



## FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – BASE

PG 35

<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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>64</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025 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). 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 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.
<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 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – INTERMEDIO

PG 36

<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>	Elementi di dietetica: principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; tecniche di composizione delle tipologie di menù vegetariani, vegani, ecc. tecniche di cottura innovative; tecniche di cottura di piatti complessi; le pratiche di riduzione dello spreco in cucina; le proposte di finger food; la valorizzazione dei prodotti a km 0 e /o di stagione; piatti a basso contenuto calorico, free form, vegetariani, vegani, crudisti; la presentazione ad effetto; protocolli 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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025 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 35. 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 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.
<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 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – BASE

PG 37

<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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>64</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025 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>	Personale 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>	Personale 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 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.
<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 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – INTERMEDIO

PG 38

<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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025 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>	Personae 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>	Personae 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 37. 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 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.
<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 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI SERVIZIO CATERING – INTERMEDIO

PG 39

#### Descrizione del profilo

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

#### Contenuti del percorso

Definizione di catering/banqueting; Tipologie di catering: Dinner parties, Convention, Meeting internazionale, Feste celebrative (matrimoni, battesimi, comunioni, cresime, lauree, ecc.), Feste aziendali, Cene di gala, Coffee-break, Aperitivo; Il processo di erogazione del servizio catering: fasi, ruoli, modalità organizzative; Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate e loro funzionamento; Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio; Tecniche di arredo, allestimento e mise en place; Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese e all'inglese; Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente

#### Sedi di svolgimento

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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza

#### Durata e periodo

Il percorso ha una durata di **48** ore ed è **gratuito**. Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025  
Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate

#### Numero partecipanti

6 partecipanti

#### Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

#### Destinatari

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

#### Requisiti di accesso

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 servizio sala e bar di livello intermedio, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro e/o con frequenza del PG 38. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto

#### Informazioni e Iscrizioni

Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: [puntosudime@enaipre.it](mailto:puntosudime@enaipre.it)

#### Criteri di selezione

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

#### Termini di partecipazione

Le iscrizioni sono aperte dal 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.

#### Partenariato

Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL  
- Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA - INTERMEDIO

PG 40

<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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: gennaio 2024 - gennaio 2025 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>	Person e 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>	Person e 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 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.
<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 2023

Operazione Rif. PA 2023-20059/RER approvata con DGR  
1783 del 23/10/2023 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – canale di finanziamento FRD

### TIME MANAGEMENT E GESTIONE DEGLI OBIETTIVI - LIVELLO BASE

PG 41

#### Descrizione del profilo

Agire metodi comportamentali per la gestione efficace del tempo; trasformare il tempo da nemico a risorsa preziosa; lavorare in maniera più efficiente e produttiva riducendo stress e insoddisfazione; usare la tecnologia a proprio vantaggio, padroneggiando applicazioni utili e loro utilizzo nella gestione del tempo; definire in modo strategico gli obiettivi secondo un ordine di priorità; mantenere il focus su ciò che è importante (obiettivi principali)

#### Contenuti del percorso

Gestire il tempo per raggiungere gli obiettivi Percezione soggettiva e oggettiva nella nostra organizzazione personale - Principi fondamentali della gestione del tempo Dalla pianificazione all'organizzazione - Aumentare la produttività: efficacia ed efficienza Pianificare: collegare sempre obiettivi alle attività - Essere propositivi: proattivi o reattivi? Tecniche e metodi di gestione del tempo - Organizzarsi per priorità - Come scegliere tra importanza e urgenza - Saper dire di «no» - La delega come forma di collaborazione - Le ICT a supporto della gestione del tempo

#### Sedi di svolgimento

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. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza

#### Durata e periodo

Il percorso ha una durata di **48** ore ed è **gratuito**. Periodo: gennaio 2024 – gennaio 2025  
Riconoscimento indennità oraria di 3,10€ per ore frequentate

#### Numero partecipanti

6 partecipanti

#### Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

#### Destinatari

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

#### Requisiti di accesso

Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. Sono richieste conoscenze acquisite in contesti formali e informali relativamente alla consapevolezza di un uso efficace del tempo nella vita privata e professionale; conoscenza della lingua italiana, acquisita in contesti di vita, formazione e lavoro e/o acquisibile anche mediante frequenza dei PG 6/7/8 Accertamento: colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto

#### Informazioni e Iscrizioni

Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: [puntosudime@enaipre.it](mailto:puntosudime@enaipre.it)

#### Criteri di selezione

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

#### Termini di partecipazione

Le iscrizioni sono aperte dal 2/1/2024 e termineranno a gennaio 2025.

#### Partenariato

Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca-Ciofs FP – IAL  
- Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria