

Informa Giovani

Da: Cescot Veneto [info@cescotveneto.it]
Inviato: giovedì 10 febbraio 2011 12.31
A: Informa Giovani
Oggetto: {Disarmed} FormaMentis nr. 02 11 - Nuovi corsi FSE

NUOVI CORSI DEL FONDO SOCIALE EUROPEO

Gentile listav ,
 ti proponiamo di seguito i nuovi corsi finanziati dal FSE per disoccupati e inoccupati:

INGRESSO LIBERO: SPUNCI, DRINK, CULTURA.. E NON SOLO

Da mercoledì 9 febbraio è aperto il [bando di selezione](#) per l'azione rivolta a giovani inoccupati e/o disoccupati in possesso di diploma professionale di tecnico o diploma d'istituto turistico o alberghiero o laurea attinente, con interesse a lavorare nell'ambito della ristorazione e della somministrazione di alimenti e bevande. Il bando rimarrà aperto fino al 20 febbraio. Quanti volessero sottoporre la propria candidatura potranno farlo attraverso la [scheda di pre-adesione](#) che dovrà essere inviata via fax (049/8698666) o via mail (d.belluco@cescotveneto.it) all'attenzione della dr.ssa Danilela Belluco.

TIPOLOGIA CORSI

- **GESTIRE UN LOCALE PER GIOVANI: ORGANIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE E NON SOLO – 160 ore**
 Accoglienza del cliente italiano e straniero; Promuovere un locale: aspetti di marketing e aspetti commerciali; Gestire un locale: aspetti organizzativi e contabili; Cenni di merceologia e di somministrazione; Legislazione commerciale; Arredo e vetrinistica; Attrezzature e risparmio energetico e riciclo degli imballaggi; Consumi di alcol e droghe: modi di bere e di divertirsi alternativi; Come aprire un'impresa.
- **BIRRA E MUSICA: PRODUZIONI ARTIGIANALI ED ESPRESSIONI MUSICALI MULTICULTURALI – 32 ore**
 Cenni di storia e geografia della birra; Materie prime e tecnologie di produzione; Degustazioni e abbinamenti alla musica; Espressioni musicali vecchie e nuove legate alla birra.
- **VINO & ARTE: VINI LOCALI E ARTISTI CONTEMPORANEI EMERGENTI - 32 ore**
 Conoscere i vini: caratteristiche visive, olfattive, e di gusto; Abbinamento vini e cibo: saper comporre una carta dei vini; Vini e territorio; Cenni d'arte contemporanea: abbinare un vino ad un'opera d'arte, mostre ed enoteche.
- **SPUNCI & SKETCH: APERITIVI ALTERNATIVI ED EVENTI TEATRALI, COMICI, CULTURALI– 32 ore**
 Aperitivi alcolici e non: merceologia; Aperitivi alcolici e non: tecniche di preparazione; tipologie di nuovi prodotti per aperitivi; Espressioni artistiche e culturali: eventi teatrali, comici, cultura e letture.
- **RICETTE LOCALI ED EVENTI TRADIZIONALI – 32 ore**
 Ingredienti locali e stagionali; Abbinamento per la creazione di piatti di

aperitivo e degustazioni; Prodotti tipici e aziende agricole; Eventi, rievocazioni storiche e manifestazioni legate alla stagionalità dei prodotti.

- **STAGE IN LOCALI DI TENDENZA E DI VALORIZZAZIONE PRODOTTI LOCALI - 240 ore**
- **COME APRIRE UN'IMPRESA –Percorso di accompagnamento e consulenza- 40 ore**

PASSAGGIO A NORD EST: ITINERARI TURISTICI NATURALI E CULTURALI NEL VENETO

Da mercoledì 9 febbraio è aperto il [bando di selezione](#) per l'azione rivolta a giovani inoccupati e/o disoccupati in possesso di istruzione secondaria superiore o diploma professionale di tecnico o diploma d'istituto turistico o alberghiero o laurea attinente, con interesse a lavorare nell'ambito del turismo . Il bando rimarrà aperto fino al 20 febbraio. Quanti volessero sottoporre la propria candidatura potranno farlo attraverso la [SCHEDA DI PRE-ADESIONE](#) che dovrà essere inviata via fax (049/8698666) o via mail (d.belluco@cescotveneto.it) all'attenzione della dr.ssa Danilela Belluco.

TIPOLOGIA CORSI

- **TURISMO DI RETE IN VENETO: COLLEGARE I SERVIZI PER OFFRIRE ITINERARI INTEGRATI E PERSONALIZZATI– 160 ore**
Saper accogliere l'ospite e attuare azioni di customer satisfaction; Saper gestire le prenotazioni, le comunicazioni e i rapporti preventivi con i clienti stranieri in lingua inglese; Saper accogliere e gestire il cliente straniero in lingua inglese; Saper accogliere e gestire il cliente tedesco e austriaco in lingua tedesca; Saper sfruttare le potenzialità del web per incrementare gli arrivi, le presenze e la soddisfazione dei turisti con l'uso di internet e dei social network; Conoscere la legislazione e l'organizzazione turistica; Conoscere la geografia del territorio veneto:tra natura e cultura; Conoscere l'enogastronomia, gli eventi e le manifestazioni del Veneto; Saper fare rete: leggere il territorio, collegare i servizi, creare pacchetti e prodotti; Conoscere le modalità per aprire un'impresa.
- **IL CLUB DI PRODOTTO: COME ARRIVARE ALLA SUA COSTITUZIONE– 32 ore**
Conoscere le caratteristiche del club di prodotto; Progettare un club di prodotto in Veneto.
- **STRUTTURE RICETTIVE EXTRALBERGHIERE: L'ALBERGO DIFFUSO- 32 ore**
Conoscere le caratteristiche delle strutture ricettive: offerta regionale, caratteristiche, statistiche; Conoscere le principali tecniche di gestione di strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; Conoscere le caratteristiche dell'albergo diffuso.
- **PRODOTTI DEL TERRITORIO E LORO COMMERCIALIZZAZIONE– 32 ore**
Conoscere i prodotti del territorio e loro caratteristiche; Conoscere i vini del territorio e loro caratteristiche; Saper abbinare vini e cibi: le ricette tradizionali; Gli itinerari turistici legati ai prodotti enogastronomici.
- **STAGE IN AZIENDE TURISTICHE- 240 ore**
- **COME APRIRE UN'IMPRESA TURISTICA –Percorso di accompagnamento/consulenza- 40 ore**

FSE disoccupati: TECNICO ADDETTO AL SERVIZIO E ALLA GESTIONE DEL BAR

(900 ore)

Teoria: 450 ore - Stage: 450 ore

Argomenti trattati:

- Le regole igienico-sanitarie nella gestione bar - 45h
- Salute e sicurezza nell'ambiente bar - 45h
- Merceologia dei prodotti - 40h
- Lingua inglese - 50h
- Tecniche di comunicazione e approccio al cliente - 45h
- Il barman e le potenzialità del web - 40h
- Le problematiche legate all'uso/abuso di alcol e il ruolo del barman - 45h
- La preparazione di drink alcolici e analcolici - 55h
- Tecniche di miscelazione e movimenti acrobatici - 40h
- Organizzare e gestire l'area e il servizio caffetteria - 45h

Figura Professionale:

Il presente intervento formativo mira a formare una figura esperta nella gestione dell' area bar/caffetteria, con approfondite conoscenze teoriche e solide capacità tecnico-pratiche nella gestione dell'area di lavoro e nell'erogazione delle diverse tipologie di prodotto. In particolare la figura che si intende formare sarà in grado di gestire con autonomia e competenza lo spazio bar attraverso la preparazione e miscela di drink e prodotti sia a base alcolica che analcolica, con un'approfondita conoscenza merceologica delle stesse, curando in particolare modo le tecniche di miscelazione (anche acrobatiche) e le modalità di "mis en place" del prodotto finito. Inoltre la figura che si va a formare sarà in grado di gestire in modo autonomo l'area caffetteria, con particolare riferimento alla preparazione di caffè, cappuccini e prodotti di caffetteria, nonché del servizio colazioni e buffet.

Le competenze che l'allievo dovrà acquisire saranno di tipo tecnico-specialistico.

REQUISITI PER ACCEDERE ALLE SELEZIONI

Dimostrare di essere disoccupati, inoccupati

Diploma di scuola media superiore

PARTENZA PREVISTA: entro il 31 marzo 2011

SEDE PER ATTIVITA' AULA (450 ore) PADOVA

STAGE (450 ore) All'interno di aziende del settore della ristorazione e del turismo, partner nel progetto.

BORSA DI STUDIO Sarà erogata previa verifica delle presenze (almeno il 70%)

VITTO E' previsto il pasto gratuito giornaliero a mezzo erogazione di "buono pasto"

QUALIFICA La qualifica professionale conseguita alla conclusione del corso, è riconosciuta dalla Regione del Veneto, attraverso il rilascio di una attestazione.

Gli interessati sono pregati di compilare la [scheda di pre-adesione](#) da inviare al fax 049.86 98 666

PER INFORMAZIONI: Dott.ssa Daniela Belluco – 049/8698652 – d.belluco@cescotveneto.it

FSE disoccupati: ADDETTO ALLA SALA

(300 ore)

Durata Teoria: 150 ore - Durata Stage: 150 ore

Argomenti trattati:

- Acquisire abilità trasversali con colleghi, fornitori e superiori – 20 ore
- Lingua Inglese - 20 ore
- Informatica ed internet - 20 ore
- La sicurezza nell'ambiente ristorativo e della sala - 12 ore
- Mondo del lavoro e aspetti contrattuali della professione, principali normative che regolano i rapporti di lavoro - 12 ore
- Organizzazione del lavoro e nozioni di contabilità di Aziendale - 12 ore
- Elaborare il menù - 8 ore
- Tecniche operative connesse al servizio di sala e bar - 26 ore
- Enologia - 20 ore

