



Priorità 1. "Occupazione" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

BELMOND ACCADEMY _ COMMIS DI SALA

SEDE FORMATIVA:

ACCADEMIA DEL TURISMO _ PIAZZALE BIANCHI 1 _ LAVAGNA GE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi ,potranno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica di CAMERIERE Classificazione Istat 2011 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante
DESTINATARI	15 giovani maggiorenni (priorità per età 18/30 anni), disoccupati, persone in stato di non occupazione, inattivi, giovani e adulti, con priorità per i residenti e/o domiciliati in Liguria, come previsti dalle normative vigenti. Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato. Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Molte volte il compito del cameriere è svolto in ambienti affollati ed in spazi ristretti. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di

	<p>organizzazione della clientela e della stagionalità. Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi).</p> <p>Per il 90% degli allievi che avranno conseguito la qualifica è garantito un contratto a tempo determinato di 6 mesi presso una delle strutture italiane di Belmond Italia spa.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: www.accademiadelturismo.eu</p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492;</p> <p>orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</p> <p>In alternativa la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p>info@accademiadelturismo.eu</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p> <p>Iscrizioni: 19 gennaio 2023 al 8 febbraio 2023</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il percorso ha una durata pari a 600 ore di cui 180 di stage.</p> <p>Struttura del corso:</p> <p>Attività d'AULA: 300 ore</p> <p>Modulo 1 Mercato turistico e segmento lusso</p> <p>Modulo 2 Sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Modulo 3 Linguistico</p> <p>Modulo 4 Tecnico professionale_Accoglienza</p> <p>Modulo 5 Tecnico professionale_Il gestionale aziendale Silverware</p> <p>Modulo 6 Tecnico professionale_LQA Standards</p> <p>Modulo 7 Soft skills</p> <p>Attività PRATICA_ LABORATORIO: ore 120</p> <p>STAGE 180 ore</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale di circa 40 ore dal lunedì al venerdì. Durante l'alternanza l'impegno sarà fino a 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.

STAGE	Gli inserimenti in stage avverranno nelle strutture italiane del gruppo Belmond Italia spa
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante l'alternanza, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in alternanza.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuno
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore Belmond
SEDE DELLE PROVE	ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna Le prove si svolgeranno in una giornata
DATE DELLE PROVE	Lunedì 13 febbraio 2023
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Selezione degli iscritti tramite: <ul style="list-style-type: none"> • Prova scritta psico-attitudinale • Colloquio individuale motivazionale: per valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web: www.accademiadelturismo.eu
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	Nessuno
COLLOQUIO	Saranno ammessi al colloquio tutti i candidati che raggiungeranno un punteggio sufficiente alla prova scritta.

	<p>Il colloquio sarà individuale e mirato a: valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (prove scritte 40%; colloquio motivazionale 60%)
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Priorità 1 "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027</p>	