



Unione europea
Fondo sociale europeo



Avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione di cui alla lett. B), comma 3, art. 11 della Legge Regionale 23 Luglio 2020, n. 22. DGR 24 settembre 2020, n. 47/60. Criteri e modalità di attuazione degli interventi di cui ai commi 2 e 3, lett. b, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22 "Legge quadro sulle azioni di sostegno al sistema economico della Sardegna e a salvaguardia del lavoro a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19" - Linea di Intervento D) Hospitality Management.

Programma Operativo Regionale FSE 2014 - 2020 Regione Autonoma della Sardegna CCI 2014IT05SFOP021

"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

SCHEDA INFORMATIVA

PERCORSI FORMATIVI,

FOOD & BEVERAGE MANAGER

CUP	CLP	CODICE PERCORSO	CONVENZIONE	SEDE
E21B20001360009	100103AFPQ200077	2020RLR22A06817	n. 31-28266 del 21/04/2022	GUSPINI
E11B20001590009	100103AFPQ200078	2020RLR22A07296	n. 30-28264 del 21/04/2022	ORISTANO

1. CARATTERISTICHE DEL PROGETTO. Il corso di Food & Beverage Manager, si inserisce nel modello di sviluppo dell'ospitalità turistica. Il percorso forma figure professionali capaci di inserirsi all'interno di realtà consolidate per coordinare quelle che rappresentano le quattro aree della ristorazione: cucina, sala, cantina e amministrazione. Gli strumenti conoscitivi e operativi offerti dal corso consentono di preparare figure professionali adatte a ricoprire una mansione che presuppone conoscenze di marketing, management, budgeting, gestione delle risorse umane, oltre a conoscere, in modo approfondito le dinamiche del settore turistico – ristorativo e ad affrontare con successo il mondo del lavoro nel settore turistico. A tal fine viene proposto un approccio che sviluppa le conoscenze della gestione delle strutture alberghiere o di ristorazione di medio – grandi dimensioni e le competenze più specialistiche dell'accoglienza nella struttura ricettiva.



Unione europea
Fondo sociale europeo



Obiettivi generali del corso sono:

1. sviluppare le competenze necessarie a soddisfare le richieste di professionalità che provengono da un settore complesso come quello turistico e della ristorazione, in rapido sviluppo e in altrettanto profonda trasformazione;
2. sviluppare le competenze volte all'individuazione dei bisogni del turista/cliente, e alla produzione e gestione di beni e servizi che soddisfino tali esigenze.

Attraverso l'approfondimento delle tecniche necessarie ad adeguare e coordinare l'offerta alla domanda turistica legata al territorio di riferimento, l'allievo contribuisce ad assicurare risultati di efficienza in sinergia con la programmazione turistica degli enti pubblici e privati e con le aziende di gestione dei flussi turistici nazionali ed esteri.

Nello specifico, le competenze in uscita dal percorso formativo potranno spendersi nel mercato del lavoro all'interno di strutture alberghiere ed aziende di ristorazione extralberghiere di medie e grandi dimensioni; come lavoratori autonomi nella gestione di attività ristorativa (ristorante, wine/bar, enoteche, pub, bar, pizzerie, etc).

Nel rispetto delle finalità previste dall'Avviso pubblico, considerato che il F&B manager è una delle figure professionali più richieste dal mercato del lavoro, che molte aziende della ristorazione evidenziano la difficoltà a reperire profili qualificati in grado di ricoprire un ruolo gestionale, il percorso formativo intende contribuire al rafforzamento delle competenze professionali che possano contribuire alla creazione di posti di lavoro nella linea di intervento dell'Hospitality management.

2. Caratteristiche del percorso formativo

Denominazione del corso	"Food & Beverage Manager"
Durata (in ore)	600 ore di cui 420 ore d'aula e 180 di stage in azienda
Sede	Guspini - Oristano
Periodo di svolgimento	Da giugno 2022 a febbraio 2023
N. destinatari previsti	n. 15 allievi
Presentazione delle domande	Scadenza 20/06/2022



Unione europea
Fondo sociale europeo



Titolo di studio minimo richiesto	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado Livello minimo (EQF 5)
--	---

Il **FOOD & BEVERAGE MANAGER** gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti – servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio – grandi dimensioni e presso agenzie di catering, generalmente con contratti di lavoro dipendente. Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia.

Contesto di esercizio Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

Certificazione competenze per l'intero profilo di qualificazione

PQ 56332 FOOD & BEVERAGE MANAGER:

- **ADA/UC 9999781/1396 Configurazione e ambientazione degli spazi**
- **ADA/UC 9999782/1397 Coordinamento delle risorse umane**
- **ADA/UC 9999783/1398 Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar**
- **ADA/UC 9999784/1399 Progettazione del menù**
- **ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina**



Unione europea
Fondo sociale europeo



Destinatari e requisiti di partecipazione

Possono presentare la domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura possiedono i seguenti requisiti:

- aver compiuto il 18° anno d'età;
- essere residenti o domiciliati nella Regione Sardegna;
- essere disoccupati in possesso della attestazione "Dichiarazione di Immediata Disponibilità" (DID) con data antecedente all'inoltro della domanda di partecipazione;
- non essere, al momento della pubblicazione dell'Avviso di selezione da parte dell'Agenzia formativa, destinatario di altri percorsi formativi, fatta eccezione per i percorsi brevi per la certificazione di una o due competenze di cui all'Avviso approvato con Determinazione n. 3749 prot. n. 40312 del 15/10/2019 (voucher TVB);
- in possesso almeno di un titolo di istruzione secondaria di secondo grado Livello minimo EQF 5:

Indennità di frequenza e rimborso spese viaggio

Ai destinatari verrà riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it come previsto dal Vademecum 1.0, conformemente a quanto disposto con nota del Direttore Generale n. 43780 del 20.10.2020. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:

- 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento;
- il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze. In particolare, l'indennità di viaggio e trasporto sarà quantificata rispetto al tempo medio di viaggio in misura proporzionale all'indennità oraria di frequenza del corso (2,00 euro/ora), sulla base dei seguenti criteri:



Unione europea
Fondo sociale europeo



- Il tempo medio di viaggio di ciascuna tratta sarà quello risultante dal sito internet www.viamichelin.it, considerando il percorso “più rapido” dall’indirizzo di residenza dell’allievo a quello di svolgimento del corso. Detto tempo medio sarà opportunamente raddoppiato per prevedere i tempi complessivi giornalieri di “andata/ritorno”;
- l’indennità di viaggio sarà corrisposta solo per tempi di percorrenza, per ciascuna tratta, da un minimo di 15 minuti ad un massimo di 90 minuti per ciascuna tratta. Pertanto, saranno erogate indennità giornaliere da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 180 minuti;
- al tempo medio di viaggio sarà applicata l’indennità di frequenza di 2 Euro/ora. Pertanto, le indennità di viaggio saranno quantificate da un minimo di 1 euro ad un massimo di 6 euro per ciascuna giornata di effettiva presenza dell’allievo risultante dai registri obbligatori.

Valutazione degli apprendimenti

I percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento della certificazione dell’intero profilo di qualificazione, la quale sarà rilasciata a seguito della conclusione del corso e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti. La percentuale massima di assenze consentita per l’ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del **20%** delle ore previste per ciascuna UC, al netto delle ore dedicate alle competenze chiave. Per la valutazione degli apprendimenti si applicherà la procedura descritta nella determinazione n. 6545 prot. n. 56434 del 16.12.2015 e relativa alla certificazione delle competenze in esito a un percorso formativo riconosciuto dalla Regione Autonoma della Sardegna. La certificazione rilasciata è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l’individuazione, validazione e certificazione delle competenze.

PRESENTAZIONE CANDIDATURA

Le domande di partecipazione alla selezione dovranno essere presentate a partire dal 17 maggio 2022 e sino al 20 giugno 2022 tramite:



- PEC all'indirizzo enialformazione@pec.libero.it
- Raccomandata A/R al seguente indirizzo AGENZIA FORMATIVA ENIAL, via Marconi n. 78/A - 09036 Guspini
- Consegnate a mano c/o AGENZIA FORMATIVA ENIAL, via Marconi n. 78/A - Guspini o c/o SMERALDA CONSULTING & ASSOCIATI SRL via Lelio Basso n. 16 - Sassari. Tutta la modulistica necessaria per compilare la domanda di partecipazione potrà essere scaricata dal sito www.enial.it e sul sito www.smeraldaconsulting.it.

La domanda di partecipazione in formato cartaceo deve essere compilata in tutte le sue parti, firmata e inviata allegando:

- fotocopia del documento di identità in corso di validità (fronte e retro);
- fotocopia codice fiscale/tessera sanitaria;
- attestazione di "Dichiarazione di Immediata Disponibilità" (DID) con data antecedente all'inoltro della domanda di partecipazione (<https://www.anpal.gov.it/did>);
- Curriculum Vitae redatto in formato EUROPASS e ai sensi del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e per dichiarazioni mendaci e con l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del D.P.G.R. (Regolamento UE 2016/679), regolarmente sottoscritto. Dovranno essere indicati anche ulteriori titoli, abilitazioni professionali e/o esperienze lavorative nel settore valutabili secondo i criteri stabiliti nell'Avviso di selezione.

MODALITA' DI SELEZIONE

Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure ad evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza. Verrà verificato il possesso dei requisiti richiesti e nella fase successiva, a parità di punteggio, costituiranno titolo preferenziale una buona esperienza nel settore della ristorazione; conoscenze in ambito economico



Unione europea
Fondo sociale europeo



gestionale e relative alla preparazione di cibi e bevande e la conoscenza di almeno una lingua straniera. Il processo di selezione sarà così articolato:

1. – Verifica regolarità compilazione della domanda, dei documenti allegati e del possesso requisiti formali di partecipazione
2. – Valutazione dei titoli di studio ed esperienze lavorative dichiarati (max 20 punti – 5 per il Titolo di Studio e 15 per l'esperienza pregressa specifica nel settore);
3. – Prova scritta composta da un test multidisciplinare a risposta multipla (max 30 punti);
4. - Prova orale/Colloquio motivazionale (max 50 punti), che consisterà in un breve colloquio individuale finalizzato a rilevare il possesso delle competenze necessarie alla partecipazione al corso; verificare le attitudini e le motivazioni alla professione; valutare il CV; rilevare altre eventuali competenze che non siano emerse a seguito dello screening del CV.

Accederanno al percorso formativo i candidati in ordine di punteggio, come riportato nelle graduatorie finali di ammissibilità. Il 53%, nel rispetto delle pari opportunità, dei posti disponibili è riservato a candidati di sesso femminile. La selezione sarà operata su graduatorie di merito a scorrimento fino al raggiungimento della composizione prevista tra i generi maschile e femminile (donne 53%), con una composizione a valere sulla disponibilità residua dei posti per ciascun genere. In casi di ex aequo avrà precedenza il candidato/a con più anzianità di disoccupazione ed in caso di ulteriore parità avrà precedenza il candidato/a anagraficamente più grande.

Per ulteriori informazioni e supporto alla compilazione della domanda di partecipazione alla selezione potete contattarci dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 16:00 alle 19:00 ai numeri 070/9370429 - 3440662539 o tramite e-mail info@enial.it.



