



TECNICO QUALIFICATO NELLA GESTIONE DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE - Profilo non più attivabile dal 23/07/2009

Settore ISFOL: 19 - LAVORI D'UFFICIO
SubSettore ISFOL: 1902 - Conduzione amministrativa commerciale
Codice Profilo: 1902062

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore delle attività di servizi alle imprese. Gestisce e dirige tutte le operazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande in ogni unità ricettiva. Opera assumendo le responsabilità connesse al ruolo tecnico che svolge, ivi compreso l'aggiornamento, ed eventualmente collaborando con altri profili del settore.

Codice ATECO

K74 - ATTIVITÀ DI SERVIZI ALLE IMPRESE

Contenuti di base

- *comunicazione;
- *lingua inglese;
- *marketing;
- *organizzazione alberghiera;
- *economia aziendale;
- *management;
- *merceologia;
- *studio dei menu;
- *tecniche di preparazione internazionale;
- *analisi de costi;
- *servizio internazionale;
- *informatica;
- *seminario di balke & mouton;
- *contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
- *igiene del lavoro, prevenzione e pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

- *conversazione in lingua straniera;
- *pianificazione delle operazioni assegnate in termini di risultati finanziari (budget), risultati commerciali (piani di market) e risultati operativi (definizione del prodotto);
- *direzione e organizzazione del reparto assegnato;

- *utilizzo progressivo del personale a disposizione (politica del personale, orari di lavoro, ritmi di produzione);
- *coordinamento dell'intero sistema di produzione del reparto F & B;
- *controllo di tutte le fasi del ciclo sia in termini amministrativi che quantitativi;
- *aggiornamento continuo sulle dinamiche aziendali del settore con particolare rilievo alle tendenze di trasformazione nell'industria ricettiva/turistica;
- *rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;
- *previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione secondo ciclo: titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale); oppure Formazione professionale: qualifica professionale di II livello corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento; oppure Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo + esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento
null

Criteri di selezione

- *test di valutazione individuale;
- *colloquio motivazionale;
- *esperienza lavorativa

Sbocchi occupazionali

- *ristoranti;
- *bar;
- *alberghi;
- *villaggi turistici;
- *hotel

Durata

- *ore 700

Professionalità docente

- *laurea in lingua straniera, sociologia, economia e commercio, giurisprudenza;
- *esperti in management e organizzazione alberghiera

Attrezzature e sussidi didattici

- *aula attrezzata con apparecchiature audiovisive;
- *lavagna luminosa e a fogli mobili;
- *computer per ogni 2/3 allievi;
- *impianto di cottura ad isola per comunità;
- *tavolo di lavoro ed utensileria;
- *impianto lavaggio;

*frigoriferi;

*attrezzatura per sala ristorante

Note