

Operatore polivalente bar e catering

Corso di formazione al lavoro per persone con disagio fisico e/o relazionale

La **Latina Formativa Lavoro**, comunica che è possibile effettuare la manifestazione di interesse al corso di formazione **Operatore polivalente bar e catering** rivolto a persone con disagio fisico e/o relazionale.

L'attività del corso è subordinata all'approvazione del piano formativo che verrà proposto alla Provincia di Latina.

A chi è rivolto il corso?

Persone con disagio fisico e/o relazionale che hanno compiuto i 16 anni di età (e che quindi hanno adempiuto l'obbligo formativo) provvisti di certificazione di invalidità e/o relazione del servizio pubblico che ne attesti la situazione di disagio/svantaggio.

Con quale finalità?

La finalità del corso è quella di migliorare le competenze personali, professionali e culturali dei partecipanti per agevolare l'avvicinamento al mondo del lavoro.

Come si svolge?

Il corso è articolato in fasi successive.

Prima fase: accoglienza; formazione del gruppo classe.

Seconda fase: attività formative in aula; attività formativa *on the job*; percorsi individualizzati.

Terza fase: orientamento; accompagnamento in uscita.

L'équipe della formazione articolerà le attività tenendo conto delle diverse abilità e autonomie dei partecipanti, delle diverse attitudini, del vissuto formativo maturato e dei problemi di trasporto legati ai diversi luoghi di provenienza e residenza.

Cosa si fa?

Alcune delle principali attività svolte nel corso sono:

Acquisizione di specifiche abilità in relazione all'azienda prescelta per lo svolgimento del percorso individualizzato. Le conoscenze e competenze saranno varie e specifiche in relazione ai diversi ambiti lavorativi, tra cui:

♣ Barista

Le sue attività possono comprendere: accogliere i clienti, servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti, prendere le ordinazioni, preparare e pulire il bancone, allestire e/o sistemare il banco frigo o le vetrine, avviare i macchinari (lavastoviglie, forno, macchina da caffè, centrifuga, ecc.), lavare le stoviglie, preparare cibi e bevande (applicare decorazioni), riordinare i tavoli, pulire i locali e le attrezzature, aprire /chiudere locale, svolgere attività di manutenzione ordinaria o straordinaria su attrezzature o impianti, attività di cassa.

♣ Commesso

Le sue attività possono comprendere: ordinare, sistemare, controllare i prodotti nel negozio; controllare che gli scaffali siano riempiti con le giuste quantità e varietà di merce; scrivere ed esporre le etichette coi prezzi; illustrare ai clienti le caratteristiche dei prodotti; consigliare i clienti nell'acquisto; incartare alcune merci.

♣ Aiuto pasticciere

Le sue attività possono comprendere: sistemare, ordinare, controllare le materie prime; aiutare il cuoco durante la preparazione dei dolci; guarnire diversi tipi di dolci (ad esempio torte, biscotti, pasticcini, etc.); disporre i pasticcini nei vassoi espositivi; tenere in ordine e pulire i vari strumenti di lavoro.

♣ Addetto a lavori ausiliari

Svolge semplici operazioni di routine (manualmente o con l'ausilio di macchinari) per l'assemblaggio di confezioni miste di prodotti.

Confeziona pacchi al personale, di diverso taglio, contenenti i prodotti nella quantità e qualità predefinita.

Svuota in apposite cisternette, per il recupero del prodotto, flaconi con difetti di confezionamento.

▲ **Aiuto cuoco**

Le sue attività possono comprendere: preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco; svolgere attività di lavaggio e pulizia delle materie prime e preparazione di salse e condimenti; pesare e preparare gli ingredienti; pulire e tagliare frutta e verdura; preparare piatti semplici (es. tramezzini e insalate); pulire e mettere in ordine (es. ripiani, magazzino, cella frigorifera); curare la pulizia degli utensili e della cucina.

Per lo svolgimento della suddetta attività è possibile l'utilizzo di cucine e fornelli, bilance, coltelli, cucchiari e mestoli, pentole e tegami, macchine impastatrici, frullatori, etc.

▲ **Addetto alla mensa**

Le sue attività possono comprendere: distribuzione al bancone di vivande e bevande; pulizia della sala e di sedie e tavoli; partecipazione alla preparazione del servizio di colazione e caffetteria richiesto per riunioni nelle sale con relativa consegna e successivo ritiro del materiale d'uso.

Per lo svolgimento della suddetta attività è possibile l'utilizzo di attrezzature da bar, stoviglie, vassoi, etc.

Dove si svolge?

Il corso si svolge presso la sede della Latina Formazione Lavoro di **Aprilia**.

Per lo svolgimento degli stage e dei percorsi individualizzati il corso si svolge presso strutture specifiche.

Quanto dura?

Il corso ha la durata di 900 ore.

Si svolge durante la settimana lavorativa (dal lunedì al venerdì) nei mesi dell'anno scolastico (da settembre/ottobre fino a giugno/luglio).

Le giornate formative durano dalle 5 alle 7 ore a seconda del programma specifico.

Chi sono i formatori?

L'équipe è composta da personale psico-pedagogico (Assistenti Sociali, Psicologi, Educatori, Pedagogisti,...) e personale tecnico specifico dei diversi ambiti di formazione.

Ogni giornata formativa prevede l'affiancamento di Docenti e Tutor nella conduzione del percorso.

Come devo fare per iscrivermi?

È possibile compilare sin da ora la scheda di pre-iscrizione al corso indicando le proprie generalità.

La scheda può essere ritirata presso le sedi di Latina Formazione e Lavoro o rivolgendosi direttamente al personale dei corsi per persone con disagio fisico e/o relazionale.

Indirizzi e recapiti utili

Latina Formazione e Lavoro

Via Cellini, 11 – Aprilia (LT) – 06/92860171

Contatti

Indirizzi e recapiti utili

Per informazioni via mail scrivi a latinaformazione@latinaformazione.it

Per contattare direttamente il personale formativo chiamare ai numeri:

- 06 86972646
- **Dott. Luca Squicciarini 328 7335712** squicciarini.luca@gmail.com

È previsto un colloquio di accoglienza con i formatori in cui è possibile conoscere meglio il percorso formativo e presentare la domanda di pre-iscrizione.