TIME VISION
ORIENTAMENTO E LAVORO



Garanzia Giovani Campania

OFFERTA FORMATIVA GRATUITA per

COLLABORATORE POLIVALENTE

NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

TIME VISION SCARL
Corso A. de Gasperi, 169
Castellammare di Stabia (NA)
Tel. 081/3941097
Tel. 081/8715396
Fax 1782255443

INFO@TIMEVISION.IT

WWW.TIMEVISION.IT

TIME VISION
ORIENTAMENTO E LAVORO

Presentazione del piano formativo e obiettivi

Il progetto formativo GRATUITO per **Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative** si articola in 200 ore di formazione teorica finalizzate a trasmettere ai partecipanti competenze tecnico professionali per la realizzazione di attività di supporto e manutenzione negli alberghi ed altre strutture ricettive.
Il percorso formativo mira a trasmettere ai partecipanti competenze avanzate per:

- assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere;
- eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni;
- collaborare al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti;
- fornire all'occorrenza informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio.

Tutto il personale dell'albergo, nel fornire un servizio specifico, contribuisce a determinarne la soddisfazione, ma poiché ordine e pulizia rappresentano per il cliente aspetti irrinunciabili dell'ospitalità alberghiera, è proprio l'organizzazione di un efficace e efficiente servizio di pulizia che consente all'albergo di dimostrare interesse e attenzione nei confronti dei suoi ospiti.

È necessario che coloro che lavorano in questo reparto conoscano le procedure atte a garantire una pulizia professionale degli ambienti, ma anche più in generale a fornire un buon servizio al cliente. Pulire le camere in un albergo o provvedere alla pulizia e all'ordine della cucina o della sala da pranzo non significa infatti preoccuparsi di una semplice operazione di pulizia, ma assicurare una pulizia professionale, vale a dire l'accurata igiene, la cura dei dettagli e l'attenzione particolare alle esigenze del cliente, seguendo precisi standard di qualità.

Anche il corretto funzionamento degli impianti di condizionamento, elettrici ed idraulici, nonché il buono stato di infissi, armadi, porte, ecc., risulta fondamentale per l'immagine di un albergo. Il ruolo del personale addetto alla pulizia e alla manutenzione in albergo richiede, al pari di quello di ogni altro reparto, competenza e professionalità. Tale figura, data la trasversalità delle proprie competenze, conferisce alle strutture un notevole risparmio economico determinato dalla possibilità di ricorrere ad un'unica professionalità per una molteplicità di mansioni.

A chi è rivolto: Giovani iscritti al programma "Garanzia Giovani" in Campania in possesso del titolo di licenza media.

Durata: 200 ore

TIME VISION
ORIENTAMENTO E LAVORO

Attestazione finale

Al termine del piano formativo, ciascun allievo riceverà attestazioni di frequenza e profitto riferiti alle singole unità di competenze acquisite, per rendere la certificazione spendibile per l'ottenimento di crediti formativi per la frequenza di successivi percorsi didattici. Verranno tenuti in considerazione agli apprendimenti formali avvenuti in aula, anche gli apprendimenti non formali. Nello specifico, per la figura professionale oggetto del presente percorso formativo, sono individuate 4 competenze, che verranno certificate a ciascun allievo al termine del percorso a seguito della verifica dei risultati raggiunti:

1. conoscere il settore e collaborare con l'équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa;

2. interpretare le procedure descritte dal manuale di autocontrollo HACCP ed applicarle in azienda;

3. agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto;

4. collaborare con l'équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa.

Moduli didattici

- **SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO**
- l'offerta alberghiera e le sue modifiche organizzative e istituzionali;
- i cambiamenti delle categorie alberghiere;
- una riclassificazione degli esercizi: dalle pensioni e dagli alberghi alle categorie a stelle;
- l'evoluzione del comparto alberghiero in Italia;
- l'offerta di servizi alberghieri: evoluzione storica e quadro attuale;
- la dimensione;
- la qualità;
- la ricettività alberghiera e i diversi turismi;
- un confronto con il comparto extralberghiero;
- alberghi e altri esercizi ricettivi nelle macroaree e nelle regioni;
- l'offerta alberghiera nel territorio regionale: evoluzione e quadro attuale;
- le categorie alberghiere;

- l'offerta a livello provinciale;
- l'offerta a livello comunale;
- forma giuridica dell'attività alberghiera;
- la domanda di ricettività alberghiera;
- l'evoluzione della domanda turistica in Italia;
- le dinamiche della domanda di ricettività alberghiera;
- la stagionalità della domanda;
- i periodi scelti;
- la distribuzione mensile delle presenze di alcune nazionalità;
- catene e gruppi alberghieri le configurazioni dei consorzi;
- gli occupati dipendenti del turismo.

➢ **SERVIZIO DI CUCINA E DI SALA**

- l'organizzazione del personale;
- le figure manageriali;
- gli addetti dei reparti di sala e caffetteria;
- gli addetti del reparto bar;
- gli addetti del reparto cucina;
- comportamento ed etica professionale;
- la struttura del reparto di sala e del locale bar;
- le attrezzature di sala
- le attrezzature del bar;
- gli impianti nella sala ristorante e in cucina;
- cenni sulla mise en place della sala;
- cenni sul servizio di sala;
- cenni sul servizio della prima colazione.

➢ **ELEMENTI DI LINGUA INGLESE**

- la grammatica di base: i tempi e i paradigmi dei verbi nella forma affermativa, negativa ed interrogativa;
- i verbi modali e semi modali nella forma affermativa, negativa ed interrogativa: can, may, have;
- lessico relativo alle attività del tempo libero, ai viaggi, ai divertimenti, alla pubblicità, agli usi e costumi;
- the questions;
- la fraseologia e i modi di dire;
- le proposizioni ipotetiche;
- le congiunzioni, le preposizioni, le forme di negazione;

- le proposizioni relative.

➢ **NORMATIVA IN MATERIA DI MANIPOLAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- la normativa sulla sicurezza alimentare;
- il sistema HACCP;
- il contenuto del manuale di autocontrollo;
- come avviene la contaminazione degli alimenti;
- quali conseguenze può provocare la contaminazione;
- le malattie trasmesse dagli alimenti;
- come evitare la contaminazione;
- conservazione degli alimenti;
- precauzioni nei confronti dei clienti;
- decalogo del "buon alimentarista"
- fattori di rischio delle malattie trasmesse da alimenti e azioni di prevenzione;
- contaminazione degli alimenti;
- cenni di microbiologia degli alimenti: principali patogeni, intossicazioni, tossinfezioni ecc.

Sede di svolgimento: TIME VISION – corso Alcide de Gasperi, 169 – C.mmare di Stabia (NA).