTURA

- Manutenzione ordinaria degli strumenti
- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione

## **Certificazione finale**

Attestato di Qualifica professionale (EQF 2)

## **Destinatari**

Disoccupati maggiori di 18 anni

## **Prerequisiti**

## **Scolarità**

Diploma scuola media secondaria di primo grado (Licenza media)

## **Modalità di selezione**

Previsto un colloquio motivazionale di orientamento.

## **Tipologia**

GRATUITO GOL

## **Periodo inizio corso**

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica, contattare la Segreteria del Centro

## **Quota partecipazione**

Gratuito

## **Stato**

Approvato

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)