

**UNIONE EUROPEA**Iniziativa a favore dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuroMinistero del Lavoro
e delle Politiche Sociali

Regione Toscana

SCHEDA INFORMATIVA CORSI FINANZIATI GARANZIA GIOVANI

Titolo del progetto		Barman e Barlady			
Titolo del corso/attività		BARLADY			
Tipo di attività		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze			
Estremi atto di approvazione Città Metropolitana di Firenze		Atto dirigenziale n. 1055 del 18/07/2016			
FIGURA PROFESSIONALE del repertorio regionale		ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE (412)			
Comparto di riferimento		TURISMO E RISTORAZIONE			
Soggetto Attuatore		CENTRO STUDI TURISTICI			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Il progetto favorisce la nascita e lo sviluppo di una professionalità spendibile nel mercato del lavoro ad amplissimo raggio in qualità di libero professionista, di lavoratore autonomo, di imprenditore, ma anche di commis di sala, di barman o barlady alle dipendenze di pubblici esercizi, aziende della ristorazione o aziende di catering di qualità. E' una figura di esperto capace di apportare valore aggiunto sia al settore del turismo attraverso l'individuazione dei percorsi di valorizzazione del turismo enogastronomico, che del settore dell'agricoltura in quanto in grado di descrivere al cliente al tavolo caratteristiche dei menù e dei prodotti serviti			
Contenuti didattici		Informatica di base e telematica, inglese professionale, elementi di organizzazione dei servizi e dei reparti, elementi qualitativi di scienza degli alimenti, dell'alimentazione e delle bevande, Normative igienico-sanitarie, del lavoro e della sicurezza, comunicazione, relazione e tecniche di vendita, elementi di contabilità del servizio e fiscale, tecniche professionali di degustazione, tecniche professionali abbinamento cibo-vini e distillati, tecniche professionali di sala e banco bar			
Durata complessiva:	Totale ore 900	formazione in aula	540	stage e tirocinio	360
Periodo di svolgimento		Novembre 2016 – Gennaio 2018			
Calendario settimanale		Lezioni pomeridiane dal Lunedì al Venerdì			
Sede di svolgimento		CESCOT FIRENZE – PIAZZA PIER VETTORI, 8/10 - FIRENZE			
Numero di partecipanti previsto		15			
Requisiti di accesso dei partecipanti		Età compresa tra i 18 e i 29 anni; - non avere in essere nessun contratto di lavoro; - non frequentare un regolare corso di studi (secondari superiori o universitari) o di formazione; - avere aderito a Garanzia Giovani. L'operazione di adesione consiste nel registrarsi al portale ed aver fatto un primo colloquio presso il Centro per l'Impiego prescelto ed aver sottoscritto il Patto di Attivazione con il medesimo Centro per l'Impiego.			
Verifiche e certificazione finali		Al termine del percorso, previo superamento di un esame finale, verrà rilasciato un attestato di qualifica professionale di III livello, 3 EQF valido a livello europeo			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		I crediti verranno riconosciuti dal Comitato scientifico di progetto sulla base di titoli o attestazioni posseduti			
Modalità di iscrizione		Le iscrizioni devono essere presentate presso il Centro Studi Turistici - A mano o per posta Via Piemonte, 7 – 50145 Firenze - Via fax 055/301042			

	- Via Mail s.masi@cstfirenze.it oppure t.pieraccini@cstfirenze.it
Eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso	
Scadenza delle iscrizioni	Venerdì 18 novembre 2016
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione	Fotocopia dei documenti di identità Certificazione iscrizione a garanzia giovani
Modalità di selezione degli iscritti	Test scritto a risposta multipla su cultura generale e attitudinale Colloquio motivazionale
Informazioni:	Simona Masi o Tiziana Pieraccini c/o Centro Studi Turistici Via Piemonte, 7 – Firenze tel 055/3438733-720 email s.masi@cstfirenze.it oppure t.pieraccini@cstfirenze.it

N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni