ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

# cameriere ai piani

con il dott. Michele Rocchi

## La scuola

L'**Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori** (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi secondarie in tutta Italia e all'estero.
La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticcieri, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

## La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor. Ogni singolo allievo AssoAPI non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro e oltre.

## LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:

E-LEARNING → STAGE → ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

## I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

## Le fasi del corso

La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



# Corso di cameriere ai piani

con il dott. Michele Rocchi

## Obiettivi del corso di cameriere ai piani

Il **corso professionale di cameriere ai piani** di **AssoAPI** consente di acquisire le competenze teoriche e pratiche per diventare un esperto del settore. Al termine del percorso formativo, l'allievo sarà capace di occuparsi della pulizia dei piani e delle stanze di strutture alberghiere, di rendicontare le consumazioni del minibar, di controllare il materiale informativo dell'albergo, d'informare il direttore o il titolare della struttura di eventuali guasti o malfunzionamenti rilevati nelle stanze, e sarà a conoscenza di tutte le norme relative all'igiene e alla sanificazione.

## Sbocchi lavorativi

Il cameriere ai piani è tra le figure professionali più richieste dalle strutture alberghiere di lusso, sia in Italia che all'estero. Attraverso il percorso formativo l'allievo lavorerà in autonomia in strutture alberghiere e ristorative, navi da crociera e villaggi turistici.

## Le fasi del corso

**Fase 1** E-learning

Otto moduli di formazione (con almeno 4 settimane di formazione) da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un cameriere ai piani professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà **AssoAPI**, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame a distanza.

La formula innovativa dei corsi **AssoAPI** è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

**Fase 2** Stage

Da 1 a 3 mesi di stage (circa 160 - 480 ore complessive divise in 36 ore settimanali) in una struttura alberghiera selezionata, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

**Fase 3** Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso **AssoAPI** fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente **AssoAPI** in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.

## Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il Diploma di specializzazione, l'Attestato di stage con Lettera di referenze da parte dell'azienda ospitante e l'Attestato HACCP, richiesto in tutta Europa per lavorare in una struttura alberghiera.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



Corso di

# cameriere ai piani

con il dott. Michele Rocchi

## Il costo

Il costo del corso è di € 990,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravi di spesa.

## Il docente del corso

Il dott. Michele Rocchi, laureato all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", ha iniziato la sua esperienza come receptionist, prima a Londra e poi a Roma. Nel 1980 diventa direttore di varie strutture alberghiere romane, fino a dirigere un hotel di sua proprietà al centro della città capitolina.

## Programma del corso

Fase e-learning

### I MODULO

1. Presentazione luogo di lavoro e professione
2. Cenni storici
3. La figura e il ruolo dell'housekeeping

### II MODULO

1. Organigramma di una struttura ricettiva
2. Attrezzatura
3. Outsourcing

### III MODULO

1. Abbigliamento
2. Comportamento
3. Approccio col cliente

### IV MODULO

1. Preparazione del carrello
2. Office
3. Gestione

### V MODULO

1. Tecniche di pulizia e aspetti operativi
2. Pulizia camere
3. Pulizia bagni
4. Pulizia ambienti circostanti

### VI MODULO

1. Ore di lavoro
2. Possibilità di carriera
3. Gerarchia nell'albergo (Reception)

#### Modulo di approfondimento

1. Igiene
2. Sicurezza della persona e del luogo
3. Allergie

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una struttura alberghiera. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.

ASSOAPI
DIVISIONE FORMAZIONE
L'EVOLUZIONE DEL FOOD

in collaborazione con randstad · Adecco Tourism & Fashion better work, better life · ceaitalia CIRCUITO DELLE ECCELLENZE ALIMENTARI ITALIANE



# Corso di cameriere ai piani

con il dott. Michele Rocchi

## Le testimonianze

*Quando mi sono iscritta al corso, non avevo ben chiaro quale fosse il ruolo di un cameriere ai piani, e grazie al corso professionale di AssoAPI ho scoperto che in realtà è una figura indispensabile per un hotel. Ho effettuato uno stage in una struttura 4 stelle nella mia città e ho imparato tantissimo. Una volta finito il corso ho anche trovato subito lavoro, perché al momento è una figura molto ricercata.*
*Giovanna - Salerno*

*Lavorare in un hotel di prestigio è sempre stato il mio sogno, e per questo motivo ho deciso di iscrivermi al corso erogato da AssoAPI. Lo stage con questa scuola lo si fa solo in strutture di alto livello ed è per questo che li ho scelti. Nella fase iniziale ho studiato sulle slide, ho fatto le esercitazioni e seguito i webinar in diretta con il docente. Grazie davvero!*
*Francesca - Modena*

*Il corso è composto da tre parti, c'è l'e-learning poi lo stage ed infine l'accompagnamento al lavoro. All'inizio ho studiato su una piattaforma della scuola e con un tutor e un docente che mi hanno supportato quotidianamente, poi in sede stage ho imparato praticamente tutto sul ruolo del cameriere ai piani e alla fine mi hanno anche aiutato a creare il cv adatto per il settore, che è stato promosso presso le agenzie interinali e le aziende del loro circuito. Lo consiglio perché ti può inserire davvero in un contesto lavorativo.*
*Giorgia - Prato*

**AssoAPI - Divisione Formazione**
Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it

Numero verde 800 59 86 83

ENTE ACCREDITATO
REGIONE CAMPANIA

ISO 9001 LL-C (Certification)

EUIPO EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

www.assoapi.it