



**INVITO A PRESENTARE OPERAZIONI FORMATIVE NUOVE COMPETENZE PER  
NUOVA OCCUPAZIONE: INNOVAZIONE E SVILUPPO DEL TURISMO E COMMERCIO  
PO FSE 2014/2020 OBIETTIVO TEMATICO 8 – PRIORITA' DI INVESTIMENTO 8.1  
PROCEDURA PRESENTAZIONE JUST IN TIME**

<b>Titolo del percorso</b>	<b>TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING: SPECIALIZZATO IN DIGITAL ORGANIZATION</b>
<b>Descrizione del profilo</b>	Il corso mira a formare il Tecnico dei servizi sala-banqueting specializzato in digital organization. Questa figura è in grado di gestire i flussi distributivi di pasti e bevande, progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione e servizio, provvedere al layout ed all'ambientazione degli spazi, effettuare attività di customer care and satisfaction, implementando ed utilizzando in maniera avanzata sistemi informatici e digital devices per l'ottimizzazione dei tempi e delle risorse.
<b>Contenuti del percorso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Informatica per la ristorazione</li><li>- Approfondimento Tecnico – Linguistico: l'inglese nei servizi di ristorazione</li><li>- Approfondimento Tecnico – Linguistico: il tedesco/francese per i servizi di ristorazione</li><li>- Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro d.lgs.81/2008 (PRINCIPI GENERALI)</li><li>- Salute e sicurezza specifica per il ruolo lavorativo – ambito ristorazione e turismo</li><li>- Tecniche di arredo della sala e principali tendenze</li><li>- Scelta delle Tecniche di servizio per menù complessi</li><li>- Merceologia della ristorazione</li><li>- L'organizzazione dei servizi di sala</li><li>- Tecniche di abbinamento cibo vino</li><li>- La comunicazione con il cliente</li><li>- Organizzare un evento in sala</li><li>- Elaborazione del budget di un evento</li></ul>
<b>Attestato rilasciato</b>	ATTESTATO DI QUALIFICA DI TECNICO DI SALA E BANQUETING (previo superamento esame finale)
<b>Sede di svolgimento</b>	RIMINI
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	500 ore suddivise in 330 ore in aule e 170 ore di stage Ottobre 2019 – Febbraio 2020
<b>Numero Partecipanti</b>	Il percorso è stato approvato per l'inserimento di 12 corsisti (la COM2 si riserva in base al numero delle candidature e degli esiti delle selezioni, di aumentare eventualmente il numero degli ammessi di qualche unità)
<b>Destinatari e requisiti di accesso</b>	Personae residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e. <ul style="list-style-type: none"><li>-soggetti disoccupati/inoccupati</li><li>- Soggetti in possesso di titolo di diploma di scuola superiore riconosciuto in Italia con conoscenze e capacità attinenti l'area professionale</li></ul>



<b>Iscrizione</b>	<b>10/10/2019</b>
<b>Criteri di Selezione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- TEST CONOSCENZA INTERMEDIA DELLA LINGUA INGLESE</li><li>- TEST CONOSCENZA BASE DI UNA SECONDA LINGUA (TEDESCO O FRANCESE)</li><li>- TEST CONOSCENZE CAPACITÀ INFORMATICHE/WEB</li><li>- TEST CONOSCENZE DEI PRINCIPI DI COMUNICAZIONE</li><li>- COLLOQUIO MOTIVAZIONALE</li></ul>
<b>Ente di formazione</b>	COM 2 SRL
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	Duemme Hotel Srl Hotel Gala Hotel Jumbo Mona Lisa hotel Hotel Diplomat Marine Hotel Villa Adriatica Osteria dal Minestraio Hotel Lugano Antico Casale Cesenatico Hotel Concordia Hotel Acapulco Hotel Petronio Hotel Concorde Lavoropiù S.p.A.
<b>Contatti</b>	Referente: Gilda Di Florio – Nohaila Qaissouni Telefono: 3518545124 - 0523593004 E-mail: <a href="mailto:progetti@comdue.it">progetti@comdue.it</a> - <a href="mailto:corsi@comdue.it">corsi@comdue.it</a> Sito web: <a href="http://www.comdue.com">www.comdue.com</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2018- 11161RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 692 del 06/05/2019 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna