



AxL

ASSEGNO PER IL LAVORO

SCOPRI I NUOVI CORSI DEDICATI



www.cescotveneto.it info@cescotveneto.it

Che cos'è l'Assegno per il Lavoro (AxL)

Si tratta di un intervento innovativo della Regione Veneto - con Dgr 396 del 02/04/2019 - che ha l'obiettivo di sostenere l'occupazione e favorire il reinserimento di cittadini disoccupati.

L'Assegno per il Lavoro dà al cittadino il diritto di ricevere determinati servizi di assistenza alla collocazione/ricollocazione al lavoro.

Destinatari AxL – Chi lo può richiedere

L'Assegno per il Lavoro può essere richiesto da cittadini di età superiore ai 30 anni, disoccupati beneficiari (e non) di prestazioni di sostegno al reddito presso il Centro per l'Impiego di riferimento, che sarà in grado di accogliere la richiesta della persona indirizzandola alla scelta dell'ente erogatore dei servizi.

Cescot Veneto è un soggetto Accreditato per l'erogazione di attività AxL, e propone le seguenti attività - interamente gratuite - di formazione e accompagnamento al lavoro.

Le figure che si vogliono formare sono 6: si tratta di profili di cui, soprattutto in seguito all'emergenza sanitaria, c'è estremamente bisogno.

Ogni percorso prevede:

- 2h di colloquio individuale
- 4h di orientamento
- 1h riservata alla redazione del proprio curriculum vitae
- 72h di attività di formazione

Per i seguenti percorsi il valore del voucher per la formazione è di 1.415,00 €.



AIUTO CUOCO (72h)

L'Aiuto Cuoco si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.



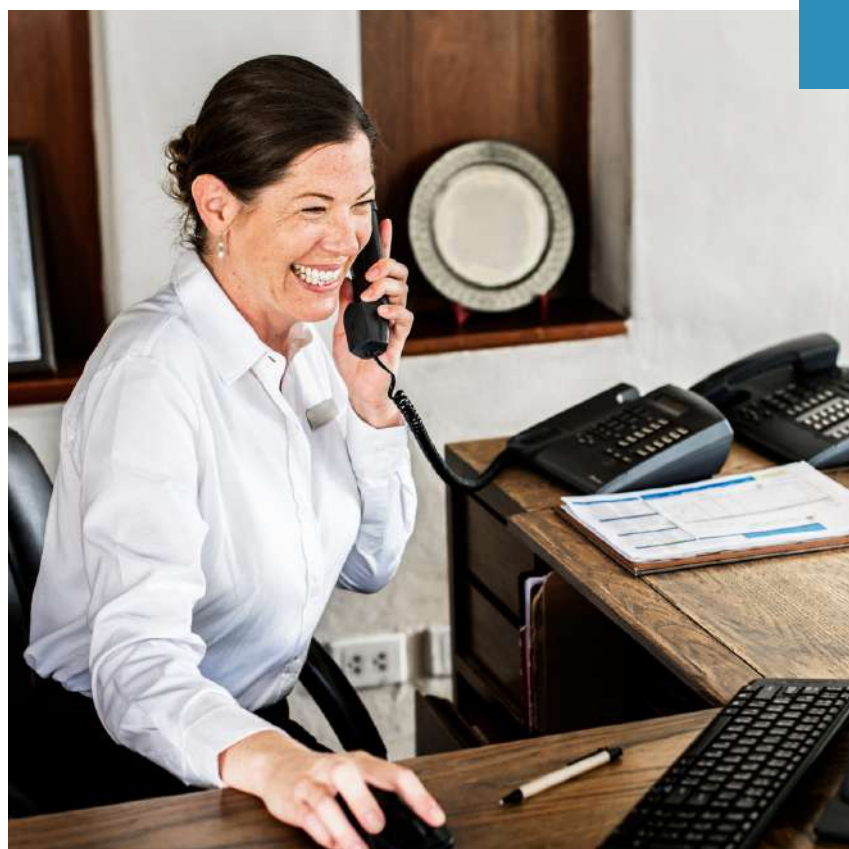
CAMERIERE DI SALA (72h)

Il corso permetterà agli allievi di apprendere le giuste conoscenze e competenze relative a tutti i servizi di ristorazione alberghiera ed extralberghiera: dall'organizzazione della Sala alla manutenzione e conservazione del materiale di servizio, dal servizio delle piccole colazioni all'allestimento del buffet, dalle tecniche di degustazione ed abbinamento, alle tecniche di decorazione.



