

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

Tecniche per il servizio di sala

A.4. Inquadramento livello EQF

3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

23 SERVIZI TURISTICI

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli
--

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.3.2	Camerieri di ristorante
-----------	-------------------------

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

56.10.11	Ristorazione con somministrazione
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Gestire i fattori produttivi	Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione
Produrre beni/ Erogare servizi	
	Realizzare il servizio al tavolo, ai piani e a buffet

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Disporre in modo corretto il tovagliato adeguato al servizio da realizzare.</p> <p>Sistemare le stoviglie, i bicchieri e le posate adeguati al servizio da realizzare e apparecchiare la tavola in modo corretto. Predisporre in modo funzionale accessori e eventuali decorazioni adeguati al servizio da realizzare. Disporre in modo corretto tavoli e sedie in base al servizio da realizzare – Verificare l'integrità e la pulizia di tavoli e sedie.</p> <p>Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	<p>Eseguire le operazioni connesse all'allestimento della sala, del buffet, dei tavoli e dei vassoi per il servizio in camera, tenendo conto delle indicazioni impartite dal direttore di sala.</p>
Conoscenze minime	<p>Tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon) Tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori). Tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali. Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala. Terminologia tecnica di settore.</p>
Abilità minime	<p>Allestire i tavoli in base al servizio da realizzare seguendo le indicazioni del direttore di sala</p> <p>Organizzare gli spazi funzionalmente al servizio realizzare in base allo schema indicato dal direttore di sala</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare il servizio al tavolo, ai piani ed a buffet
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Illustrare il menù, presentando le vivande e le bevande indicate, e promuovere le “specialità della casa”.</p> <p>Raccogliere le ordinazioni in modo funzionale a soddisfare le esigenze del cliente e</p> <p>all'organizzazione delle attività della cucina (“comande” ed ordine di priorità comprensibili).</p> <p>Trasmettere in modo chiaro e comprensibile gli ordini alla cucina e, quando previsto, ai propri collaboratori</p> <p>Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Eseguire le operazioni da effettuare al fine di raccogliere e quindi soddisfare gli ordini pervenuti (in sala e ai piani), tenendo conto delle caratteristiche delle pietanze e delle bevande scelte, del numero di commensali e della scansione temporale di somministrazione
Conoscenze minime	<p>Dressage delle insalate.</p> <p>Tecniche di cottura di sala. Tecniche di lavorazione dei principali piatti alla lampada.</p> <p>Découpage della polleria.</p> <p>Tecniche di taglio delle carni e di grosses pièces.</p> <p>Regole di galateo. Tecniche di organizzazione del servizio in sala.</p> <p>Tecniche di filettatura, sezionatura, spezzatura dei pesci.</p>
Abilità minime	<p>Illustrare l'offerta gastronomica e raccogliere l'ordine del cliente</p> <p>Servire al tavolo, ai piani, al buffet seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio</p>

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Soggetti che dimostrino, in sede di assessment a cura dei Centri per l'Impiego e APL, una comprovata prossimità all'interno del mercato del lavoro e che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

A.12 Durata complessiva del percorso *(distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curricolare)*

72 ore

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Accoglienza e patto formativo	---	2	
2	Il lay out della sala e degli ambienti di ristorazione	Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione	26	
3	Il servizio al tavolo/buffet	Realizzare il servizio al tavolo, ai piani, e a buffet	44	
		Totale	72	

A.14 Tipo di attestazione prevista

X ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare):

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	Università dei Sapori scarl
Referente	Cognome e nome Marilena Liccardo Tel. +39 075 38889221 Email marilena.liccardo@universitadeisapori.it Indirizzo PEC gestione_uds@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	
Referente	Cognome e nome _____ Tel. Email

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	Università dei Sapori Scarl
Indirizzo	Via Fontivegge n. 55 – 06124 Perugia (PG)

N. sede	ASP G.O. Bufalini
Indirizzo	Via San Bartolomeo n. 1 -06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Gubbio
Indirizzo	Via Aristotele n. 46/48 06024 Gubbio (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Bastia Umbra
Indirizzo	Piazza Moncada c/o Centro Lodovico Maschiella – 06083 Bastia Umbra (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Castiglione del Lago
Indirizzo	Via Giosuè Carducci n. 26 – 06061 Castiglione del Lago (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Spoleto
Indirizzo	Via Nuova n. 3 – 06049 Spoleto (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Foligno
Indirizzo	Via Piermarini n. 24 – 06034 Foligno (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Terni
Indirizzo	Largo Volfrango Frankl n. 10 – 05100 Terni (TR)

N. sede	Socrates Formazione Srl Unipersonale
Indirizzo	Via Luigi Galvani n. 11 – 05100 Terni (TR)

N. sede	CO. Ge.S.T.A. arl
Indirizzo	Via delle Acacie n. 12 – 05018 Orvieto (TR)

(ripetere se necessario)