



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – BASE

PG 38

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per pianificare e organizzare il proprio lavoro, secondo i tempi e le consegne dettate dai superiori; pulire e lavorare le materie prime per preparare alimenti e realizzare piatti in base a ricette predefinite; presentare il piatto con gusto decorativo; conservare e stoccare adeguatamente gli alimenti, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
<b>Contenuti del percorso</b>	Le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti, conservare e stoccare le materie prime e i semilavorati, monitoraggio di qualità e stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati, come riconoscere le materie prime da utilizzare in base alle lavorazioni e ai tempi di realizzazione del piatto, procedure e sistemi per la pulitura e la preparazione di materie prime e semilavorati, le tecniche di composizione delle tipologie di menu, le tecniche di preparazione di piatti semplici, tecniche di cottura di base, come seguire specifiche ricette e un piano di lavoro prestabilito, controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Persone disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8). I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e Iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – AVANZATO

PG 39

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire tecniche di preparazione pasti che seguano le nuove tendenze alimentari (cucina vegana, vegetariana, freeform, crudisti, a basso contenuto calorico, ecc); adottare specifiche tecniche di preparazione e cottura, anche complesse; realizzare ricette articolate; adottare soluzioni organizzative e di servizio nuove e più rispondenti al sentire del consumatore in ottica di sostenibilità
<b>Contenuti del percorso</b>	Scegliere le materie prime finalizzate a specifiche preparazioni; monitorare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati; nuove tendenze alimentari; seguire specifiche ricette; gestire il ciclo organizzativo: l'approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature, la preparazione di proposte dolci e salate; il finger food; la valorizzazione dei prodotti a km 0 e/o di stagione; applicare metodi di cottura adeguati alla tipologia di piatto da realizzare; preparare piatti complessi; presentazioni a effetto; protocollo di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>32</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Persone disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8); sono richieste competenze di preparazione di piatti base, acquisiti in contesti di vita, formazione e lavoro e/o per frequenza del PG 38. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – BASE

PG 40

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione in rapporto a tipologia di struttura ed eventi; applicare le tecniche di servizio ai tavoli; applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto delle mise en place e di procedure standard di igienizzazione; controllare immagine e funzionalità della sala intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature
<b>Contenuti del percorso</b>	Fasi, ruoli e modalità organizzative del processo di erogazione del servizio ristorativo; principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar; le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e il loro funzionamento; le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti; i principi di enogastronomia; i principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e di gestione dei prodotti alimentari; le basi delle tecniche di allestimento della sala e gestione del cliente
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>32</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8). I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – INTERMEDIO

PG 41

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per accogliere e gestire il cliente; illustrare il menu; comunicare l'ordinazione; effettuare servizio ai tavoli; individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste; adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito; applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati; applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime
<b>Contenuti del percorso</b>	Tecniche evolute di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli; tecniche di comunicazione e vendita; tecniche di preparazione e servizio delle bevande; tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti veloci; tecniche di organizzazione del servizio
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>32</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8). Sono richieste competenze di servizio sala e bar di base, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro e/o con frequenza del PG 40. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## COMPETENZE DI SERVIZIO CATERING – AVANZATO

PG 42

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per organizzare la distribuzione di pasti e bevande; progettare eventi scegliendo le opportune modalità di erogazione del servizio; applicare tecniche di servizio per menu complessi: servizio alla gueridon, all'italiana, alla francesce, all'inglese; provvedere al layout e all'ambientazione degli spazi; effettuare attività di customer care e satisfaction
<b>Contenuti del percorso</b>	Definizione di catering/banqueting; tecniche di allestimento e gestione della sala in relazione alle diverse tipologie ristorative; tecniche di preparazione e servizio delle bevande; tecniche di comunicazione e vendita al cliente; norme di comportamento relativamente alla gestione del cliente, dalla preparazione dei buffet al servizio di sala e di bar; tipologie di catering: Dinner parties; Convention, Meeting internazionali, Feste celebrative (matrimoni, battesimi, lauree, comunioni, cresime, ecc), Feste aziendali, Cene di gala, Coffee-break, Aperitivi
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8). Sono richieste competenze di servizio sala e bar di livello intermedio, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro e/o con frequenza del PG 41. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



# FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2021

Operazione Rif. PA 2021-16419/RER presentata su bando DGR 845/2021 del 09/06/2021, approvata con DGR 1610 del 18/10/2021

## SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA - INTERMEDIO

PG 43

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per applicare tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee ed elettroniche; individuare le migliori fonti da cui trarre le informazioni e i successivi aggiornamenti avendo cura delle strumentazioni in dotazione; adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate per l'erogazione di informazioni turistiche, eventualmente anche in lingua straniera; interpretare le esigenze di informazioni del turista, individuando strutture e servizi pubblici e privati più adeguati alle richieste; valutare alternative relativamente a servizi, itinerari, iniziative, soluzioni per il soggiorno, ecc.; individuare attese e bisogni dell'ospite per attivare soluzioni di servizi
<b>Contenuti del percorso</b>	Le tipologie dei principali servizi ricettivi e turistici; la terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese; le tecniche e procedure di front e back office; le tecniche di comunicazione e relazione con il cliente; la gestione di flussi informativi e pratiche di back office turistico; le tecniche di informazione turistica
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: febbraio 2022 - giugno 2023 Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 6/7/8). Sono richieste competenze base di accoglienza turistica e conoscenze di base del sistema turistico regionale e locale, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte dal 22/1/2022 e termineranno a giugno 2023.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP - IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria