



**ENTE BILATERALE
ALBERGHIERO E DEI PUBBLICI
ESERCIZI DI BERGAMO**

**Ccnl Turismo- apprendistato professionalizzante-
Profili formativi Aziende PUBBLICI ESERCIZI**

(Accordo per la disciplina contrattuale dell'apprendistato nel settore Turismo ai sensi del D.Lgs 14 settembre 2011 n. 167)

L'azienda:

| | |
|------------------------|--|
| Ragione sociale | |
|------------------------|--|

sottoscrive il presente piano formativo per

| | |
|-----------------------|--|
| Nome e cognome | |
|-----------------------|--|

| | |
|--------------------|---|
| LIVELLO 6°S | <u>ADDETTO/OPERATORE ESPERTO</u> (CUCINA, BANCO,SALA,BAR) |
|--------------------|---|

| Descrizione attività: | Competenze potenziali |
|---|---|
| La figura opera nell'area cucina o nell'area banco/bar/sala realizzando, sotto indicazione, compiti semplici rispettando gli standard personali ed ambientali di qualità, igiene e sicurezza | La figura standard opera generalmente gestendo attività semplici, nel rispetto degli standard di servizio e delle norme di igiene e sicurezza, ove del caso sulla base delle indicazioni ricevute, e, laddove richiesto, operando anche in una lingua estera. |
| Contenuti percorso formativo minimo | |
| Il percorso formativo è preordinato alla acquisizione delle seguenti competenze: a) competenze di base e trasversali (disciplina del rapporto di lavoro, organizzazione del lavoro, misure a tutela della sicurezza sul lavoro, comunicazione, comportamenti relazionali); b) competenze tecnico-professionali, con contenuti di tipo tecnico, scientifico ed operativo differenziato per ciascuna figura professionale (prodotti e servizi e contesto aziendale di riferimento, processi e relative innovazioni relativi al contesto aziendale, strumenti, materiali ed attrezzature utilizzati nel ciclo produttivo dell'azienda, sicurezza sui luoghi di lavoro, con riferimento specifico al settore di interesse). | |

ESEMPI: ricezione, movimentazione, stoccaggio, conservazione e rigenerazione di materie prime, semilavorati e piatti finiti, preparazione di piatti semplici derivanti dall'assemblaggio di ingredienti o semilavorati, somministrazione al cliente, approntamento degli spazi, mise en piace dei tavoli e riordino. ecc.

QUALIFICA DA CONSEGUIRE _____

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____