Corso IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione dei servizi di ristorazione di alta qualità e di organizzazione di eventi (in apprendistato art.43) 2024/25

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

Il percorso consente di apprendere le tecniche di selezione di ingredienti di pregio, di progettazione e realizzazione di servizi ristorativi di alta qualità e di organizzazione di eventi ristorativi personalizzati sulla base delle esigenze dei clienti.

DESTINATARI

Possono partecipare giovani con età massima di 24 anni (24 anni e 364 giorni) e non occupati alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di uno dei seguenti titoli: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale di tecnico IeFP; idoneità al V anno dei percorsi liceali. Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni previste dalla circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia", ovvero sarà necessario presentare la traduzione asseverata e la dichiarazione di valore del titolo.

STRUTTURA DEL PERCORSO

Il percorso si svolge in apprendistato in applicazione dell'art. 43 D.Lvo 81/2015, in collaborazione con CLOUD RESTAURANT & COFFEE. Gli apprendisti saranno assunti con un contratto di apprendistato art. 43 da settembre 2024 a settembre 2025 presso CLOUD RESTAURANT & COFFEE e sue società collegate a Milano e Sesto San Giovanni in qualità di: 4 cuochi/e, 1 pasticciere/a, 2 barman/barwoman, 6 addetti alla sala.
SEDE FORMAZIONE ESTERNA: ITS Academy Innovaprofessioni, viale Murillo 17, Milano.
Esame finale per conseguire il titolo di studio post diploma Certificato di specializzazione tecnica superiore.

ARTICOLAZIONE

Gli apprendisti lavoreranno e svolgeranno la formazione prevista: 800 ore totali suddivise fra 400 ore di formazione interna (in azienda) e 400 ore di formazione esterna (presso ITS Academy Innovaprofessioni). Le restanti ore di impegno dell'apprendista in base al monte ore da CCNL saranno ore lavorative.

MODULI FORMATIVI

Tecniche della ristorazione di qualità, Merceologia, produzioni tipiche, eccellenze del territorio, Tecniche di gestione dei laboratori e degli spazi, Valorizzazione delle risorse enogastronomiche, Tecniche di progettazione pianificazione di eventi, Food cost e beverage cost, Tecniche di preventivazione, Business plan, Tecniche di marketing e branding, HACCP e controllo di qualità, Tecniche di allestimento e decorazione, Visual enogastronomico, Tecniche di comunicazione efficace, Tecniche di lavoro di gruppo, Principi di time management e organizzazione del lavoro, Microlingua inglese di settore, Design thinking, Competenze digitali e ambientali (Social network, Digicomp e Greencomp), Formazione sicurezza, Normativa del lavoro.

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore (previo superamento esame finale).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita. Per iscriversi e partecipare al corso è necessario superare una selezione.
Per informazioni e per candidarsi alle selezioni, inviare una mail di richiesta a k.maltese@capac.it e direzione@innovaprofessioni.it. In caso di candidatura alle selezioni, allegare il CV in formato Europass.

Sede legale: Corso Venezia 47/49 20212 Milano
Sede operativa: Viale Murillo 17 20149 Milano
02.40305.236 02.40305.400
www.innovaprofessioni.it