La figura professionale oggetto del corso potrà operare negli alberghi che presentano i servizi di ristorazione, nei ristoranti e nei pubblici servizi. In particolare questa figura si inserisce correttamente sia in sala che in bar, utilizzando in modo conforme le strutture tecnologiche presenti nelle varie strutture logistiche, occupandosi della responsabilità operativa nella sala o nel bar di strutture di media dimensione che non richiedano una figura specifica. L'obiettivo è quello di formare una figura con padronanza nella gestione di tali servizi. Le sue conoscenze sono di tipo tecnico e spaziano dall'organizzazione del lavoro di sala alla gestione dei rapporti con la clientela, senza tralasciare l'ambiente in cui opera sia dal punto della sua funzionalità estetica che igienica. Le competenze che l'allievo dovrà acquisire saranno di tipo tecnico-specialistico.

REQUISITI PER ACCEDERE ALLE SELEZIONI

Dimostrare di essere disoccupati, inoccupati

Diploma di scuola media inferiore – post obbligo scolastico

PARTENZA PREVISTA: entro il 31 marzo 2011

SEDE PER ATTIVITA' AULA (150 ore) PADOVA

STAGE (150 ore) All'interno di aziende del settore della ristorazione e del turismo, partner nel progetto.

BORSA DI STUDIO Sarà erogata previa verifica delle presenze (almeno il 70%)

VITTO E' previsto il pasto gratuito giornaliero a mezzo erogazione di "buono pasto"

QUALIFICA La qualifica professionale conseguita alla conclusione del corso, è riconosciuta dalla Regione del Veneto, attraverso il rilascio di una attestazione.

Gli interessati sono pregati di compilare la [scheda di pre-adesione](#) da inviare al fax 049.86 98 666

PER INFORMAZIONI: Dott.ssa Daniela Belluco – 049/8698652 – d.belluco@cescotveneto.it

FSE disoccupati: TECNICO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE

(900 ore)

Teoria: 450 ore - Stage: 450 ore

ARGOMENTI TRATTATI:

- Orientamento al ruolo e mondo del lavoro, marketing e laboratorio per la creazione d'impresa: tecnica di ricerca attiva 52 ore
- Igiene, sanità e sicurezza in cucina; la gestione dei rifiuti nella ristorazione 44 ore
- Conoscere la lingua inglese 24 ore
- Conoscere la lingua tedesca 32 ore
- Comunicazione interna e relazioni organizzative, gestione ottimale dello stress e delle situazioni critiche 36 ore • Informatica applicata alla gestione del lavoro 30 ore
- Tecnica dei servizi di cucina: utilizzo delle attrezzature, lavorazione degli alimenti e cotture; costruzione e realizzazione dei menu 58 ore
- Sperimentazione della preparazione e presentazione dei piatti 102 ore
- Didattica della valorizzazione dei prodotti tipici / agricoltura biologica / alimenti a km 0 /cucina mediterranea/ dal prodotto al piatto certificato 32 ore
- Educazione alimentare e laboratorio di educazione al gusto, tecniche di abbinamento cibo-vino 40 ore

FIGURA PROFESSIONALE

La figura dell'addetto ai servizi ristorativi trova una sua collocazione all'addetto del reparto di ristorazione di hotel, alberghi, ristoranti e trattorie. Tale figura andrà ad affiancare il cuoco collaborando con tutti li altri addetti (il maître, il sommelier, il responsabile di sala, ecc.).

L'obiettivo è quello di creare un professionista che abbia una formazione e 360 gradi relativamente all'ambiente della cucina inteso come spazio fisico di lavoro ma anche come intreccio di relazioni diverse. Dovrà possedere le competenze trasversali necessarie per svolgere un ruolo che richiede capacità di adattamento, inventiva, resistenza allo stress e passione, capacità di fronteggiare l'imprevisto e una forte motivazione di base. Le competenze organizzative, normative, informatiche costituiranno uno zoccolo necessario per svolgere nel modo migliore la propria mansione.

REQUISITI PER ACCEDERE ALLE SELEZIONI

Dimostrare di essere disoccupati, inoccupati

Diploma di scuola media superiore

PARTENZA PREVISTA: entro il 31 marzo 2011

SEDE PER ATTIVITA' AULA (450 ore) PADOVA

STAGE (450 ore) All'interno di aziende del settore della ristorazione e del turismo, partner nel progetto.

BORSA DI STUDIO Sarà erogata previa verifica delle presenze (almeno il 70%)

VITTO E' previsto il pasto gratuito giornaliero a mezzo erogazione di "buono pasto"

QUALIFICA La qualifica professionale conseguita alla conclusione del corso, è riconosciuta dalla Regione del Veneto, attraverso il rilascio di una attestazione.

Gli interessati sono pregati di compilare la [scheda di pre-adesione](#) da inviare al fax 049.86 98 666

PER INFORMAZIONI: Dott.ssa Daniela Belluco – 049/8698652 – d.belluco@cescotveneto.it

Your Subscription:

[Cambia la tua sottoscrizione](#)

[Cancellati](#)