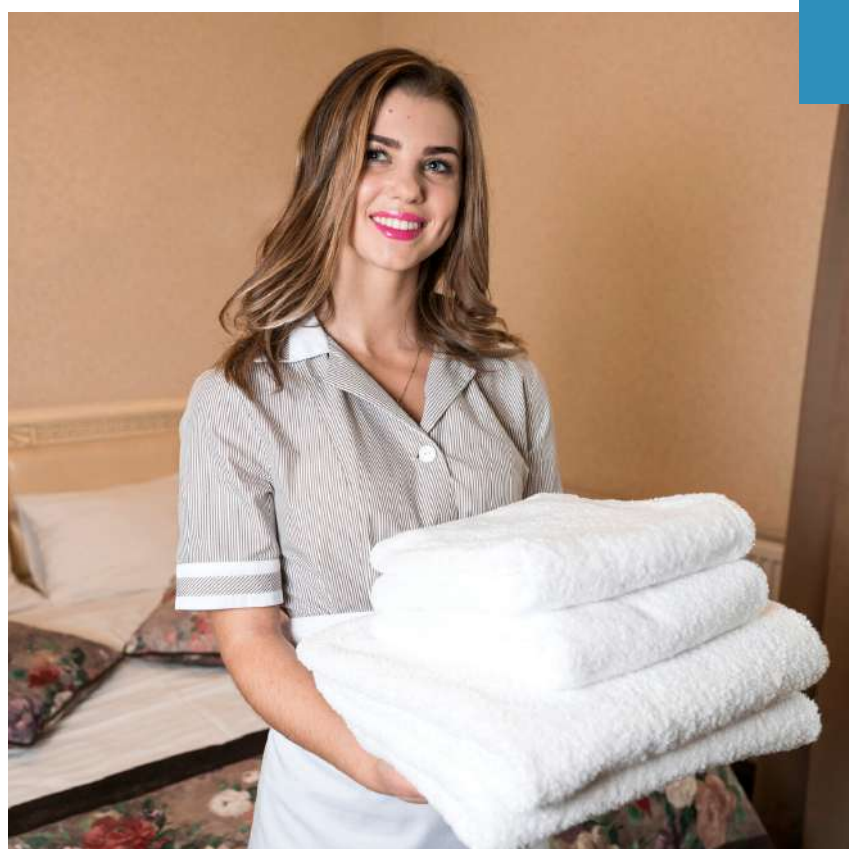
BARMAN (72h)

Il barman è la figura aristocratica del bar, è un professionista elegante nei modi, che, oltre ad avere competenze tecniche, deve possedere una notevole carica umana e capacità di comunicare con gli altri. Lo scopo principale del progetto è quello di formare la figura di un barman professionista completo/a di conoscenze teoriche approfondite e competenze tecnico-pratiche utili a gestire in modo autonomo l'area bar/caffetteria, sapendo preparare diverse tipologie di prodotto.



ADDETTO ALLA RECEPTION (72h)

Grazie al corso Addetto alla Reception, gli allievi acquisiranno le principali soft skills necessarie all'accoglienza del cliente, e apprenderanno la gerarchia aziendale con le rispettive responsabilità all'interno della struttura alberghiera. Impareranno le principali nozioni di comunicazione per relazionarsi con i clienti, gestire una conversazione in lingua straniera e i principali strumenti digitali a disposizione nella struttura.



CAMERIERA AI PIANI (72h)

La cameriera ai piani si occupa del servizio di alloggio al piano nell'ambito di strutture ricettive e gestendo gli stock di competenza (biancheria, minibar, ...). Si relaziona con i responsabili del servizio ricettivo. Tra gli argomenti del corso ci sono lo studio degli strumenti di cura, pulizia e riordino, oltre che delle tecniche di sanificazione, igienizzazione e sterilizzazione di ambienti, materiali e apparecchiature.



AIUTO PIZZAIOLO (72h)

Il percorso si concentrerà su competenze teoriche e pratiche su: materie prime, ingredienti e relative combinazioni, tecniche di impasto e di lievitazione, preparazione e servizio delle pizze e dei derivati. Verranno trattati poi argomenti come la gestione dello stress e l'autonomia, necessari a svolgere un lavoro che richiede ritmi elevati, precisione, puntualità, abilità manuali e gusto anche estetico.



Per richiedere informazioni sui calendari, sui contenuti, sulle modalità e per iscriversi ai corsi scrivi una mail a v.consuma@cescotveneto.it



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO



Organismo
di Formazione
accreditato
dalla Regione
del Veneto