

Operazione
“SERVIZI ALLE PERSONE: TURISMO E RISTORAZIONE”
 Progetto 4 - Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente - Base

Attestato rilasciato	Attestato di frequenza
Progetto formativo	<p>Produzione ed erogazione del servizio e gestione del cliente – Base – 64 ore</p> <p>Le preparazioni e cotture di cibi salutari e idonei a clienti con bisogni speciali</p> <p>Il contrasto agli sprechi e la cucina sostenibile</p> <p>La gestione del cliente interno ed esterno – gestione del tempo</p> <p>Principi di HACCP e gestione igienico sanitaria in epoca Covid</p> <p>Principi di dietetica e nutrizione</p>
Sede di svolgimento	<p>ISCOM Ferrara - Via Baruffaldi, 14/18 – 44121 Ferrara FE</p> <p>Laboratorio didattico Borgo Le Aie – Via Provinciale, 15 - 44019 Gualdo (FE)</p>
Durata e periodo di svolgimento	<i>64 ore – Marzo 2022 – Maggio 2022</i>
Numero partecipanti	Ogni edizione del percorso potrà essere attivata con un numero minimo di 8 candidati idonei
Destinatari e requisiti d’accesso	<p>Persone che hanno assolto l’obbligo d’istruzione e il diritto-dovere all’istruzione e formazione e che, indipendentemente dalla condizione del mercato del lavoro, necessitano di azioni formative per acquisire conoscenze e competenze necessarie a rafforzare la propria occupabilità e adattabilità a fronte dei processi di transizione di tutti i settori produttivi, delle filiere manifatturiere e dei servizi connessi e delle filiere del terziario. Non possono essere destinatari delle opportunità formative i dipendenti pubblici a tempo indeterminato</p> <p>La durata dei singoli percorsi è definita tenendo conto delle competenze in ingresso dei partecipanti, il livello base è di 64 ore in quanto rivolto a persone che non possiedono conoscenze e/o competenze della materia e necessitano pertanto di una formazione che parte dalle basi per arrivare ai primi concetti di organizzazione e/o erogazione del servizio. Si tratta in ogni caso di corsi “autonomi”, singolarmente fruibili, ma al tempo stesso concepiti di una logica di complementarietà: è possibile “agganciare” fra loro diversi moduli così da andare a comporre una proposta articolata che possa far fronte a i bisogni formativi dell’utenza e tragguardare in maniera più efficace l’obiettivo di aumentare le conoscenze e adattabilità a fronte dei processi di transizione del settore produttivo di riferimento</p> <p>Per le modalità di iscrizione contattare ISCOM Ferrara</p>
Iscrizioni	Entro il 28 Febbraio 2022

Modalità di selezione	Ogni edizione del percorso potrà essere attivata con un numero minimo di 8 candidati idonei; è previsto un massimo di 16 utenti ad edizione. Vista la numerosità dei progetti che compongono l'Operazione e delle edizioni attivabili , si prevede di riuscire ad attivare un numero di edizioni tali da soddisfare la domanda, processando le domande di iscrizione in ordine di arrivo. Qualora si verificasse il caso per cui le domande di iscrizione fossero superiori al numero di posti disponibili e non si riuscisse a fronteggiare tali domande in tempo utile, tramite l'attivazione di sufficienti edizioni, si procederà ad una selezione in base alla DGR 1298/2015
Ente di formazione	Cod. Org. 284 Iscom Ferrara Partner Attuatore – Via Baruffaldi 14/18 – 44121 Ferrara
Partner attuatori	<ul style="list-style-type: none">- E.N.F.A.P. Emilia-Romagna – Ente per la Formazione e l'Addestramento Professionale- ISTITUTO PER LO STUDIO E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO E IL TURISMO SERVIZI E PROFESSIONI DELLA CITTA' METROPOLITANA DI BOLOGNA- ISCOM FORMAZIONE- Istituto per lo sviluppo del commercio e del turismo dell'Emilia-Romagna – Iscom Emilia-Romagna- FEDERALBERGHI EMILIA-ROMAGNA
Contatti	Referenti: ISCOM Ferrara info@iscomfe.it Tel. 0532-234272/274 Sito web: ww.iscomfe.it
Riferimenti	Operazione Rif P.A. 2021-15660/RER/ PR4 appr. Con DGR 962/2021 del 21/06/2021 cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.