Unione europea
Fondo sociale europeo



S C H E D A D E L P E R C O R S O F O R M A T I V O

N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)			UC/COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO ¹
		N. ORE TEORIA	DI CUI FAD ²	N. ORE WBL	
1	SICUREZZA 81/08 – IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZANELL'AMBITO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	32	32		1396 - Configurazione e ambientazione degli spazi (1) 1397 - Coordinamento delle risorse umane (4) 1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (4)
2	TECNICHE DI COMUNICAZIONE, NEGOZIAZIONE E PROBLEM SOLVING (La comunicazione Aziendale)	30		10	1397 - Coordinamento delle risorse umane (2) 641 - Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina (3)
3	CONTRATTUALISTICA DEL LAVORO, GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	32	20		1397 - Coordinamento delle risorse umane (1) 1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (1) 1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (2) 1399 - Progettazione del menù (5)
4	LEADERSHIP E GESTIONE DEL GRUPPO (Team building e Team Working)	16			1397 - Coordinamento delle risorse umane (8) (9) (10)
5	TIME MANAGEMENT	16			1397 - Coordinamento delle risorse umane (7)
6	RECRUITING & SELECTION E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	16			1397 - Coordinamento delle risorse umane (3) 1397 - Coordinamento delle risorse umane (5)
7	CONFIGURAZIONE E AMBIENTAZIONE DEGLI SPAZI	10		40	1396 - Configurazione e ambientazione degli spazi (2) (3) (4)
8	SOFTWARE GESTIONALI (Dipendenti & Impresa)	20			1397 - Coordinamento delle risorse umane (6) 1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (8)

¹ La medesima UF può essere riferita a una o più UC e/o competenza/e chiave.

² Le ore di FaD (se presenti) sono parte delle ore di teoria.



Unione europea
Fondo sociale europeo



N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)			UC/COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO ¹
		N. ORE TEORIA	DI CUI FAD ²	N. ORE WBL	
9	MISE EN PLACE E TIPOLOGIE DI SERVIZIO BANQUETING	10		50	1396 - Configurazione e ambientazione degli spazi (3) (5) 1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (7)
10	MODELLI ORGANIZZATIVI DELLE STRUTTURE TURISTICHE	10		20	1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (3)
11	NORMATIVA DELLA RISTORAZIONE	10	10		1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (4)
12	HACCP: NORMATIVE IGIENICO SANITARIE E TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI CIBI	12	12		1399 - Progettazione del menù (7) (9) 641 - Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina (1) (5)
13	MARKETING DEL SETTORE RISTORATIVO	16			1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (10)
14	ORGANIZZAZIONE EVENTI PROMOZIONALI E OFFERTA TURISTICA	20			1398 - Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar (6) (9)
15	TENDENZE E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE	15	6		1399 - Progettazione del menù (1) (2)
16	PRINCIPI DI DIETETICA	15	7		1399 - Progettazione del menù (4)
17	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	15	15		1399 - Progettazione del menù (8) (9)
18	IL MENU E LA SUA FORMULAZIONE	15			1399 - Progettazione del menù (3)
19	COMPOSIZIONE DELLA CARTA BEVERAGE E GESTIONE DELLA CANTINA	10		30	1399 - Progettazione del menù (10)



Unione europea
Fondo sociale europeo



N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)			UC/COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO'
		N. ORE TEORIA	DI CUI FAD ²	N. ORE WBL	
20	ELEMENTI DI ENOGASTRONOMIA E GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI	10		30	1399 - Progettazione del menù (6) 641 - Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina (2) (4) (6) (8)
21	INGLESE TECNICO	30			641 - Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina (7)
22	COMPETENZA MULTILINGUISTICA - LINGUA TEDESCA	24			Competenza Chiave multilinguistica (2)
23	COMPETENZA DIGITALE - WEB MARKETING	24	12		Competenza Chiave digitale (4)
24	COMPETENZA IMPRENDITORIALE -	12	12		Competenza Chiave imprenditoriale (7)
TOTALE ORE		420	126	180	
TOTALE COMPLESSIVO ORE		600			