

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)
Programma “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL”
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 “Inclusione e coesione”,
Componente 1 “Politiche per il lavoro”, Riforma 1.1 “Politiche Attive del Lavoro e Formazione”,
finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU

Operatore del servizio di sala



Tipologia formazione: Percorso lungo	Settore Economico-Professionale (SEP) - Servizi turistici	EQF: 3
Titolo d'accesso: Assolvimento dell'obbligo di istruzione		
Durata formazione teorica: 360 ore di formazione aula e laboratorio		
Durata minima stage in impresa: 240 ore presso aziende del settore		

Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato/certificazione delle competenze

Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive

A seguito di una attenta analisi di contesto, espletata nell'ambito della rete di aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering è emerso un aumentato fabbisogno formativo e occupazionale di settore, anche a seguito della fase post pandemica.

Descrizione profilo professionale

Si occupa di allestire i tavoli. E' deputato all'accoglienza del cliente, all'illustrazione del menu e all'annotazione e comunicazione (al reparto cucina) dell'ordinazione. Quando la pietanza e' pronta, si occupa del servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering. Puo' prestare servizio come lavoratore dipendente o puo' svolgere la professione "a chiamata".

Per informazioni



0971-51621



info@ialbasilicata.it