

## Percorsi di Formazione superiore 2013/2014

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Tecnico dei servizi Food&amp;Beverage</b>
<b>Descrizione del profilo</b>	Il corso mira a formare tecnici esperti nella gestione dei servizi Food & Beverage (che in riferimento al Sistema regionale delle qualifiche si configura come Tecnico dei servizi sala-banqueting), in grado di gestire i flussi distributivi di pasti e bevande, progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio, provvedere al layout ed all'ambientazione degli spazi, effettuare attività di customer care and satisfaction.
<b>Ente di formazione</b>	Iscom Emilia Romagna
<b>Sede di svolgimento</b>	Iscom E.R. Strada Bobbiese 2, Piacenza  Sede didattica: Via Badiaschi 3, Piacenza Tel: 0523/462873 E-mail: info@accademiadelgusto.pc.it, iscomerpc@unionecommerciantipc.it
<b>Contenuti del percorso</b>	Comunicare con i clienti in inglese; comunicare con i clienti in spagnolo; organizzazione e gestione risorse; customer care&satisfaction; sicurezza e Haccp: merceologia e principi di enogastronomia; progettazione e pianificazione dei servizi; tecniche di erogazione dei servizi/prodotti; tecniche di servizio e di allestimento.
<b>Requisiti di accesso</b>	Essere disoccupati ed in possesso di conoscenze e capacità attinenti l'area professionale. Tali conoscenze e capacità possono essere state acquisite in percorsi di istruzione e/o formazione e/o attraverso l'esperienza professionale. Sono inoltre richieste competenze linguistiche (conoscenza base della lingua inglese) e informatiche (conoscenza base di Word, Excel, Internet e Posta elettronica; Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione dei dati). Ai candidati stranieri è richiesta la conoscenza della lingua italiana (Proficiency Level).
<b>Iscrizione e modalità di selezione</b>	<b>Iscrizioni entro il 5/02/2014</b> Per iscriversi occorre compilare la scheda disponibile sul sito <a href="http://www.accademiadelgusto.pc.it">www.accademiadelgusto.pc.it</a> (nell'area "corsi in partenza"). Qualora il numero delle persone con i requisiti richiesti sia superiore ai posti disponibili, si provvederà ad effettuare una selezione, secondo le modalità di seguito riportate: <ul style="list-style-type: none"> <li>- somministrazione questionari/test di valutazione delle competenze linguistiche e informatiche;</li> <li>- test di conoscenza della lingua italiana (per i candidati stranieri);</li> </ul> colloquio conoscitivo e motivazione individuale, per verificare livello motivazionale e coerenza rispetto al progetto personale.

	<p>Il possesso di questi requisiti potrà essere valutato anche attraverso la verifica di attestati di partecipazione/frequenza di altri corsi di formazione specifici.</p> <p>I giovani fra i 18 e i 29 anni disoccupati avranno priorità di accesso al percorso.</p>
<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di qualifica professionale (ai sensi LR. 12/2003 - DGR 530/2006) di Tecnico dei servizi sala-banqueting.
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	300 ore di cui 100 di stage Periodo di svolgimento: febbraio–giugno 2014
<b>Numero partecipanti</b>	12
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	
<b>Imprese</b>	Best Western Park Hotel - Le Valli Spa; Duesse Srl; Shalla Walla Cafè di Merli N.; Almari Snc - Bar Birreria Skiathos; Bar San Marco Snc; Centro Facsal Srl; Elma Srl; Bar Trattoria La Pieve; Gotico Ricevimenti di Farlotta D.
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2013-2316/RER/5 Approvata con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1749/2013