



COMMISSIONE PARITETICA PROVINCIALE DI CREMONA

Via Manzoni 2 - 26100 CREMONA Tel:
0372 567643 - Fax: 0372 567637

E-Mail: info@ebtcremona.it SitoInternet:www.ebtcremona.it

**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°	<u>ADDETTO/OPERATORE DI BASE</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 qualità, igiene e sicurezza	La figura standard opera generalmente effettuando 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 place dei tavoli e riordino. ecc.

QUALIFICA DA CONSEGUIRE _____

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____